

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ
ДИСЦИПЛИН
НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ 260800.68 Технология
продукции и организация общественного питания

МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА
Технология продуктов специализированного
и функционального питания

В состав основной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 260800.68 Технология продукции и организация общественного питания (магистерская программа Технология питания специализированного и функционального питания) входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента.

Ниже приводится краткое описание содержания (разделов) дисциплин учебного плана.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ФИЛОСОФСКИЕ ПРОБЛЕМЫ НАУКИ И ТЕХНИКИ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины.

Цели и задачи курса «Философские проблемы науки и техники» состоят в овладении современной эпистемологией, методами научных исследований, связанных с теорией и практикой профессиональной деятельности. В результате освоения учебной дисциплины магистрант приобретает знания, умения и навыки, обеспечивающие понимание роли философии в развитии науки.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к специальным дисциплинам базовой части общенаучного цикла. Для её изучения необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Философия
- Философия познания
- Логика

Изучение данных дисциплин обеспечивает:

знание основных направлений и философских концепций естествознания; философских проблем науки и техники в целом;

умение изучать и осмысливать эмпирический материал и теоретические концепции;

владение навыками самостоятельной работы, логического мышления, приобретения научных знаний.

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

Способностью совершенствовать и развивать свой интеллектуальный, общекультурный и профессиональный уровень (ОК-1);

Способностью владеть навыками публичной и научной речи (ОК-2);

Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

Способностью проводить научные исследования и получать новые научные и прикладные результаты (ПК-1);

Способностью разрабатывать концептуальные и теоретические модели решаемых научных проблем и задач (ПК-2);

Умением организовывать и проводить научные исследования (ПК-3);

Форма контроля: зачет.

Содержание тем дисциплин

№ п/п	Наименование темы учебной дисциплины	Содержание темы
1.	Основные философские проблемы науки и научного познания	Определение и классификация науки. Когнитивная функция науки и её роль в

		современном обществе. Методология научной деятельности.
2.	Основания науки и теоретических исследований	Природные и социальные основания науки. Философские основания науки. Парадигмы и дисциплинарные матрицы науки. Научно-исследовательские программы и стиль научного мышления.
3	Виды научных знаний, их особенности и возможности. Естественные и технические науки.	Эмпирические и теоретические знания. Роль интуиции в познании.
4	Методологические проблемы эмпирического познания	Методы эмпирического познания: наблюдение, эксперимент, измерение. Научный факт и его когнитивное значение.
5	Традиционные методы теоретического познания.	Анализ, синтез, сравнение, индукция, дедукция, аналогия.
6	Современные методы научного познания.	Математический метод познания в классической и неклассической науке. Метод моделирования и конструктивно-генетического анализа, методы герменевтики и феноменологии. Синергетика и синергетический метод познания. Проблема методологии в постмодернизме. Познание в информационной среде. Когнитология и компьютерный метод познания. Графическая репрезентация информации. Компьютерное моделирование. Создание когнитивных карт и фреймов-сценариев.
7	Философско-методологический анализ структуры и содержания научного познания. Философия познания в информационной среде	Постановка научной проблемы. Философское обоснование и типология научных проблем. Выдвижение гипотезы. Эмпирические, научные, философские и интуитивные основания гипотезы. Способы верификации гипотез. Создание теории. Фактологическая, теоретическая и методологическая база теории.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) Оптимизация технологических процессов общественного питания являются получение знаний по зарубежным технологиям производства продуктов питания, инновационным технологиям продуктов производства питания

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- получение навыков оптимизации технологических процессов общественного питания;
- изучение принципов и методов управления и контроля деятельности предприятия питания.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к общенаучному циклу (базовая часть).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Менеджмент (бакалавриат)

Маркетинг (бакалавриат)

Знания:

Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Организация контроля качества на предприятиях общественного питания

Организационно-правовые формы хозяйственной деятельности

Основ бизнес-планирования и экономики предприятий общественного питания

Умения:

Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания

Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания

Владения навыками:

- контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания
- проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Нанотехнологии в области производства продуктов питания
- Высокотехнологичные производства продуктов питания

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции:

- готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-4);

- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-5);

- оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-6);

- уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-10);

- управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-12);

- прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-16);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

-Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная);

-Роль и сущность инновационного развития производства;

-Оптимизацию технологических процессов производства;

-Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами;

-Перспективы компьютерных технологий в производстве и бизнесе;

-Систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью;

-Правовую охрану объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений;

-Принципы передачи объектов интеллектуальной собственности по лицензионному договору;

-Современные методы контроля качества продукции;

Уметь:

- Выбирать оптимальные формы организации предприятий питания для малого бизнеса;

- Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;

- Решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания;

- Прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;

- Проводить функционально-стоимостной анализ экологически безопасного пищевого сырья и продукции;

- Использовать сетевые технологии в производстве и бизнесе;

- Выбрать параметры критериев в зависимости от требований к качеству продукции питания и издержек производства;

- Применять практические приемы защиты интеллектуальной собственности;

-Оценивать стоимость объектов интеллектуальной собственности и ставить их на регистрацию;

- Самостоятельно использовать информационные и компьютерные технологии для решения производственных и научно-исследовательских задач;

- Проводить анализ качества продукции при разработки новых технологий производства продуктов питания.

Владеть навыками:

- Составления лицензионных договоров и практической защиты интеллектуальной собственности;

- Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.

Форма контроля: экзамен.

Содержание тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
1.	Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания. Система патентно-лицензионной деятельности	1. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания 2. Параметры оптимизации форм организации предприятий питания для малого бизнеса 3. Система государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью 4. Понятие лицензионных договоров и практические приемы защиты информации 5. Правовая охрана объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений. Организация патентного поиска.
2	Оптимизация технологических процессов производства	1.Роль и сущность инновационного развития производства. Понятие оптимизация процессов производства 2. Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе 4. Моделирование производственно-технологических задач. 5. Методы оптимизация технологических процессов производства продуктов питания 6.Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная)
3	Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания	1.Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами 2. Нанотехнологии в области производства продуктов питания 3. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания 4. Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий 5. Функционально-стоимостной анализ экологически-безопасного пищевого сырья и продукции 6. Оценка эффективности производственной и научной деятельности на предприятиях питания и ее результаты
4	Методология управления качеством	1.Современные методы контроля качества продукции

	в сфере продукции питания на принципах оптимизации	2. Анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания 3. Определение критериев качества во взаимосвязи с экономическими показателями деятельности предприятия
--	----------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ МАТЕМАТИЧЕСКОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ

1. Цели освоения дисциплины

В результате освоения данной дисциплины специалист приобретает знания, умения и навыки, обеспечивающие достижение целей основной образовательной программы.

Целью данного курса является формирование у обучающихся знаний, умений и приобретение опыта применения методов математического моделирования (разработка математических моделей, применение численных методов решения различных задач, использование современных математических пакетов для решения задач математического моделирования) при синтезе и исследовании систем автоматического контроля и управления технологическими процессами.

2. Результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен/будет:

знать:

- основные понятия, задачи и цели моделирования;
- классификация моделей и видов моделирования;
- методы построения математического описания объектов;
- численные методы решения различных задач;
- методы восстановления эмпирических зависимостей;
- методы аналитического моделирования;
- методы имитационного моделирования.

уметь:

- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для составления математического описания объекта моделирования;
- решать составленные уравнения (системы уравнений) модели с помощью современных математических пакетов.

владеть (методами приемами)

- составления полной структурной схемы вещественно-энергетических потоков технологического процесса протекающего в технологическом объекте управления;
- разработки динамических и статических пространственно-распределенных математических моделей технологических процессов;
- методами математического анализа и моделирования в теоретических и экспериментальных исследованиях в области разработки АСУ ТП с использованием современных математических пакетов.

В процессе освоения дисциплины у студентов приобретаются знания, умения и опыт, соответствующие результатам основной образовательной программы.

Форма контроля: экзамен.

Содержание тем дисциплины

1.	Численная оптимизация функций.
2.	Восстановление функций одной переменной.
3.	Численное дифференцирование приближенно-заданных функций.
4.	Численное интегрирование.
5.	Моделирование стационарного профиля температуры в пластине методом конечных разностей.

6.	Математическое описание процессов тепло- и массопереноса. Постановка задачи моделирования.
7.	Моделирование процесса тепло-массопереноса с использованием функций символьного и численного решения дифференциальных уравнений
8.	Исследование точности вычисления модели тепло-массопереноса в зависимости от метода и шага решения
9.	Статистическое моделирование. Реализация и исследование генераторов псевдослучайных чисел.
10.	Статистическое моделирование. Моделирование процессов тепло-массопереноса при случайном характере изменения параметров модели.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ НАУКИ В ПИЩЕВЫХ ОТРАСЛЯХ И ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения магистрами дисциплины «Современные методы исследований сырья и продукции питания» является повышение квалификации в области химического и физико-химического анализа, овладение современными инструментальными методами, которые наиболее широко используются в современной аналитической практике.

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучить основные положения и тенденции современных научных изысканий в пищевой промышленности и общественном питании;
- изучить основные проблемы науки применительно к объекту исследования;
- изучить возможности применения современных химических и физико-химических методов исследования для использования в инновационных технологиях в пищевой промышленности и общественном питании.

Навыки изнания, приобретенные магистрантом при изучении дисциплины, способствуют усвоению материала при изучении других дисциплин.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Современные методы исследований сырья и продукции питания» является одной из основных дисциплин федерального компонента профессионального цикла, предусмотренных Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования для подготовки магистров по направлению 260800.68 Технология продукции и организация общественного питания.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- аналитическая химия и физико-химические методы анализа (бакалавриат)
- технология продукции общественного питания (бакалавриат)

Знания:

- фундаментальные разделы аналитической химии
- теоретические основы физико-химических методов анализа;
- основные методы исследования, используемые в пищевых биотехнологиях;
- основы неорганической и органической химии.

Умения:

- проводить расчеты концентраций растворов различных соединений и готовить стандартные и рабочие растворы;
- определять изменение концентраций веществ при протекании химических реакций;
- использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для учета возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья;

Владения навыками:

- выполнения эксперимента химическими и физико-химическими методами;
- расчетов с использованием методов статистической обработки эксперимента;
- работы на приборах и лабораторном оборудовании.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Научно-исследовательская практика ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-16, ПК-17, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22.

