АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН
ДЛЯ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ
19.04.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
программа магистратуры
«Организация и управление общественным питанием»
очная и заочная формы обучения
УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ - МАГИСТРАТУРА

Аннотация рабочей программы по дисциплине «История и методология науки»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «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 ООП магистратуры:

Дисциплина «История и методология науки» 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.

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 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	**УК-1.1** Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки
	УК-1.2 Вырабатывает стратегию действий в области методологии

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	**УК-1.1** Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки	***Знать*** – методы анализа проблемных ситуаций, принципы системного подхода в области методологии ***Уметь*** – анализировать проблемные ситуации на основе системного подхода в области методологии ***Владеть*** – навыками анализа проблемных ситуаций в области методологии
	УК-1.2 Вырабатывает стратегию действий в области методологии	***Знать*** – методы разработки стратегии действий в области методологии ***Уметь*** – разрабатывать стратегию действий в области методологии ***Владеть*** – навыками разработки стратегии действий в области методологии

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Деловой иностранный язык»

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

Дисциплина «Деловой иностранный язык» изучается в 1 семестре очной формы и на 1 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин основной профессиональной образовательной программы уровня бакалавриата. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность и при подготовке магистерской диссертации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Применяет современные коммуникативные технологии в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности
	УК-4.2 Аргументировано и конструктивно отстаивает свои позиции и идеи в профессиональных дискуссиях на государственном языке РФ и иностранном языке

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Применяет современные коммуникативные технологии в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности	***Знать*** - способы применения современных коммуникативных технологий в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности ***Уметь*** - применять современные коммуникативные технологии в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности **Владеть** – навыками использования современных коммуникативных технологий в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности деятельности.
	УК-4.2 Аргументировано и конструктивно отстаивает свои позиции и идеи в профессиональных дискуссиях на государственном языке РФ и иностранном языке	З***нать*** – 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.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Основы научных исследований»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «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 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.3 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Организовывает и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1 Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.3 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований	***Знать*** – методы анализа проблемных ситуаций, принципы системного подхода в области научных исследований ***Уметь*** – анализировать проблемные ситуации на основе системного подхода в области научных исследований ***Владеть*** – навыками анализа проблемных ситуаций в области научных исследований
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Организовывает и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	***Знать*** – методы организации работой команды ***Уметь*** – организовывать и руководит работой команды, вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели ***Владеть*** – опытом организации и руководства работой команды, вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособн ые концепции предприятия	ОПК-1.1 Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособ ные концепции предприятия	***Знать*** – методы разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия ***Уметь*** – разрабатывать эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия ***Владеть*** – опытом разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических	ОПК-2.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствовани ю	***Знать*** – методы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения ***Уметь*** – разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических

процессов производства продукции различного назначения	технологических процессов производства продукции различного назначения	процессов производства продукции различного назначения ***Владеть*** – опытом разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1 Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	***Знать*** – методы решения организационно-технологических задач в области научных исследований ***Уметь*** – решать организационно-технологические задачи в области научных исследований ***Владеть*** – опытом решения организационно-технологических задач в области научных исследований

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Современные проблемы организации общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями и задачами освоения дисциплины «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 моделирования в управлении качеством», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП» и др.

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

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.2 Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.2 Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания	***Знать*** – основные и вспомогательные процессы предприятия общественного питания ***Уметь*** – выстраивать основные и вспомогательные процессы на предприятии общественного питания с учетом инноваций для повышения его конкурентоспособности и эффективности деятельности ***Владеть*** – навыками формирования стратегии предприятия общественного питания для повышения конкурентоспособности и эффективности деятельности

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Культурология»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Культурология» являются расширение кругозора и эрудиции студентов и формирование в них гуманистических ориентаций и свободного самоопределения своих духовных интересов и ценностей, а также навыков их обоснования и утверждения своих позиций.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Культурология» изучается в 1 семестре очной и на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения дисциплины «Культурология» необходимы знания, приобретенные при изучении дисциплины (модуля) «История» программы бакалавриата. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Культурология» будут использованы при изучении дисциплин «История и методология науки», «Современные проблемы организации общественного питания» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование Компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии.
	УК-5.2 Учитывает разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-5 Способен	УК-5.1	***Знает*** – историю развития мировой

анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии.	культуры, влияние межкультурной коммуникации на прогресс; основные памятники и шедевры мировой культуры; вехи становления и развития культуры России, ее место и роль в мировом социокультурном пространстве. ***Умеет*** – оперировать различными научными методами при анализе явлений культуры; характеризовать историко-культурные типы, определять различные стили; ***Владеет*** – представлениями о глобальных проблемах современной культуры и тенденциях ее развития; о возможности познания и преобразования действительности в перспективе на основе знаний о закономерностях устройства и функционирования культуры.
	УК-5.2 Учитывает разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	***Знает*** – закономерности развития культуры и её роль в освоении мира; этапы развития культурологической мысли, основные школы и направления культурологии ***Умеет*** – реконструировать картину мира и менталитет того или иного типа культуры; выражать и обосновывать свою позицию по вопросам ценностных ориентаций историко-культурного прошлого. ***Владеет*** – представлениями о современной социокультурной ситуации в России и возможных путях преодоления проблем духовного развития.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Организация и управление предприятием общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация и управление предприятием общественного питания» 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 «Организация и управление предприятием общественного питания» 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 «Организация и управление предприятием общественного питания», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Современные проблемы организации общественного питания», «Методы моделирования в управлении качеством» и др.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Организация и управление предприятием общественного питания», является базой, для прохождения преддипломной практики и написания магистерской диссертации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.2 Разрабатывает мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических	ОПК-2.2 Разрабатывает мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия	***Знать*** - современные методы управления предприятием общественного питания; теоретические и практические основы обоснования эффективной

процессов производства продукции различного назначения	общественного питания	стратегии предприятия общественного питания, показатели конкурентоспособности концепции; принципы документооборота предприятия общественного питания; основные критерии и показатели, отражающие имидж предприятия общественного питания. ***Уметь*** - использовать современные методы управления процессами предприятия общественного питания; разрабатывать эффективную стратегию и формировать модели управления предприятием, выделять и систематизировать конкурентоспособные концепции; решать производственные задачи по обеспечению предприятия материальными и финансовыми ресурсами; ***Владеть*** - современными методами управления процессами предприятия общественного питания; методами разработки эффективной стратегии предприятия и оценки его конкурентоспособности; методами расчета потребности предприятия в материальных и финансовых ресурсах

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Методы управления качеством предприятия общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Методы управления качеством предприятия общественного питания» 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 «Методы управления качеством предприятия общественного питания» 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 «Методы управления качеством предприятия общественного питания», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Современные проблемы организации общественного питания», «Методы моделирования в управлении качеством» и др.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Методы управления качеством предприятия общественного питания», является базой, для прохождения преддипломной практики и написания магистерской диссертации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Использует современных методов управления качеством на предприятии общественного питания.

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем	ОПК-3.1 Использует современных методов	***Знать*** - научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области управления качеством, принципы управления качеством на всех стадиях жизненного цикла

использования современных методов и разработки новых технологических решений	управления качеством на предприятии общественного питания.	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 предприятий питания.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания» являются формирование и конкретизация знаний по применению и разработки нормативных и технологических документов на предприятиях общественного питания, а также использованию полученной информации для принятия управленческих решений.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина «Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания» изучается во 2 семестре очной формы обучения, на 1 курсе заочной формы обучения. Изучение дисциплины «Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Методология проектирования пищевых продуктов», «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов».