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

Общекультурные компетенции:

- свободно владеет литературой и деловой письменной и устной речью, имеет навыки публичной речи, умеет создавать и редактировать тексты профессионального назначения, анализировать логику рассуждений и высказываний, владеет одним из иностранных языков, владеет методами пропаганды научных достижений (ОК-2)

Профессиональные компетенции:

общепрофессиональные:

- разрабатывает эффективную стратегию и формирует политику предприятия; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывает новые конкурентоспособные концепции (ПК-1);

производственно-технологическая деятельность:

- готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК- 4);

- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК- 5);

- оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-6);

- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-7);

- оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-8);

- прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-16);

- анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-17);

научно- исследовательская деятельность:

- способен использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, способен свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-19);

- способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности (ПК-20);

- способен владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-21);

- готов к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-22).

В результате изучения дисциплины магистрант должен:

Знать:

- современные методы химического, физико-химического и микробиологического контроля качества сырья и продуктов питания;

- значение и области применения этих методов;

- инновационные технологии производства продуктов питания.

Уметь:

- определять какие методы целесообразно применять для проведения анализа различных объектов;

- квалифицированно выбирать методы изучения анализируемых объектов в соответствии с поставленной задачей, оценивать целесообразность и эффективность их использования;

- применять современные методы исследований продуктов питания;

- внедрять информационные технологии для контроля качества продуктов питания.

Владеть навыками:

- проведения анализов современными методами;

- проведения оценки качества сырья для пищевой промышленности и общественного питания.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
1.	Введение в дисциплину	Методы определения показателей качества и продуктов питания. Метрологические характеристики результатов анализа.
2	Оптические методы исследований сырья и продукции питания	Классификация спектральных методов. Характеристика эмиссионно-спектрального анализа. ИК-спектроскопия и применение метода для анализа жирнокислого состава молочной продукции. Определение пестицидов в пищевых продуктах. Люминесцентный метод анализа. Определение качества мясных продуктов и жиров. Флуометрическое определение витаминов в продуктах питания. Фотометрический метод анализа. Фотометрическое определение металлов в виноматериалах и других напитках. Атомно адсорбционный метод анализа. Определение тяжелых металлов в пищевом сырье и готовой продукции растительного и животного происхождения.

		<p>Рефрактометрия и поляриметрия.</p> <p>Применение рефрактометрического метода для анализа напитков и кондитерских изделий. Поляриметрическое определение углеводов в растительном сырье и производстве сахара.</p>
3	Электрохимические методы исследования сырья и продукции питания	<p>Потенциометрический метод анализа</p> <p>Применение метода для определения кислотности молочных напитков. Определение нитратов в плодоовощной продукции.</p>
4	Радиометрические методы исследования сырья и продукции питания	<p>Основы радиоактивного анализа.</p> <p>Применение метода для анализа безопасности пищевой продукции. Определение радионуклидов цезия и стронция в различных продуктах питания.</p>
5	Хроматографические методы исследований сырья и продукции питания	<p>Классификация хроматографических методов анализа.</p> <p>Адсорбционная хроматография.</p> <p>Газожидкостная и ионообменная хроматография.</p> <p>Гель хроматография.</p> <p>Применение хроматографических методов для оценки качества алкогольной продукции.</p> <p>Определение пестицидов в сырье и в пищевых продуктах.</p>
6	Микробиологические методы исследований сырья и продукции питания	<p>Микробиологические методы анализа и их применение для контроля безопасности продуктов.</p>

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ИСТОРИЯ И МЕТОДОЛОГИЯ НАУКИ О ПИЩЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины является системный научный подход к выбору и обоснованию направлений исследований в области питания; выбору объекта исследований и анализу состояния проблемы в этой области; принятию решений с точки зрения комплексного подхода, обеспечивающего эффективность всех компонентов обсуждаемой проблемы и с учетом знаний и опыта истории становления и развития науки о питании.

Данная дисциплина обеспечивает понимание и осмысление проблемы взаимодействия питания и здоровья человека в частности и общества в целом, как с позиции истории науки, так и с позиции современного состояния и перспективы развития науки о питании, а также показывает роль и место питания в развитии общества.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Курс «История и методология науки о пище» относится к общенаучному циклу - блоку дисциплин по выбору. Содержание курса включает исторические аспекты, современное состояние и перспективы развития науки о питании.

Для изучения дисциплины необходимы:

Знания:

- о роли питания в жизни человека;
- об основных группах пищевых веществ;
- о влиянии нутриентов на здоровье человека;
- о процессах происходящих в продуктах питания;
- источниках и путях обсеменения пищевых продуктов и мерах профилактики пищевых заболеваний;

Умения:

- пользоваться нормативной и справочной литературой.

Владения навыками:

- самостоятельной работы;
- получения и обработки информации из различных источников;
- использования теоретических и практических знаний при проведении исследований.

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- способен критически оценить освоенные теории и концепции, границы их применимости, способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни (ОК-1);

- прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-16);

- анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-17);

-способен использовать специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, способен свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-19);

- способен владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания; необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-21);

-готов к использованию практических навыков в организации и управлении научно- исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-22);

В результате изучения дисциплины магистр должен:

Знать:

-исторические аспекты, современное состояние и перспективы развития науки о питании.

Уметь:

- использовать теоретические знания науки о питании в оценке современного состояния питания населения;
- обобщать и анализировать данные о состоянии питания населения с учетом специфики регионов с целью разработки профилактических программ и мероприятий в области здорового питания;
- разрабатывать проекты профилактических программ и мероприятий с учетом конкретно поставленной задачи (проблемы).

Владеть навыками:

- получения и обработки информации из различных источников.

Форма контроля: экзамен.

Содержание тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
1.	Роль питания в жизни общества.	История развития науки о питании. Роль химии, биотехнологии, пищевой инженерии в развитии индустрии питания. Актуальные проблемы питания и прогнозы их решения Эпидемиология алиментарнозависимых заболеваний
2.	Демографические изменения в обществе и их влияние на развитие науки о питании и индустрии пищи.	Взаимосвязь здоровья и питания. Понятие о культуре питания, основы рационального питания, концепции и системы питания. Зарубежный опыт
3	Государственная политика в области здорового питания.	Концепция Государственной политики в области здорового питания населения РФ. Цели, задачи, принципы, механизмы реализации. опыт в области создания программ, направленных на оздоровление населения за счет организации правильного и сбалансированного питания .
4	Методология науки о питании, ее научные и практические аспекты.	Структура питания и состояние здоровья населения России. Оценка структуры питания и пищевого статуса. Обеспечение продовольствием населения России Состояние питания населения на основе

		расчетов баланса продовольствия.
5	Состояние питания различных групп населения на основе эпидемиологических исследований.	Пищевой статус различных групп населения Состояние здоровья различных групп
6	Основные приоритеты в области улучшения питания.	Ликвидация дефицита белка. Ликвидация дефицита микронутриентов.
7	Обеспечение качества и безопасности отечественных и импортных продуктов питания.	Основные принципы формирования и управления качеством жизни Организация контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов
8	Повышение уровня знаний населения в вопросах здорового питания.	Образование населения через СМИ Образование населения через медицинские и немедицинские структуры. Подготовка специалистов в области здорового питания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ТЕХНОЛОГИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Технология индивидуального питания» является развитие у студентов навыков системного подхода к организации рационального и сбалансированного питания различных групп и категорий населения.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие **задачи**:

- получение студентами необходимых сведений о проблемных с точки зрения питания группах населения;
- изучение пищевой ценности основных групп пищевых продуктов;
- умение проводить расчеты содержания тех или иных питательных ингредиентов в различном сырье и готовых продуктах.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовому циклу (дисциплины по выбору).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- физиология питания (бакалавриат);
- пищевые добавки функционального назначения;
- безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (бакалавриат).

Знания:

- роли отдельных компонентов пищи в обеспечении здоровья человека;
- классификацию пищевых добавок;
- требования к качеству сырья с точки зрения его безопасности.

Умения:

- понятие пищевого статуса организма;
- нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения;
- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции функционального питания.

Владения навыками:

- рассчитывать пищевую и энергетическую ценность блюд и кулинарных изделий;
- выполнения исследований по анализу качества продуктов.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Научные основы производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - ПК-10, ПК-34, ПК-35;
- Научный семинар – ПК-7, ПК-34, ПК-35;
- Научно-исследовательская практика – ПК-8, ПК-10, ПК-34, ПК-35.

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции:

- готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства

продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-4);

- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-5);
- оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-6);
- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-7);
- оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-8);
- контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-9);
- уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-10);
- способен применять методики инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (ПК-34);
- способен производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-35).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения;
- технологические схемы производства лечебно-диетических и профилактических изделий;
- основные направления научно-технического прогресса в разработке новых видов лечебно-диетических и профилактических изделий.

Уметь:

- решать задачи, связанные с составлением меню для различных категорий населения;
- разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения;
- подбирать режимы технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения полезных веществ.

Владеть навыками:

- апробации разработок блюд и кулинарных изделий для индивидуального питания в производственных условиях;
- расчета пищевой и энергетической ценности блюд и изделий лечебно-профилактического питания;
- работать с нормативными документами.

Форма контроля: экзамен.

Содержание тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
1.	Рациональное сбалансированное питание и физиологические основы его организации	Концепция в области рационального питания населения России. Основы принципы организации рационального питания. Понятие об энергетической ценности пищи. Нормы и принципы рационального питания. Актуальные проблемы организации питания разных

		групп населения.
2	Организация питания детей раннего возраста	Концепция здорового питания детей раннего возраста. Особенности и нормы питания детей. Основные направления разработки диетических продуктов питания для детей раннего возраста с пищевой аллергией. Диетические продукты питания детей раннего возраста с пищевой аллергией
3	Организация питания учащихся высших и средних профессиональных заведений	Организация рационального питания учащихся ВУЗов и средних профессиональных заведений. Рекомендации по организации щадящего питания для учащихся СПТУ. Контроль за организацией питания.
4	Организация индивидуального питания населения по месту работы и питание людей, занятых интеллектуальным трудом	Организация питания населения всех профессиональных групп. Организация горячего питания для малочисленных коллективов предприятий и учреждений. Организация индивидуального питания для рассредоточенных коллективов.
5	Организация индивидуального питания для людей пожилого возраста	Рациональное питание людей пожилого и старческого возраста. Предпосылки создания продуктов питания людей пожилого и преклонного возраста. Герондическое питание. Специфика питания людей пожилого и преклонного возраста
6	Организация индивидуального питания на курортах	Состояние и перспективы развития сети предприятий общественного питания для отдыхающих на курортах. Диетическое питание. Рекомендации по совершенствованию сети и организации работы общедоступных предприятий общественного питания на курортах.
7.	Организация индивидуального питания беременных и кормящих матерей	Организация и режимы питания беременных женщин. Организация и режимы питания кормящих матерей. Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания беременных и кормящих матерей
8.	Организация индивидуального питания рабочих промышленных предприятий	Концепция индивидуального питания рабочих промышленных предприятий. Профилактическое питание. Основные требования к организации питания рабочих угольных шахт. Требования к составу блюд. Организация питания рабочих ночных смен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В ОБЛАСТИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целями освоения учебной дисциплины «Управление качеством» является формирование компетенций обучающегося в области менеджмента качества продукции, способствующие формированию специалиста в сфере общественного питания; показать будущим специалистам, что овладение методами управления качеством товаров является одним из главных условий выхода предприятия общественного питания на рынок с конкурентоспособными услугами и продукцией, а качество следует рассматривать как основной фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики.