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины, является базой, для изучения дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания», «Методы управления качеством предприятия общественного питания», а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.3 Использует нормативную и технологическую документация для совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

	достижения компетенции	
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.3 Использует нормативную и технологическую документация для совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	***Знать*** - категории нормативной и технологической документации, применяемой на предприятиях общественного питания; структуру и содержание нормативной и технологической документации, порядок и правила разработки нормативной и технологической документации. ***Уметь*** - оценивать и актуализировать нормативную и технологическую документацию, регламентирующую требования к технологическим процессам предприятия общественного питания ***Владеть*** - навыками разработки технико-технологических карт, стандартов организаций и технических условий.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Система менеджмента качества»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Система менеджмента качества» являются формирование и конкретизация знаний по разработки и внедрению системы менеджмента качества основе современных концепций менеджмента качества и требований международных стандартов, а также использование полученной информации для принятия управленческих решений.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Система менеджмента качества» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина «Система менеджмента качества» изучается в 3 семестре очной формы обучения, на 2 курсе заочной формы обучения. Изучение дисциплины «Система менеджмента качества», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Современные проблемы организации общественного питания», «Методы моделирования в управлении качеством», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП».

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

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2 Оценивает риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

	компетенции	
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2 Оценивает риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества	***Знать*** - международные стандарты ISO серии 9000 в области менеджмента качества; основные положения и принципы современных концепций менеджмента; порядок разработки и внедрения системы менеджмента качества. ***Уметь*** - собирать, обрабатывать и анализировать информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия общественного питания для определения стратегии в области качества; анализировать и разрабатывать процессы предприятия общественного питания; оценивать и управлять рисками при выполнении процессов на предприятиях общественного питания. ***Владеть*** **–** навыками документирования процессов предприятия общественного питания; проведения внутреннего аудита системы менеджмента качества.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Методология проектирования пищевых продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «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 на основе принципов ХАССП», «История и методология науки».

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины, является базой, для изучения дисциплин: Организация и управление предприятием общественного питания», «Методы управления качеством предприятия общественного питания» и «Менеджмент риска предприятия общественного питания», а также для прохождения производственной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.4 Разрабатывает мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

	компетенции	
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.4 Разрабатывает мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	***Знать*** **-** основные понятия в области проектирования; методы проектирования; основные этапы процесса проектирования и разработки пищевого продукта. **Уметь:** определять направление проектирования пищевых продуктов; выявлять причины проектирования нового пищевого продукта; устанавливать цели и задачи проектирования пищевых продуктов; формировать стратегию предприятия по разработке новых пищевых продуктов. **Владеть:** навыками исследования рынка, определения требований потребителей; формирования технических характеристик пищевой продукции с помощью метода развертывания функции качества; разработки технологического процесса.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Методы моделирования в управлении качеством»

1 Цели освоения дисциплины

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

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

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: «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП», «История и методология науки» и тд. Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Методы моделирования в управлении качеством», является базой для изучения дисциплин: «Основы научных исследований», «Организац2ия и управление предприятием общественного питания», а так же для прохождения производственной практики и написания магистерской диссертации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1Использует методы моделирования в управлении процессами предприятия общественного питания
	ОПК-4.2 Использует методы моделирования проектировании продукции общественного питания

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

	компетенции	
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1Использует методы моделирования в управлении процессами предприятия общественного питания	***Знать****: м*етоды моделирования ***Уметь:*** применять методы моделирования в управлении процессами ***Владеть***: навыками управления деятельностью предприятия общественного питания на основе моделирования его процессов
	ОПК-4.2 Использует методы моделирования проектировании продукции общественного питания	***Знать****: м*етоды моделирования ***Уметь:*** применять методы моделирования в проектировании продуктов ***Владеть***: навыками управления деятельностью предприятия общественного питания на основе моделирования его продукции

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Информационное обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Информационное обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов» 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 «Информационное обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы. Дисциплина изучается в 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: «История и методология науки», «Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания», «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Информационное обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов» будут использованы при изучении дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания», «Методы управления качеством предприятия общественного питания», «Система менеджмента качества», «Проектирование предприятий общественного питания» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	**ОПК-3.3** Управляет качеством продукции общественного питания на основе информационной системы прослеживаемости

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	**ОПК-3.3** Управляет качеством продукции общественного питания на основе информационной системы прослеживаемости	***Знать***: цели, задачи, законодательные и подзаконные акты, приказы министерств и ведомств, регулирующих работу ФГИС «Меркурий» ***Уметь*** – осуществлять сбор и представление информации при формировании электронных ветеринарных свидетельств ***Владеть*** – навыками работы во ФГИС «Меркурий»

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Методы и средства измерений и контроля качества пищевых продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Методы и средства измерений и контроля качества пищевых продуктов» являются формирование и конкретизация знаний анализа и оценки основных технических и метрологических характеристик типовых средств измерений и контроля качества пищевых продуктов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

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 системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП».