Задачами изучения дисциплины «Управление качеством» является реализация требований, установленных в Федеральном Государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования к подготовке магистров по проблемам обеспечения и сохранения качества товаров на предприятиях общественного питания.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Управление качеством» относится к профессиональному циклу (вариативная часть, дисциплины по выбору).

Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- правоведение (ОК-1, ОК-2);
- товароведение однородных групп продовольственных товаров (ОК-1, ОК-2 ПК-13, ПК-14, ПК-16);
- товароведение однородных групп непродовольственных товаров (ОК-1, ОК-2, ПК-13, ПК-14, ПК-16);
- стандартизация, подтверждение соответствия и метрология (ОК-1, ОК-2);
- товарный менеджмент (ОК-1, ОК-2);
- маркетинг (ОК -1, ОК-2);
- менеджмент (ОК-1, ОК-2).

Знания:

-научные основы формирования, обеспечения и сохранения качества товаров на всех этапах жизненного цикла;

Умения:

- использовать математические и естественно-научные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности;

Владения навыками:

-методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа;

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- идентификация и обнаружение фальсификации товаров (ОК-1, ОК-2, ПК-14, ПК-16);
- итоговая государственная аттестация (ОК-1, ОК-2, ПК -13, ПК-14, ПК-16).

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

«Управление качеством»

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

Общекультурные компетенции:

- владение культурой мышления, способностью к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);
- умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2).

Профессиональные компетенции:

- знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-13);
- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров, готовность использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (ПК-14);
- умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-16).

Знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров;
- нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров, законодательные акты Российской Федерации по защите прав потребителей;
- основные термины и определения в области менеджмента качества продукции;
- методы управления качеством продукции;
- основные этапы развития систем качества в России и зарубежных странах;
- рекомендации по обеспечению качества международных стандартов ИСО серии 9000;
- правила сертификации продукции и систем качества.

Уметь:

- проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов;
- пользоваться действующей нормативной документацией в области менеджмента качества продукции;
- анализировать и синтезировать элементы системы качества с выделением их особенностей;
- определять политику предприятия в области менеджмента качества, используя опыт передовых предприятий России и зарубежных стран.

Владеть навыками:

- методами управления качеством товаров и услуг в целях улучшения их качества и совершенствования процессов;
- нормативными документами регламентирующим качество;
- информационными технологиями в управлении качеством.

Форма контроля: зачет.

Содержание тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Содержание раздела в дидактических единицах
-------	--------------------------------------------------	---------------------------------------------

1	2	3
Раздел 1. Качество, как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики		
1.	<p>Тема 1.1. Качество – политическая, нравственная, экономическая и философская категория</p> <p>Знать:</p> <p>-основные термины и определения в области управления качеством;</p>	<p>Основные задачи дисциплины «Управление качеством».</p> <p>Основные термины и определения в области качества продукции. Эволюция содержания термина «качество» от Аристотеля до ГОСТ Р ИСО 9000-2008.</p> <p>Значение повышения качества для изготовителя, потребителя, для всего общественного хозяйства и общества.</p> <p>Социальное, политическое, научно-техническое и экономическое значение проблемы повышения качества. Качество обеспечивает конкурентоспособность продукции и услуг.</p> <p>Концепция предпринимательства и качество. Внутренние и внешние цели предпринимательства. Философия предпринимательства, основанная на концепции «Общества потребления». Важнейшие достижения «Общества потребления» на современном этапе.</p>
	<p>Тема 1.2. Основные этапы становления современной философии качества</p> <p>Знать:</p> <p>- основные этапы развития систем качества в России и зарубежных странах;</p>	<p>Основные этапы становления современной философии качества: этап отбраковки (система Тейлора), этап управления качеством (система Шухарта), этап постоянного повышения качества, этап планирования качества. Сравнение концепции обеспечения качества на разных этапах становления современной философии качества. «Башня качества».</p>
Раздел 2. Методологические основы менеджмента качества		
2.	<p>Тема 2.1. Механизм управления качеством продукции</p> <p>Знать:</p> <p>- механизм и методы управления качеством;</p> <p>Владеть:</p> <p>-методами управления качеством товаров и услуг в целях улучшения их качества и совершенствования процессов;</p>	<p>Основные понятия в области менеджмента качества продукции (управление качеством продукции; обеспечение качества).</p> <p>Западный и восточный подход к проблемам управления качеством.</p> <p>Этапы формирования и обеспечения качества продукции. Стадии "жизненного цикла продукции". Формирование качества на стадии исследования и проектирования, изготовления (производства), обращения и реализации, эксплуатации или потребления. "Петля качества".</p> <p>Механизм управления качеством продукции. Основные условия приложения основных принципов теории управления к управлению качеством.</p> <p>Сущность управления качеством продукции. Процессы и операции управления качеством продукции. Общий алгоритм управления качеством.</p>
	<p>Тема 2.2. Факторы, влияющие на качество продукции и услуг, методы управления</p> <p>Знать:</p> <p>- методы управления качеством;</p>	<p>Факторы, влияющие на качество продукции и услуг. Технические, организационные, экономические, социальные факторы, затрудняющие или способствующие достижению качества.</p> <p>Методы управления качеством продукции (экономические, административные, социально-психологические, идеологические). Эффективность методов управления.</p> <p>Целевое управление – профессиональный подход к управлению.</p> <p>Семь основных инструментов</p>
	<p>Тема 2.3. Объекты, субъекты и средства управления качеством.</p> <p>Знать:</p> <p>объекты, субъекты, средства, управления качеством;</p> <p>Владеть:</p> <p>- информационными технологиями в управлении качеством.</p>	<p>Объекты управления: понятия, виды, характеристика.</p> <p>Субъекты управления: понятия, виды, характеристика.</p> <p>Организационные структуры: понятие, преимущества и недостатки различных видов.</p> <p>Средства управления качеством. Внедрение информационных технологий. Использование нормативных документов в управленческой деятельности.</p>

	<p>Тема 2.4 Значение статистических и квалиметрических методов в управлении качеством продукции</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами управления качеством товаров и услуг в целях улучшения их качества и совершенствования процессов; - нормативными документами, регламентирующими качество; 	<p>Квалиметрические методы оценки качества продукции. Предмет и содержание квалиметрии. Термины и определения. Применение квалиметрических методов при оценке уровня качества продукции. Дифференциальный и комплексный метод оценки уровня качества продукции. Алгоритм количественной оценки качества.</p> <p>Статистические методы управления качеством продукции. Статистический анализ. Диаграммы Парето, схема (диаграмма) Исикавы.</p> <p>Статистическое регулирование технологического процесса. Контрольная карта.</p> <p>Статистический приемочный контроль качества продукции по количественному и альтернативному признаку. Приёмочное и браковочное числа. Нормальный, ослабленный и усиленный контроль.</p>
	<p>Тема 2.5. Экономика качества. Затраты на качество продукции</p>	<p>Затраты на предупредительные мероприятия. Затраты на контроль. Внутренние затраты на дефекты. Внешние затраты на дефекты. Полезные затраты и убытки. Легко и трудно выявляемые и учитываемые затраты на качество.</p> <p>Взаимосвязь между затратами на качество и достигнутым уровнем качества</p>
	<p>Тема 2.6. Значение контроля в обеспечении качества продукции</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров, законодательные акты Российской Федерации по защите прав потребителей; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться действующей нормативной документацией в области менеджмента качества продукции; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативными документами, регламентирующими качество; 	<p>Основные термины и определения. Классификация видов контроля качества продукции.</p> <p>Организация контроля качества продукции. Производственный, ведомственный, государственный контроль. Особенности контроля качества на торговых предприятиях. Организация государственного контроля. Ответственность за качество продукции.</p>
Раздел 3. Эволюция зарубежного и отечественного опыта управления качеством		
3	<p>Тема 3.1. Эволюция зарубежного опыта управления качеством</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные этапы развития систем качества в зарубежных странах; 	<p>Потребности человека и качество: иерархия потребностей, принцип дефицита и принцип прогрессии.</p> <p>Программа менеджмента качества Э. Деминга [14 пунктов; "7 смертельных болезней"; "Трудности и фальшстарты; "Цепная реакция по Демингу"; "Принцип постоянного улучшения (цикл Деминга)"]. "Японское чудо". Роль менеджмента качества в японской экономике. Пять этапов построения "японского чуда".</p> <p>Программа "Нуль дефектов" Ф.Кросби. 14 этапов программы "Нуль дефектов".</p> <p>Философия TQM всеобщего руководства качеством.</p> <p>Философия управления качеством в производственной системе Тойота "Производство - это организм", а человек должен являться в ней главной действующей фигурой.</p> <p>Философия управления качеством по Тагути. Семь положений философии управления качеством.</p>
	<p>Тема 3.2. Этапы внедрения систем управления качеством в России</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные этапы развития систем 	<p>Этап развития и совершенствования методов и форм контроля качества на предприятиях.</p> <p>Этап поисков и внедрения различных организационных форм управления качеством труда.</p>