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины, является базой для изучения дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания», «Методы управления качеством предприятия общественного питания», а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	**ОПК-3.4** Использует современные методы и средства измерения для оценки рисков и управления качеством продукции общественного питания

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	**ОПК-3.4** Использует современные методы и средства измерения для оценки рисков и управления качеством продукции общественного питания	***Знать***: конструктивные и метрологические особенности средств измерений 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. ***Владеть***: навыками анализа и оценки основных технических и метрологических характеристик типовых средств измерений и контроля качества пищевых продуктов.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Проектирование предприятий общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «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 дисциплин: «Современные проблемы организации общественного питания», «Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» будут использованы при выполнении выпускной квалификационной работы.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.5 Проектирует предприятия общественного питания на основе инженерных расчетов

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции	ОПК-2.5 Проектирует предприятия общественного питания на основе инженерных расчетов	***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;

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
различного назначения		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

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Экономика управления качеством общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «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 2 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 на основе принципов ХАССП», а так же знаний и умений, полученных в период прохождения производственной 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 практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.3 Проводит оценку эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия общественного питания

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.3 Проводит оценку эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия общественного питания	***Знать*** – современные методы оценки экономической эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия ***Уметь*** – применять современные методы оценки экономической эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия в решении конкретных профессиональных задач ***Владеть*** – навыками проведения оценки экономической эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Научно-исследовательская работа магистра»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Научно-исследовательская работа магистра» (НИРМ) является приобретение знаний и навыков научно-исследовательской работы, необходимых при решении инженерных и научных задач в процессе профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина НИРМ изучается на очном отделении в 1, 2 и 3 семестре, на заочном – на 1 и 2 году обучения.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины НИРМ, является базой, для написания выпускной квалификационной работы магистра.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.2 Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области
ПКС-1 способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.4 Осуществляет научные исследования в области управления предприятиями питания
ПКС-2 Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	ПКС-2.4 Осуществляет научные исследования в области управления сети предприятий общественного питания

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки	ОПК-5.2 Планирует и реализует научные исследования в профессиональной	***Знать*** – методы планирования и организации научных исследований ***Уметь*** – планировать и организовывать научные исследования в профессиональной

исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	области	области ***Владеть*** – навыками планирования и организации научных исследований в профессиональной области
ПКС-1 способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.4 Осуществляет научные исследования в области управления предприятиями питания	***Знать*** – методы анализа проблемных ситуаций, принципы системного подхода в области научных исследований ***Уметь*** – анализировать проблемные ситуации на основе системного подхода в области научных исследований ***Владеть*** – навыками анализа проблемных ситуаций в области научных исследований
ПКС-2 Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	ПКС-2.4 Осуществляет научные исследования в области управления сети предприятий общественного питания	***Знать*** – методы организации научных исследований ***Уметь*** – организовывать и проводить научные исследования ***Владеть*** – навыками организации и проведения научных исследований

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 15 зачетных единиц, 540 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Менеджмент риска предприятия общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Менеджмент риска предприятия общественного питания» 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 «Менеджмент риска предприятия общественного питания» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной 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», «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Менеджмент риска предприятия общественного питания» будут использованы при изучении дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.5 Оценивает риски и управляет качеством путем использования современных методов менеджмента риска

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.5 Оценивает риски и управляет качеством путем использования современных методов менеджмента риска	Знать – методологию и нормативное обеспечение менеджмента рисков Уметь – применять методологию и методы менеджмента риска с учетом особенностей предприятия общественного питания Владеть – навыками управления и интеграции менеджмента рисками на предприятиями общественного питания

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Введение в специальность»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Введение в специальность» являются формирование целостного представления о производственной деятельности специалиста, подготовленного по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Организация и управление общественным питанием».