	<p>качества в России и зарубежных странах;</p>	<p>Этап применения комплексно- системных методов управления качеством продукции. Эффективность внедрения Комплексных систем управления качеством продукции. Этап внедрения систем менеджмента качества на основе международных стандартов ИСО.</p>
	<p>Тема 3.3. Основные положения систем менеджмента качества по обеспечению качества Знать: - рекомендации по обеспечению качества международных стандартов ИСО серии 9000.</p>	<p>Система менеджмента качества необходима для содействия предприятию в повышении удовлетворенности потребителей. Рекомендации по подходу к разработке и внедрению систем менеджмента качества. Деятельность по управлению качеством должна рассматриваться как процесс. Политика и цели в области качества стратегическая составляющая менеджмента качества, ориентир для предприятия в обеспечении качества. Высшее руководство – лидер в области управления качеством. Система менеджмента качества должна быть представлена перечнем соответствующей документации. Оценка системы менеджмента качества должна включать аудит (проверку), анализ системы менеджмента качества и самооценку. Деятельность по улучшению системы менеджмента качества должна быть постоянной. Использование статистических методов в управлении качеством может помочь организации в повышении результативности и эффективности деятельности. Система менеджмента качества является частью системы менеджмента всей организации.</p>
Раздел 4. Разработка и внедрение систем менеджмента качества		
	<p>Тема 4.1. Общая характеристика стандартов ИСО серии 9000 Знать: - нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров, законодательные акты Российской Федерации по защите прав потребителей ; Уметь: -пользоваться действующей нормативной документацией в области менеджмента качества продукции; Владеть: - нормативными документами, регламентирующими качество;</p>	<p>Структура международных стандартов ИСО серии 9000. Основные принципы построения международных стандартов ИСО серии 9000. ГОСТ Р 9000-2008 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь». ГОСТ Р 9001-2008 «Системы менеджмента качества. Требования».</p>
	<p>Тема 4.2. Принципы и функции систем менеджмента качества Уметь: -анализировать и синтезировать элементы системы качества с выделением их особенностей;</p>	<p>Управление качеством продукции на всех стадиях жизненного цикла продукции и на всех уровнях управления производством - основополагающий принцип систем управления. 8 принципов систем менеджмента качества. Функции системы управления качеством. Содержание управляющих воздействий - есть функции управления. Специальные функции, реализуемые на различных стадиях жизненного цикла и уровнях управления.</p>
	<p>Тема 4.3. Организация работ по созданию СМК Уметь: -пользоваться действующей нормативной документацией в области менеджмента качества продукции;</p>	<p>Алгоритм разработки и внедрения системы менеджмента качества. Модель системы менеджмента качества, основанной на процессном подходе. Основные нормативные документы системы менеджмента качества. Политика и цели как стратегическая составляющая СМК</p>

	<p>-анализировать и синтезировать элементы системы качества с выделением их особенностей;</p> <p>-определять политику предприятия в области менеджмента качества, используя опыт передовых предприятий России и зарубежных стран.</p>	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОРГАНИЗАЦИЯ И ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО И ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью учебной дисциплины «Организация и планирование специализированного и индивидуального питания» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области организации и планирования производства с целью повышения его эффективности на предприятиях общественного питания.

Полученные знания позволят будущим магистрам использовать их в своей профессиональной и научной деятельности, а также при написании магистерских диссертаций.

В основе дисциплины лежит изучение вопросов организации производства на предприятиях общественного питания и его планирования на основе многовариантных подходов. Большое внимание уделяется оценке вариантов плана разных показателей деятельности предприятия общественного питания и выбору лучшего варианта плана на основе экономического обоснования.

- **Задачи** дисциплины:

- получение теоретических знаний в области организации и планирования производства предприятий общественного питания;
- формирование практических умений и навыков для оценки деятельности предприятий общественного питания;
- приобретение практических навыков по планированию объемных и качественных показателей деятельности предприятий общественного питания и принятию эффективных решений по развитию их деятельности, повышению конкурентоспособности.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к общенаучному циклу (вариативная часть, дисциплины по выбору) М1.В.ДВ.2.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Бизнес-планирование (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11);
- Инновационный менеджмент на предприятиях питания (ОК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12).

Знания:

- основных понятий и определений в области экономики, планирования и менеджмента;
- методов, средств, способов решения экономических и управленческих задач;
- принципов построения организационных структур управления и принятия управленческих решений;
- методики расчета показателей, характеризующих деятельность предприятий.

Умения:

- использовать источники экономической и управленческой информации;
- анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы;

-выбирать методы, приемы, средства решения конкретных задач по организации, планированию, управлению деятельностью предприятия.

Владения навыками:

-самостоятельной работы с экономической литературой, сбора и обработки информации, обобщения и интерпретации полученных результатов.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ОК-2, ПК-8, ПК-10, ПК-11, ПК-12);
- Организация предпринимательской деятельности (ОК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12).

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

Общекультурные (ОК):

- способен критически оценить основные теории и концепции, границы их применимости, способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни (ОК–1);
- свободно владеет литературой и деловой письменной и устной речью, имеет навыки публичной речи, умеет создавать и редактировать тексты профессионального назначения, анализировать логику рассуждений и высказываний, владеет одним из иностранных языков, владеет методами пропаганды научных достижений (ОК–2);
- способен создавать в коллективе отношения сотрудничества, владеет методами конструктивного разрешения конфликтных ситуаций, способен к работе в многонациональном коллективе, в том числе и над инновационными проектами (ОК–3);
- способен в качестве руководителя подразделения, лидера группы сотрудников формировать цели команды, принимать решения в ситуациях риска, учитывая цену ошибки, вести обучение и оказывать помощь сотрудникам, способен на научной основе организовать свой труд, самостоятельно оценить результаты своей деятельности (ОК–4);
- способен самостоятельно критически оценить достоинство и недостатки своей деятельности и собственной личности, выстроить перспективную линию саморазвития (ОК–7);
- способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений; развитие социальных и профессиональных компетенций, нравственного и физического самосовершенствования, способен содействовать обучению и развитию других (ОК–8);
- владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, критическому осмыслению, систематизации и прогнозированию; способен к постановке целей и выбору путей их достижения, умеет анализировать логику рассуждений и высказываний, способен совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень (ОК–9);

Профессиональные (ПК):

- разрабатывает эффективную стратегию и формирует политику предприятия; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывает новые конкурентоспособные концепции (ПК–1);

- устанавливает требования к документообороту на предприятии (ПК–2);
- создает и поддерживает имидж организации (ПК–3);
- готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК–4);
- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК–5);
- оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК–6);
- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК–7);
- оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК–8);
- контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК–9);
- уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях (ПК–10);
- устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК–11);
- управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК–12);
- способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности (ПК–20);
- способен владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК–21).

В результате изучения дисциплины магистр должен:

1. Знать:

- 1.1 . Теории, концепции и нормативную базу, регулирующую деятельность предприятий по производству продукции питания (ОК-1, ПК-2);
- 1.2 . Цели, задачи деятельности предприятий общественного питания (ОК-4, ОК-9, ПК-1, ПК-3, ПК-9, ПК-11);
- 1.3. Принципы и методы оценки и планирования развития предприятий питания и обоснования управленческих решений (ОК-4, ОК-9, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-20, ПК-21);
- 1.4 . Способы рационального использования экономических ресурсов предприятия питания (ПК-1, ПК-5);
- 1.5 . Методы оценки результативности деятельности предприятий общественного питания (ОК-1, ПК-5, ПК-6,).

2. Уметь:

- 2.1. Осуществлять поиск, выбор и использование информации для решения задач в области организации и планирования деятельности предприятия (ОК-1, ОК-2, ОК-8, ОК-9, ПК-4, ПК-5, ПК-6);
- 2.2. Проводить исследования по заданной методике, подготавливать обзоры, отчеты о деятельности предприятия, редактировать тексты профессионального назначения, разрабатывать концепции (ОК-2, ОК-9, ПК-1);
- 2.3. Анализировать и оценивать деятельность предприятия питания и принимать решения по результатам (ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-12);
- 2.4. Осуществлять планирование и прогнозирование показателей хозяйственно-финансовой деятельности предприятия, процессов производства продукции питания (ПК-1, ПК-4, ПК-10, ПК-11);
- 2.5. Принимать решения по результатам контроля деятельности производства (ПК-4, ПК-9, ПК-12).

3. Владеть:

- 3.1. Экономической терминологией, навыками определения целей и постановки задач экономической работы, помощи сотрудникам (ОК-2, ОК-4, ОК-9, ПК-4, ПК-5, ПК-6);
- 3.2. Навыками сотрудничества, саморазвития, ведения дискуссий, применения новейших технологий (ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОК-8, ПК-20, ПК-21);
- 3.3. Методами сбора и средствами обработки необходимых данных для расчета экономических показателей деятельности предприятий общественного питания (ОК-1, ОК-2, ОК-8, ОК-9, ПК-4, ПК-5, ПК-6);
- 3.4. Методами оценки деятельности предприятия питания и управления им (ОК-4, ОК-9, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-20, ПК-21).

Форма контроля: зачет.

Содержание тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
1.	Организация производства на предприятиях общественного питания	<p>Сущность, значение и виды предпринимательской деятельности, условия ее осуществления.</p> <p>Понятие, функции и основные признаки предприятия как юридического лица. Роль предприятия в экономике страны.</p> <p>Организационно-правовые формы предприятий.</p> <p>Предприятия общественного питания и их роль в удовлетворении потребностей населения. Классификация предприятий питания. Управление размещением предприятий общественного питания.</p> <p>Типы предприятий питания и их характеристика.</p> <p>Формы организации производства в общественном питании.</p> <p>Производственная структура предприятий питания. Типы производства в предприятиях питания. Производственный процесс и принципы его организации. Производственный цикл, факторы, влияющие на его длительность.</p> <p>Организационная структура управления предприятием общественного питания.</p>
2.	Планирование деятельности предприятий общественного питания	<p>Понятие экономических ресурсов, их состав, значение и источники формирования. Экономический потенциал, капитал и имущество предприятия.</p> <p>Факторы развития предприятия: экстенсивные и э интенсивные, методика их расчета. Критерий и система обобщающих показателей использования экономических ресурсов предприятия.</p>