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Введение в специальность» 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.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Введение в специальность», является базой для изучения дисциплин: «Стратегическое управление проектами», «Экономика стандартизации, метрологии и управления качеством пищевой продукции», «Метрологическое обеспечение предприятий», «Современные средства метрологического обеспечения испытаний и контроля качества», «Разработка нормативной и технической документации», «Методы моделирования в управлении качеством» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
	УК-6.2 Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

	компетенции	
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	***Знать*** – приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ***Уметь*** – определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ***Владеть*** – навыками определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
	УК-6.2 Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	***Знать*** – методы реализации приоритетов собственной деятельности и ее совершенствования на основе самооценки ***Уметь*** – реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ***Владеть*** – навыками реализации приоритетов собственной деятельности и ее совершенствования на основе самооценки

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП» являются формирование и конкретизация знаний по разработке и внедрению системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП, а также использованию полученной информации для принятия управленческих решений.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП» изучается в 1 семестре очной формы обучения, на 1 курсе заочной формы обучения. Изучение дисциплины «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов».

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины, является базой, для изучения дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания», «Методы управления качеством предприятия общественного питания», а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-1 Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.1 Осуществляет управление предприятием общественного питания, обеспечивающие его устойчивое развитие на основе принципов ХАССП

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-1 Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.1 Осуществляет управление предприятием общественного питания, обеспечивающие его устойчивое развитие на основе принципов ХАССП	**Знать -** Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; принципы ХАССП; порядок разработки системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП ***уметь*** **–** реализовывать принципы ХАССП на предприятиях общественного питания; проводить тщательный анализ рисков и выявлять опасные факторы на всех стадиях производственного процесса; определять критические контрольные точки и их пределы; разрабатывать предупреждающие и корректирующие действия. ***Владеть*** – навыками управления рисками при производстве пищевой продукции на предприятиях общественного питания; навыками проведения проверки системы контроля производственного процесса.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «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 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-2 Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	ПКС-2.1 Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе привлечения инноваций
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла
	УК-2.2 Оценивает риски и эффективность проекта

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

	компетенции	
ПКС-2 Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	ПКС-2.1 Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе привлечения инноваций	***Знать*** – этапы жизненного цикла проекта и их содержание ***Уметь*** – применять методы управления проектами на этапах его жизненного цикла ***Владеть*** – навыками управления проектами на всех этапах жизненного цикла
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла	***Знать*** – структуру жизненного цикла проекта ***Уметь*** – структурировать деятельность по наполнению этапов жизненного цикла продукции ***Владеть*** – организовывать деятельность по выполнению инновационного проекта на всех этапах жизненного цикла продукции
	УК-2.2 Оценивает риски и эффективность проекта	***Знать*** – риски инновационных проектов ***Уметь*** – оценивать риски инновационных проектов ***Владеть*** – навыками экономической оценки инновационных проектов

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Экономика инновационных проектов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «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» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной 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», «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Экономика инновационных проектов» будут использованы при изучении дисциплин: «Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции», «Проектирование предприятий общественного питания» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-2 Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	ПКС-2.2 Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе идентификации рисков и оценки эффективности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ПКС-2 Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	ПКС-2.2 Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе идентификации рисков и оценки эффективности	***Знать*** – методы оценки эффективности и методы идентификации рисков проекта ***Уметь*** – применять методы оценки эффективности и идентификации рисков проекта ***Владеть*** – навыками управления на основе применения методов оценки эффективности и идентификации рисков на всех этапах жизненного цикла проекта

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Управление персоналом»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Управление персоналом» являются формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений по кадровой политике и управлению персоналом для использования их в дальнейшей профессиональной деятельности

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление персоналом» 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: «Культурология» и др. Знания, полученные при освоении дисциплины «Управление персоналом» могут быть использованы при изучении дисциплины «Менеджмент риска предприятия общественного питания».