		<p>Основные фонды предприятия питания, их состав, структура, классификация. Оценка, износ и амортизация основных фондов. Показатели состояния, движения и эффективности использования основных фондов. Воспроизводство основных фондов. Капитальные вложения и их эффективность.</p> <p>Оборотные средства предприятия питания, их состав и классификация. Кругооборот оборотных средств на предприятии общественного питания. Нормирование оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств.</p> <p>Трудовые ресурсы, их состав и управление ими на предприятиях питания. Показатели наличия, состава, использования и движения работников.</p> <p>Производительность труда работников и факторы, влияющие на нее.</p> <p>Нормирование труда: сущность, значение. Виды норм труда.</p> <p>Планирование численности работников предприятий питания.</p> <p>Зарботная плата, ее сущность и принципы организации. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда. Планирование средств на оплату труда. Оплата труда работников предприятий питания.</p> <p>Состав и характеристика оборота предприятия питания.</p> <p>Показатели оборота предприятия питания и их взаимосвязь.</p> <p>Производственная мощность предприятия питания, методика ее расчета. Факторы, влияющие на производственную мощность.</p> <p>Планирование оборота и производственной программы на предприятиях питания.</p> <p>Запасы сырья и товаров, их виды, показатели измерения. Определение потребности в сырье и продуктах на предприятиях питания. Нормирование и планирование товарных запасов.</p> <p>Планирование поступления сырья и товаров на предприятия питания.</p> <p>Разработка организационно-экономических мероприятий по развитию оборота предприятий общественного питания и повышению их конкурентоспособности.</p> <p>Расходы предприятия: понятие, виды.</p> <p>Себестоимость продукции предприятия питания и факторы, влияющие на нее. Смета расходов на производство и реализацию продукции. Калькуляция себестоимости единицы продукции.</p> <p>Издержки производства и обращения предприятия питания, их сущность и классификация. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения.</p> <p>Планирование издержек производства и обращения предприятий питания.</p> <p>Резервы снижения себестоимости продукции, издержек производства и обращения предприятий питания.</p> <p>Ценовая политика предприятия, факторы и принципы ценообразования. Виды цен. Методы ценообразования. Ценовые стратегии.</p> <p>Понятие и виды доходов предприятия общественного питания. Экономическое обоснование размеров торговых наценок на предприятиях питания. Факторы, влияющие на величину доходов.</p> <p>Планирование доходов предприятия общественного питания.</p> <p>Понятие и функции прибыли предприятия. Формирование прибыли предприятия. Виды прибыли. Показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль предприятия.</p> <p>Планирование прибыли предприятия общественного питания. Распределение и использование прибыли.</p> <p>Резервы и основные направления увеличения доходов и прибыли на предприятиях общественного питания.</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Основы научных исследований» развитие у студентов навыков научно-исследовательской деятельности; приобщение студентов к научным знаниям, готовность и способность их к проведению научно-исследовательских работ.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие **задачи**:

- развитие практических умений студентов в проведении научных исследований, анализе полученных результатов и выработке рекомендаций по совершенствованию того или иного вида деятельности;
- совершенствование методических навыков студентов в работе с источниками информации и соответствующими программно-техническими средствами;
- совершенствование культуры исследовательской деятельности.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к общенаучному циклу (дисциплины по выбору).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- учебно-исследовательская работа (бакалавриат)
- научно-исследовательская работа (бакалавриат)

Знания:

- нормативной документации на оформление исследовательской работы;
- основных библиографических источников и поисковых систем;
- основные методы исследования, используемые в пищевых биотехнологиях.

Умения:

- обосновать необходимость проведения того или иного эксперимента с точки зрения достижения поставленной задачи;
- описывать полученные результаты исследования, в том числе в графическом виде
- корректно оперировать основными терминами и понятиями;
- оформлять полученные результаты в виде отчета.

Владения навыками:

- научного стиля речи;
- основами библиографической грамотности;
- организации и проведения экспериментальных исследований;
- анализа и оформления результатов исследовательской работы.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Математическое моделирование ПК 21, ПК 23, ПК 24;
- Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании ПК 20, ПК 21, ПК 23, ПК 24, ПК 26;
- Современные методы исследований сырья и продукции питания ПК 19, ПК 20, ПК 21;
- Научно-исследовательская практика ПК 20, ПК 21, ПК 23, ПК 24, ПК 25, ПК 26, ПК 27.

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции:

- способен использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, способен свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-19);
- способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности (ПК-20);
- способен владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-21);
- готов к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-22);
- способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-23);
- создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-24);
- способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-25);
- способен самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-26);
- способен осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике, к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-27);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;
- методики проведения экспериментальной работы;
- методы обработки полученных экспериментальных данных.

Уметь:

- выбирать методы экспериментальной работы, представлять результаты научных исследований;
- оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, публикации;
- отстаивать собственную точку зрения относительно выбранной темы исследований.

Владеть навыками:

- анализа полученных результатов исследований;
- апробации разработок в производственных условиях;

- разработки методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
1.	Введение в курс «Основы научных исследований»	Значение и сущность науки, Наука как система. Процесс развития науки. Цель и задачи науки. Субъект и объект науки. Организация научно-исследовательской работы в России. Ученые степени и ученые звания. Подготовка научных и научно-педагогических кадров в России. Магистерская подготовка в системе многоуровневого высшего образования.
2	Формы и методы исследования	Классификация научных исследований: фундаментальные и прикладные. Сущность фундаментальных научных исследований. Сущность прикладных научных исследований. Формы и методы исследования. Теоретический уровень исследования и его основные элементы. Эмпирический уровень исследования и его особенности. Сущность, роль, содержание общенаучных методов исследования. Сущность, содержание и роль частных методов исследования.
3	Основные методы поиска научной информации.	Основные источники научной информации. Организация справочно-информационной деятельности. Методы работы с каталогами и картотеками. Универсальная десятичная классификация (УДК). Библиотечно-библиографическая классификация (ББК). Библиографические указатели. Последовательность поиска документальных источников информации. Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ). Интернет-ресурсы. Особенности использования интернет-ресурсов. Организация работы с научной литературой. Работа с источниками, техника чтения, методика ведения записей, составление плана обзора литературы.
4	Научно-техническая патентная информация.	Проведение патентных исследований. Описание и формула изобретения. Классификация изобретений. Государственная система патентной информации (ГСПИ). Оформление заявки на предполагаемое изобретение. Объекты изобретения. Описание изобретения, характеристика и критика аналогов изобретения; характеристика прототипа, выбранного заявителем; критика прототипа; цель изобретения; сущность изобретения и его отличительные (от прототипа) признаки технико-экономическая или иная эффективность; формула изобретения
5	Организация и проведение научных исследований	Проблема и тема научного исследования. Объекты, предмет и цель исследования, гипотеза научного исследования. Методика и программа эксперимента. Содержание и разработка методики эксперимента. Основные элементы плана эксперимента. Обработка и анализ экспериментальных результатов. Использование современных информационных технологий при обработке результатов исследований

6	Методика работы над рукописью исследования, особенности подготовки и оформления	Композиция научного произведения. Рубрикация текста научной работы. Повествовательные и описательные тексты. Разбивка материала на главы и параграфы. Язык и стиль научного текста. Оформление цитат. Оформление таблиц, графиков, диаграмм. Оформление библиографического списка. Подготовка иллюстративного материала. Особенности подготовки отчета о научно-исследовательской работе. Особенности процедур подготовки, оформления, защиты магистерской квалификационной работы. Техника и тактика ответов на вопросы. Основы ведения полемики. Общие принципы и приёмы ведения полемики.
7	Основы научной этики	Принципы этики научного сообщества, нарушение научной этики. Фабрикация и фальсификация данных. Нарушение авторских прав. Ответственность за нарушение научной этики. Нормы научной этики при подготовке публикаций.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью учебной дисциплины «Бизнес-планирование» является приобретение обучающимися знаний о сущности, значении, принципах, методах разработки бизнес-планов, формирование умений и практических навыков в области экономического обоснования проектов.

Для достижения этой цели в процессе изучения дисциплины ставятся задачи:

- рассмотреть теоретические основы бизнес - планирования, научить будущих магистров оценивать перспективы бизнеса, разрабатывать концепцию ведения бизнеса;
- изучить методику разработки бизнес-планов, сформировать умения в области оценки экономической эффективности проектов в общественном питании;
- сформировать практические навыки экономического обоснования и эффективной презентации бизнес-плана.

Полученные знания, умения позволят будущим магистрам использовать их в своей профессиональной деятельности, включающей проектирование и реконструкцию предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов, а также при написании магистерских диссертаций.

Освоение дисциплины предполагает подготовку магистранта к решению следующих профессиональных задач:

а) в области производственно-технологической деятельности:

- управление деятельностью предприятия питания, эффективной реализацией операционных планов производства;
- обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;
- установка требований к составу содержанию и формам финансовых планов деятельности предприятия;
- учет факторов внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;
- формулировка политики предприятия, формирование стратегических планов;
- согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов, оценка их результативности;
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;
- разработка новых конкурентоспособных концепций;
- разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;

б) в области научно-исследовательской деятельности:

- разработка планов, программ и методик внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания;

в) в области маркетинговой деятельности:

- проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции;

г) в области проектной деятельности:

- разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятий питания;
- оценка рисков при управлении проектами реконструкции и открытия предприятий питания;
- подбор и расчеты технологического оборудования, его размещения и монтажа;
- контроль, оценка качества и приемка строительно-монтажных работ в соответствии с

проектом после реконструкции;

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к общенаучному циклу (вариативная часть, дисциплины по выбору) М1.В.ДВЗ.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Организация и планирование производства (ПК- 11);

Инновационный менеджмент на предприятии питания (ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9).

Знания:

- организационно-правовых и законодательных норм хозяйствования;
- роли и сущности инновационного развития производства;
- теоретических и практических основ организации и управления производством продуктов питания;
- принципов инновационного менеджмента на предприятиях питания.

Умения:

- выбирать оптимальные формы организации предприятий питания для малого бизнеса, находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции, решать проблемы оптимизации ресурсного потенциала предприятия;
- прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;
- оценивать эффективность и результаты производственной деятельности.

Владение:

- методами планирования;
 - методами эффективной организации производства на предприятиях питания;
- Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Управление производством и организация административных служб в системе общественного питания (ОК-4, ПК-4, ПК-5, ПК-8, ПК-9, ПК-15, П-16).

Организация предпринимательской деятельности (ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9).

Производственная практика (ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9) Научно–исследовательская работа (ПК-8, ПК-11, ПК-15, ПК-16).

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

общекультурные (ОК):

- способен в качестве руководителя подразделения, лидера группы сотрудников формировать цели команды, принимать решения в ситуациях риска, учитывая цену ошибки, вести обучение и оказывать помощь сотрудникам, способен на научной основе организовать свой труд, самостоятельно оценивать результаты своей деятельности (ОК-4);

профессиональные (ПК):

- готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-4);
- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-5);

- оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-6);
- оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции; применять решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-8);
- контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-9);
- устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-11);
- вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцами предприятия и ответственными работниками (ПК-13);
- оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-15);
- прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-16);
- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски (ПК-29).

В результате изучения дисциплины «Бизнес-планирование» выпускник должен:

- **знать:**
- систему планов предприятия, сущность и значение стратегического планирования, бизнес- планирования;
- теоретические основы, принципы и методы планирования;
- структуру бизнес-плана;
- роль инноваций в развитии деятельности предприятия;
- принципы формирования инвестиционной политики предприятия;
- **уметь:**
- проводить анализ рынка, прогнозировать, анализировать потребности потенциальных потребителей;
- оценивать результаты и эффективность производственной деятельности;
- управлять производственным процессом, проектами реконструкции и открытия предприятий питания, продажами, маркетинговой деятельностью, финансами, доходами;
- разрабатывать и реализовывать стратегию развития предприятия;
- разрабатывать бизнес-планы;
- **владеть:**
- методами прогнозирования и планирования результатов деятельности предприятия, его ресурсного потенциала;
- методами прогнозирования внешней среды предприятия и оценки ее воздействия на перспективы развития предприятия;
- методами оценки эффективности инвестиционных проектов.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
-------	-----------------------------------------------	---------------------------------------------------

1.	Планирование развития предприятия	<p>Сущность, принципы и методы планирования. Виды планирования. Прогнозирование.</p> <p>Анализ внешней среды и внутренних возможностей предприятия, обоснование стратегии развития. Роль инноваций в развитии предприятий. Место и роль бизнес-планирования в реализации стратегии развития предприятия. Формирование инвестиционной политики. Инвестиционные проекты.</p>
2.	Методологическая основа бизнес-планирования	<p>Понятие бизнес - идеи. Источники информации и методы выработки бизнес – идей.</p> <p>Бизнес-модель, как концептуальная основа бизнес-плана.</p> <p>Структура бизнес-плана.</p>
3.	Разработка бизнес-плана	<p>Описание бизнеса, продуктов, услуг. Ситуационный анализ и оценка рисков.</p> <p>Анализ рынка и план маркетинга. Производственный план.</p> <p>Планирование объемов производства, себестоимости продукции, цен.</p> <p>Организационный план. Организационная структура предприятия. Формирование персонала предприятия.</p> <p>Планирование издержек предприятия, доходов и прибыли.</p> <p>Финансовый план. Прогноз движения денежных средств.</p> <p>Презентация бизнес-плана.</p>
4.	Финансирование и оценка эффективности бизнес –проектов	<p>Расчет потребности в инвестициях. Источники формирования инвестиций. Оценка эффективности инвестиционного проекта.</p>

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины (модуля) Высокотехнологичные производства продуктов питания являются:

- получение знаний по зарубежным технологиям производства продуктов питания, инновационным технологиям производства продуктов питания, принципам и методам управления и контроля деятельности предприятия питания;

- получение навыков использования научных представлений и знаний в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение основных законодательных и нормативных документов;

- изучение методик постановки эксперимента проведения научных исследований с выбранными обоснованными объектами исследования;

- изучение инновационных и зарубежных технологий и путей их внедрения на ПОП в результате своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- технология продукции общественного питания

- технология ресторанной продукции

- организация производства и обслуживание на ПОП

- методы исследования сырья и продуктов питания

Требования к «входным» знаниям, умениям и навыкам:

- знать современные методы исследований сырья и продукции питания и способы оптимизации технологических процессов;

- уметь использовать приборы и современные методики для исследований сырья и продукции питания, а также анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания;

- владеть навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Научные основы производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - ПК-8, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-15;

- Инновационные технологии производства продуктов питания и оборудования - ПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10;

- Научный семинар – ПК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-15;

- Технология переработки пищевых продуктов за рубежом – ПК-7, ПК-8.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

- разрабатывает эффективную стратегию и формирует политику предприятия; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывает новые конкурентоспособные концепции (ПК-1);
- устанавливает требования к документообороту на предприятии (ПК-2);
- создает и поддерживает имидж организации (ПК-3);
- готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-4);
- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-7);
- оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-8);
- контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-9);
- уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-10);
- устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-11);
- управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-12);
- вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-13);
- анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-14);
- оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-15);

В результате изучения дисциплины студент должен:

• **знать**

- перспективные технологии производства продуктов питания, принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания, инновационные технологии производства продуктов питания, методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания (формируемые компетенции: ОК1, ОК5, ПК1, ПК4, ПК17, ПК19);

• **Уметь**

- управлять производственным процессом, разработкой и внедрением системы качества и безопасности, использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности, управлять инновационными процессами, использовать компьютерные программы при проектировании и реконструкции предприятий питания (формируемые компетенции: ОК7, ПК6, ПК7, ПК 10, ПК20, ПК21, ПК22, ПК23, ПК24);

• **владеть**

-вопросами моделирования технологических процессов производства продукции питания, автоматизированными программами по управлению производством (формируемые компетенции: ОК8, ПК29).

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Содержание раздела, темы (модуля) в дидактических единицах
1	2	3
1.	Основные направления развития высокотехнологичных производств продуктов питания в России и за рубежом.	Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие. Зарубежные технологии производства продуктов питания Инновационные технологии производства питания, получившие развитие в России. Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование
2.	Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания	Принципы и методы управления деятельностью предприятий питания. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания. Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством. Направления совершенствования автоматизированных средств управления
3.	Теоретические основы управления качеством	Качество как объект управления. Сущность и развитие системного управления качеством. Методология управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ МИКРОБИОЛОГИЯ И ЭПИДЕМОЛОГИЯ В ОБЛАСТИ ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель: приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области микробиологии и эпидемиологии для исследования и контроля качества пищевого сырья и продукции.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (базовая часть).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Биология из курса общеобразовательной школы; Микробиология; Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

Знания:

- о структуре, функциях и поведении живых существ;
- общие свойства микроорганизмов; процессы вызываемые ими в окружающей среде и продуктах питания ;
источники и пути обсеменения ими пищевых продуктов и меры профилактики пищевых заболеваний;

Умения:

- работать с микроскопом;
- пользоваться нормативной и справочной литературой.

Владения навыками:

- самостоятельной работы;
- получения и обработки информации из различных источников.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Современные методы исследований сырья и продукции питания;
- Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и НАССР;

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- разрабатывает эффективную стратегию и формирует политику предприятия; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывает новые конкурентоспособные концепции (ПК-1);

- готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-4);

- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-5);

- оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки

и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-6);

- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-7);

- оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-8);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

-современные методы аналитического, физико-химического, биохимического и микробиологического контроля качества продукции;

-основы микробиологии и эпидемиологии;

Уметь:

- Использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, микробиологии и эпидемиологии, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности;

- Внедрять информационные технологии для контроля качества продукции питания; применять современные методы исследований продукции питания;

Владеть навыками:

- Современными методами исследований качества сырья и продукции питания;

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
1	3	4
1.	Современное учение о морфологии и физиологии микроорганизмов.	1. Микробиология естественной среды обитания микроорганизмов. 2. Влияние условий окружающей среды на развитие микроорганизмов. 3. Морфология и физиология микроорганизмов. 4. Основные принципы регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при хранении пищевых продуктов.
2.	Патогенные микроорганизмы и их пищевая опасность для здоровья человека.	1.Патогенные микроорганизмы. 2.Пищевые заболевания микробной природы. 3.Микроорганизмы, образующие токсины. 4.Санитарно-показательные микроор-ганизмы. 5.Пищевые отравления немикробной этиологии.
3	Микробиология мяса и мясной продукции.	1.Микрофлора мяса и мясной продукции. 2. Методы определения и требования стандартов.
4	Микробиология молока и молочных продуктов.	1.Микрофлора молока-сырья и молочной продукции. 2. Методы определения и требования стандартов.
5	Микробиология яиц и яичной продукции.	1.Микрофлора яиц и яичной продукции. 2. Методы определения и требования стандартов.
6	Микробиология рыбы и рыбной продукции.	1.Микрофлора рыбы и рыбной продукции. 2. Методы определения и требования стандартов.
7	Микробиология муки, зерна и круп.	1.Микрофлора муки, зерна и круп. 2. Методы определения и требования стандартов.
8	Микробиология плодов и овощей.	1.Микрофлора плодов и овощей, плодоовощной продукции.

		2. Методы определения и требования стандартов.
9	Микробиология баночных консервов.	1. Микрофлора баночных консервов. 2. Методы определения и требования стандартов.
10	Микробиологические и санитарно-гигиенические критерии безопасности пищевых продуктов согласно системе НАССР.	1. Микробиологические и гигиенические критерии безопасности пищевых продуктов согласно системе НАССР. 2. Микробиологический контроль качества и безопасности пищевых продуктов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения магистрами дисциплины «Современные методы исследований сырья и продукции питания» является повышение квалификации в области химического и физико-химического анализа, овладение современными инструментальными методами, которые наиболее широко используются в современной аналитической практике.

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучить основные положения и тенденции современных научных изысканий в пищевой промышленности и общественном питании;
- изучить основные проблемы науки применительно к объекту исследования;
- изучить возможности применения современных химических и физико-химических методов исследования для использования в инновационных технологиях в пищевой промышленности и общественном питании.

Навыки изнания, приобретенные магистрантом при изучении дисциплины, способствуют усвоению материала при изучении других дисциплин.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Современные методы исследований сырья и продукции питания» является одной из основных дисциплин федерального компонента профессионального цикла, предусмотренных Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования для подготовки магистров по направлению 260800.68 Технология продукции и организация общественного питания.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- аналитическая химия и физико-химические методы анализа (бакалавриат)
- технология продукции общественного питания (бакалавриат)

Знания:

- фундаментальные разделы аналитической химии
- теоретические основы физико-химических методов анализа;
- основные методы исследования, используемые в пищевых биотехнологиях;
- основы неорганической и органической химии.

Умения:

- проводить расчеты концентраций растворов различных соединений и готовить стандартные и рабочие растворы;
- определять изменение концентраций веществ при протекании химических реакций;
- использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для учета возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья;

Владения навыками:

- выполнения эксперимента химическими и физико-химическими методами;
- расчетов с использованием методов статистической обработки эксперимента;
- работы на приборах и лабораторном оборудовании.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Научно-исследовательская практика ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-16, ПК-17, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22.