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-2 Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	ПКС-2.3 Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-2 Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	ПКС-2.3 Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала	***Знать*** – методы управления развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала ***Уметь*** – управлять развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала ***Владеть*** – опытом управления развитием сети предприятия общественного питания

		на основе менеджмента персонала

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Организация и технология испытаний пищевой продукции»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация и технология испытаний пищевой продукции», является конкретизация знаний по теории и организации испытаний пищевой продукции.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

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.

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», «Методы моделирования в управлении качеством», а так же знаний и умений, полученных в период прохождения организационно-управленческой 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 практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-1 Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.2 Осуществляет стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей его деятельности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ПКС-1 Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.2 Осуществляет стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей его деятельности	***Знать*** – правила и требования к проведению испытаний пищевой продукции ***Уметь*** – организовывать испытания пищевой продукции в целях получения данных для мониторинга показателей его деятельности ***Владеть*** – навыками проведения мониторинга показателей деятельности предприятия и его документирования

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Товароведение и экспертиза пищевой продукции»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «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

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», «Методы моделирования в управлении качеством», а так же знаний и умений, полученных в период прохождения организационно-управленческой практики.

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

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-1 Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.2 Осуществляет стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей продукции

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-1 Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.2 Осуществляет стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей его деятельности	***Знать*** – правила и требования к проведению экспертизы пищевой продукции ***Уметь*** – организовывать проведение экспертизы пищевой продукции в целях получения данных для мониторинга показателей его деятельности ***Владеть*** – навыками проведения мониторинга показателей деятельности предприятия и его документирования

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «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: «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП», «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов».

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-1 Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.3 Использует методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-1 Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.3 Использует методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции	***Знать*** – перечень законодательных актов, регулирующих санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое состояние безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях общественного питания; алгоритм и методы исследования санитарного-гигиенического состояния и безопасности пищевой

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
		продукции, производимой на предприятиях общественного питания, 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 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; ***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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
		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 исключающих негативное присутствие, воздействие микроорганизмов на безопасность пищевой продукции, изготавливаемой на предприятиях общественного питания; - методами статистической обработки полученных данных санитарно-гигиенического анализа и интерпретацией их.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Микробиология и эпидемиология общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «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: «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП», «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов».

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-1 Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.3 Использует методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-1 Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.3 Использует методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции	***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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
		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. ***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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
		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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
		продуктов профилактики инфекционных заболеваний

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Современные проблемы инноватики»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Современные проблемы инноватики» является формирование необходимого объема знаний, умений и навыков, позволяющих развить компетенции студента 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, изучается в 3 семестре очной формы обучения на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Основы научно-исследовательской работы», «Основы моделирования», «Основы системного анализа» и др., а также при прохождении учебных практик.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Современные проблемы инноватики», будут использованы при изучении дисциплин: «Системы менеджмента», «Технический контроль производства пищевых продуктов», «Экономика качества в управлении предприятием» и др., а также при прохождении производственной практики и написании магистерской диссертации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.4 Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода.

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-1 Способен осуществлять критический анализ	УК-1.4 Осуществляет организацию инновационной	***Знать*** - государственную политику и нормативную базу управления научно-техническим прогрессом и научно-

проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода.	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.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Социальная защита лиц с ограниченными возможностями»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» являются приобретение студентами знаний в области социальной защиты лиц с ограниченными возможностями здоровья и овладение практическими навыками профессионального взаимодействия с людьми с ОВЗ и инвалидами.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» является факультативной дисциплиной и изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» необходимы знания, 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 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	**УК-3.2** Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов.
	УК-3.3 Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	УК-3.2 Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов.	**З*нать*** – основные понятия и категории, нормативные правовые документы федерального и регионального уровня, регулирующие социальную защиту людей с ограниченными возможностями в Российской Федерации. ***Уметь*** – выделять различные социальные и психологические проблемы, возникающие у людей с ограниченными возможностями. ***Владеть*** – основными навыками профессионального взаимодействия с людьми с ограниченными возможностями.
	УК-3.3 Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.	***Знать*** – 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*** – 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*** – социально-психологическими методами и технологиями, позволяющими действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.