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

Общекультурные компетенции:

- свободно владеет литературой и деловой письменной и устной речью, имеет навыки публичной речи, умеет создавать и редактировать тексты профессионального назначения, анализировать логику рассуждений и высказываний, владеет одним из иностранных языков, владеет методами пропаганды научных достижений (ОК-2)

Профессиональные компетенции:

общепрофессиональные:

- разрабатывает эффективную стратегию и формирует политику предприятия; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывает новые конкурентоспособные концепции (ПК-1);

производственно-технологическая деятельность:

- готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК- 4);

- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК- 5);

- оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-6);

- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-7);

- оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-8);

- прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-16);

- анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-17);

научно- исследовательская деятельность:

- способен использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, способен свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-19);

- способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности (ПК-20);

- способен владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-21);

- готов к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-22).

В результате изучения дисциплины магистрант должен:

Знать:

-современные методы химического, физико-химического и микробиологического контроля качества сырья и продуктов питания;

-значение и области применения этих методов;

- инновационные технологии производства продуктов питания.

Уметь:

- определять какие методы целесообразно применять для проведения анализа различных объектов;

- квалифицированно выбирать методы изучения анализируемых объектов в соответствии с поставленной задачей, оценивать целесообразность и эффективность их использования;

- применять современные методы исследований продуктов питания;

-внедрять информационные технологии для контроля качества продуктов питания.

Владеть навыками:

- проведения анализов современными методами;

- проведения оценки качества сырья для пищевой промышленности и общественного питания.

Форма контроля: зачет.

Содержание тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
1	3	4
1.	Введение в дисциплину	Методы определения показателей качества и продуктов питания. Метрологические характеристики результатов анализа.
2	Оптические методы исследований сырья и продукции питания	Классификация спектральных методов. Характеристика эмиссионно-спектрального анализа. ИК-спектроскопия и применение метода для анализа жирнокислотного состава молочной продукции. Определение пестицидов в пищевых продуктах. Люминесцентный метод анализа. Определение качества мясных продуктов и жиров. Флуометрическое определение витаминов в продуктах питания. Фотометрический метод анализа. Фотометрическое определение металлов в виноматериалах и других напитках. Атомно адсорбционный метод анализа. Определение тяжелых металлов в пищевом сырье и готовой продукции растительного и животного происхождения. Рефрактометрия и поляриметрия. Применение рефрактометрического метода для анализа напитков и кондитерских изделий. Поляриметрическое определение углеводов в растительном сырье и производстве сахара.
3	Электрохимические методы исследования сырья и продукции питания	Потенциометрический метод анализа Применение метода для определения кислотности молочных напитков. Определение нитратов в плодоовощной продукции.
4	Радиометрические методы исследования сырья и продукции	Основы радиоактивного анализа. Применение метода для анализа безопасности пищевой

	питания	продукции. Определение радионуклидов цезия и стронция в различных продуктах питания.
5	Хроматографические методы исследований сырья и продукции питания	Классификация хроматографических методов анализа. Адсорбционная хроматография. Газожидкостная и ионообменная хроматография. Гель хроматография. Применение хроматографических методов для оценки качества алкогольной продукции. Определение пестицидов в сырье и в пищевых продуктах.
6	Микробиологические методы исследований сырья и продукции питания	Микробиологические методы анализа и их применение для контроля безопасности продуктов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Цели дисциплины - освоение методов исследования в области поиска значений параметров системы, обеспечивающих достижение оптимального значения показателя качества исследуемого объекта при известных ограничениях на значения этих параметров.

Задачи дисциплины:

- научить осуществлять поиск значений параметров системы;
- разобрать приближенное аналитическое описание функциональной связи показателей качества с параметрами системы по результатам проведенного эксперимента;
- показать методику оценки дифференциального влияния уровней параметров системы на показатель качества.

Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина входит в Блок 2 «Профессиональный цикл. Базовая часть» учебного плана.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК-2, ОК-5, ОК-6, ПК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32.

В результате освоения курса студент должен знать:

- основные алгоритмы и принципы контроля качества.

Должен уметь:

- синтезировать системы автоматического и автоматизированного управления контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.

Должен владеть:

- самостоятельной разработкой и практическим применением систем контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.

Форма контроля: зачет.

Содержание тем дисциплины

Тема 1. Введение.

Тема 2. Назначение, цели и функции контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.

Тема 3. Классификация систем контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.

Тема 4. Оптимизация систем управления контроля качества.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЕЛОВОЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ПО ПРОФИЛЮ ПОДГОТОВКИ

ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа дисциплины «Деловой иностранный язык» предназначена для подготовки. Программа соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту.

Курс «Деловой иностранный язык» предназначен для изучения основной лексики в области коммерческой деятельности, логики, экономической теории и т.д., формулирования навыков аннотирования и реферирования специальной литературы, развития навыков и умений диалогической и монологической речи, совершенствования навыков и умений обсуждения проблем, связанных с коммерческой деятельностью.

Основная цель изучения курса - углубление и специализация знаний, полученных студентами в процессе изучения нормативных курсов по иностранному языку. Отсюда определяются основные задачи курса: 1) расширить исходный базовый материал практического языка с целью углубления знаний в специальных областях современного английского языка (деловые отношения); 2) ознакомить студентов-магистрантов в общих чертах с основными формами документации на английском языке и способами ее ведения; 3) дать представление учащимся об общих принципах устройства деловой сферы англоязычного общества; 4) продолжить знакомство студентов с особенностями проявлений англоязычной культуры в области делового общения, способствуя формированию межкультурной компетенции учащихся; 5) сформировать у учащихся лексический минимум, необходимый для работы с документацией и ведения деловых переговоров на английском языке.

Материал курса составлен таким образом, чтобы позволить преподавателю решить ряд методических задач в процессе изучения данной дисциплины: 1) углубить профессиональную подготовку студентов в области иностранного языка; 2) научить студентов приемам сравнительного анализа ситуаций использования иностранного и родного языков в условиях делового общения.

МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

«Деловой иностранный язык» относится к дисциплинам профессионального цикла М2.

Обучение учащихся в рамках курса «Деловой иностранный язык» определяется возрастающей ролью иностранного языка в современном развитии общества. Целью изучения курса «Деловой иностранный язык» является многоаспектное обучение разговорной речи, аудированию, чтению и письму. В ходе прохождения курса уделяется внимание не только углублению знаний по английскому языку, но и расширению базы в области лингвокультуроведения, что позволит учащимся свободно ориентироваться в определенных сферах зарубежного общества и адекватно вести себя в ситуациях делового общения.

Курс характеризуется преобладанием устных форм работы и ориентирован на формирование навыков ведения деловой беседы в ходе встреч, переговоров и приемов, активного запаса фраз-клише, сопутствующих такому диалогу, а также одновременное освоение правил служебного этикета (речевого, поведенческого).

Курс обеспечивает словарный запас, необходимый учащимся в возможной будущей профессиональной деятельности, для делового общения с зарубежными партнерами, для работы с деловой корреспонденцией, документами, другими информационными материалами.

«Деловой иностранный язык» находится в непосредственной тесной связи с такими лингвистическими дисциплинами, как «Иностранный язык», «Стилистика английского языка», «Теория перевода», «Теория и практика межкультурной коммуникации», «Социология», «Культурология». Успешное овладение курсом является частью профессиональной подготовки квалифицированного научного работника.

Для успешного освоения дисциплины **учащиеся должны:**

- владеть базовыми навыками (говорение, письмо, чтение) владения английским языком, соответствующими программным требованиям, предъявляемым к учащимся 4 курса бакалавриата;
- владеть навыками работы с научной литературой;
- иметь сформированный начальный навык проведения лингвистического анализа текста;
- иметь представления об общенаучных методах анализа: анализ, синтез, сопоставление, сравнение и т.д.

КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Изучение курса осуществляется на практических занятиях, а также в процессе самостоятельной работы студентов с рекомендуемой литературой.

Учебная программа по курсу «Деловой иностранный язык» подготовлена в дополнении к основному учебному курсу «Иностранный язык и основы перевода научных текстов», на основе теоретических трудов и разработок следующих авторов: М. Леннона, Г. Туллиса и Т. Траппе “Insights into Business”, Е.Е. Израилевич «Коммерческая корреспонденция и документация на английском языке», Г.А. Дудкина и др. «Учебник английского языка для делового общения и т.д. в соответствии с Государственным стандартом высшего профессионального образования (ГОС ВПО).

Базовые компетенции, реализуемые в процессе прохождения курса – ОПК – 1.

В результате освоения дисциплины учащиеся должны:

- 1) знать:** тематический словарь; основы организации деловой коммуникации на английском языке; основные формы деловой документации на английском языке и способы ее ведения;
- 2) уметь:** работать с деловой документацией на языке, включая такие формы как резюме, бизнес-план, деловая презентация, деловое письмо; осуществлять коммуникацию в сфере делового общения на базовом уровне; производить элементарный перевод в сфере деловой коммуникации (письменный и отчасти устный перевод с английского языка на русский и с русского на английский); работать со словарями, энциклопедиями и другими справочными материалами тематической направленности;
- 3) владеть:** тематическим вокабуляром; навыками работы с деловой корреспонденцией; навыками лингвистического анализа делового текста.

Программа учебного курса «Деловой английский» предназначена для подготовки магистров по направлению 050100.68 – педагогическое образование, профиль – методические технологии в обучении иностранным языкам.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание тем дисциплины

Company structures
Recruitment
Management styles
Advertising and marketing
Franchising
Retailing
Banking

The stock exchange
The small business
Insurance

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Производство функциональных продуктов позволит расширить и укрепить базу молочной промышленности, увеличить производство молочных продуктов с диетическими и лечебными свойствами.

С ухудшением качества молока и возрастанием заболеваний у людей, особенно пищеварения, большие задачи стоят перед инженерами – технологами в области улучшения его качества, при переработке молока и созданию принципиально новых продуктов питания.

Целью преподавания дисциплины является приобретение студентом знаний, необходимых для производственно-технологической и исследовательской деятельности в области технологии молока и молочных продуктов.

2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате изучения дисциплины студенты должны:

- Знать сущность и обоснование технологических процессов производства функциональных продуктов, принципы построения технологических схем их производства, вопросы создания безотходной технологии, требования, предъявляемые к качеству сырья и продукции;
- Выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов;
- Определять основные характеристики состава и свойств функциональных продуктов, пользоваться современными методами контроля технологических операций, качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- Иметь представление о путях совершенствования технологических процессов.

Форма контроля: зачет.

Содержание тем дисциплины

Определение понятий пробиотиков и функциональное питание. Общие представления о составе и механизме действия
Пробиотики и продукты функционального питания на основе микроорганизмов бифидо - и лактобациллысодержащие пробиотики и продукты функционального питания Другие микроорганизмы как основа пробиотиков и продуктов функционального питания
Пробиотики и продукты функционального питания на основе комплекса живых микроорганизмов
Продукты функционального питания на молоке, ферментированном молочнокислыми бактериями Продукты функционального питания на немолочной основе, полученные с использованием молочнокислых бактерий

Комбинированные пробиотики и продукты функционального питания возможные негативные последствия применения пробиотиков и продуктов функционального питания

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ИННОВАЦИОННЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является формирование у студентов системных профессиональных знаний, умений, навыков и компетенций в области инновационного менеджмента, направленных на подготовку к одному или нескольким видам деятельности: к научно-исследовательской, аналитической, научно-педагогической, организационно-управленческой и другим видам деятельности.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке магистров, владеющих современным инструментарием инновационного управления:

знанием тенденций и особенностей развития теории нововведений, закономерностей развития инновационных процессов в условиях рыночных отношений, возникновения, становления и организации инновационного менеджмента;

знанием методологических механизмов инновационного управления: принципов, функций, методов и целей управления; основ законодательного регулирования инновационной деятельностью и направлений развития государственной научно-технической политики;

способностью анализировать инновационную деятельность предприятия и основные факторы, обуславливающие развитие инновационных процессов, выделять проблемы управления инновационными процессами и выбирать рациональные пути их решения;

способностью применять на практике методы анализа, прогнозирования, оптимизации и экономического обоснования инновационных процессов; участвовать в разработке программ и проектов нововведений, оценивать эффективность инновационных проектов и рисков.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу, вариативная часть (обязательные дисциплины).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Бизнес-планирование (ПК-4; ПК-5, ПК-8; ПК-9, ПК-11; ПК-13, ПК-15).
- Высокотехнологичные производства продуктов питания (ПК-4; ПК-7, ПК-8; ПК-9, ПК-11; ПК-12, ПК-13, ПК-15).

Знания:

- основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними;
- методологию проведения научных исследований, основные особенности научного метода познания;
- классификацию науки и научных исследований;
- программно-целевые методы решения производственных и научных проблем;
- организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования;
- роль и сущность инновационного развития производства;

- оптимизацию технологических процессов производства;
- теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами;
- базис современных компьютерных технологий и математического моделирования;
- перспективы компьютерных технологий в производстве и бизнесе;
- систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью;
- правовую охрану объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений;
- основные элементы теории статистической проверки гипотез;
- критерии на зависимость признаков и однородных данных;
- критерии значимости для параметров;
- построение наиболее мощных критериев;
- принципы передачи объектов интеллектуальной собственности по лицензионному договору;
- нанотехнологии в области производства продуктов питания;
- современные методы контроля качества продукции;
- математическую обработку результатов исследования.

Умения:

- выбирать оптимальные формы организации предприятий питания для малого бизнеса;
- находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;
- решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания;
- совершенствовать и развивать свой интеллектуальный уровень;
- применять углубленные знания в области управления и организации производства;
- прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;
- проводить функционально-стоимостный анализ экологически безопасного пищевого сырья и продукции;
- оценивать эффективность и результаты производственной и научной деятельности;
- использовать сетевые технологии в производстве и бизнесе;
- выбрать параметры критериев в зависимости от требований к качеству продукции питания и издержек производства;
- применять практические приемы защиты интеллектуальной собственности;
- оценивать стоимость объектов интеллектуальной собственности и ставить их на регистрацию;
- самостоятельно использовать информационные и компьютерные технологии для решения производственных и научно-исследовательских задач;
- моделировать производственно - технологические задачи в профессиональной деятельности;
- проводить анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания.

Владения навыками:

- оптимизации технологических процессов производства продукции питания;

- применения математического моделирования в технических предложениях производству и в научных исследованиях;
- патентного поиска;
- составления лицензионных договоров и практической защиты интеллектуальной собственности;
- планирования и программирования с использованием компьютерных технологий;
- анализа пищевого сырья и продукции питания с использованием современных методов.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8; ПК-11; ПК-12, ПК-15; ПК-17, ПК-18).
- Инновационные технологии производства продуктов питания и оборудования (ПК-4; ПК-5; ПК-7, ПК-8; ПК-9).

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих **профессиональных компетенций (ПК)**:

- готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-4);
- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-5);
- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-7);
- оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-8);
- контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-9);
- устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-11);
- управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-12);
- вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-13);
- анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-14);
- оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-15);

- анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-17);
- организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания (ПК-18);
- уметь разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания (ПК-30);
- планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью (ПК-31).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать

- содержание основных понятий, классификацию инноваций и структуру современных инновационных процессов;
- основные концепции инновационного менеджмента (его цели, задачи, инструменты);
- характеристику организационных форм инновационной деятельности и формирование новых видов организационных структур;
- классификацию методов управления инновациями и основы прогнозирования в инновационном менеджменте;
- механизм управления инновационными процессами и инновационной деятельностью;
- последовательность этапов разработки, освоения в производстве и продвижения на рынок новой продукции общественного питания;
- процесс формирования инновационных стратегий на предприятиях общественного питания;
- основы прогнозирования в инновационном менеджменте;
- соотношение инновационного менеджмента и стратегического управления организацией;
- тенденции, перспективы и прогнозы научно – технического развития, лежащего в основе всех инноваций;
- методики оценки эффективности инновационных проектов и рисков, особенности управления ими.

Уметь

- творчески, экономически мыслить по проблематике проводимых инноваций на предприятии, инновационных процессов в стране и за рубежом, давать правильную оценку мероприятиям инновационной политики;
- на основе анализа рыночной конъюнктуры находить новации, новые решения, уметь применять полученные знания для решения практических задач бизнеса инноваций;
 - применять экономико-математическое моделирование в процессе анализа инноваций, представлять алгебраические и графические модели различных инновационных концепций;
 - самостоятельно работать с литературой, писать рефераты, научные записки на актуальные темы по инновационным процессам;

- использовать отечественный и международный опыт разработки инновационных проектов, внедрения инноваций, получения позитивных результатов с выходом на мировые рынки;
- проводить исследования инновационных процессов и экспертизу инновационных проектов;
- выполнять комплексную оценку условий инновационной деятельности организации для принятия соответствующих управленческих решений;
- осуществлять выбор рациональных методов управления, принимать эффективные управленческие решения по разработке и реализации нововведений;
- применять инновации и механизмы повышения антикризисной устойчивости предприятий;
- анализировать эффективность инноваций и эффективность инновационной деятельности.

Владеть:

- философией менеджера-инноватора;
- навыками чтения научных, аналитических, статистических отчетов и методами анализа и оценки инновационного развития;
- навыками использования основных подходов к оценке управленческих решений и организации деятельности предприятия с позиции инновационного менеджмента;
- инновационного управления и контроля производством продукции питания;
- навыками организации групповой работы по проектированию инновационной деятельности;
- методами оценки эффективности разрабатываемых инновационных процессов и проектов;
- методами оценки результативности экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов

Форма контроля: экзамен.

Содержание тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
1	3	4
1.	Проблемы и перспективы инновационного развития экономики	Современные подходы к инновации и модели инновационного процесса. Базисные инновации и технологические уклады. Кластеры высоких технологий. Государственная инновационная политика и проблемы развития научной и инновационной деятельности в России.
2.	Инновационный процесс и движущие мотивы инновационной деятельности	Инновационный процесс и направления инновационной деятельности Инновационное предпринимательство как особая форма экономической активности Мотивы инновационной деятельности в организациях.
3.	Организационные формы инновационной деятельности	Формирование новых, прогрессивных организаций инновационного развития Организация венчурных (рисковых) инновационных предприятий.
4.	Разработка инновационной политики и выбор инновационной стратегии предприятия	Разработка маркетинговой и инновационной политики предприятия. Бизнес-планирование инновационных проектов.

		<p>Оценка показателей инновационной деятельности предприятия .</p> <p>Оценка инновационной позиции организации.</p> <p>Выбор инновационной стратегии организации</p> <p>Методика формирования портфеля инновационных проектов.</p> <p>Оценка портфеля инновационных проектов.</p>
5.	Управление инновационными проектами	<p>Методика оценки и отбор инновационных проектов.</p> <p>Оценка инновационных проектов.</p> <p>Оценка эффективности инновационного проекта</p>
6.	Основы управления инновационными рисками	<p>Методы оценки и оптимизации рисков.</p> <p>Неопределённость и риски в условиях различных организационных схем управления фирмами.</p> <p>Методы снижения инновационных рисков</p> <p>Организация управления риском предприятия.</p>

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ПИЩЕВАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ

1. Цели и задачи дисциплины

Биотехнология – уникальная наука, ибо она использует живые организмы и биологические процессы в практических интересах человека. Одна из мощных ветвей постоянно развивающейся науки биотехнологии является пищевая биотехнология. Ее задача – разработка доступных продуктов здорового питания, позволяющих укреплять здоровье и проводить профилактику заболеваний среди населения. Биотехнология – это промышленное использование биологических процессов и продуктов биосинтеза для получения высокоэффективных форм микроорганизмов, культур клеток, тканей растений и животных с заданными свойствами. Будущему инженеру по специальности «Технология молока и молочных продуктов» необходимы знания не только особенностей производства, анализа качества, условий хранения молока и молочных продуктов, но и возможностей привлечения студентов к проведению научных исследований в области биотехнологии молочных продуктов.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание тем дисциплины

Введение. Понятие о науке биотехнологии. Живая клетка.

Инженерная энзимология.

Биотехнология в производстве пищевых продуктов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

– научить магистра использовать в профессиональной деятельности объем базовых теоретических знаний, практических навыков в области биологически активных добавок, ознакомиться с их общей классификацией и применением в создании продуктов функционального назначения.

Задачи дисциплины:

- формирование необходимых теоретических знаний об основных микроингредиентах (пищевых и биологически активных добавках, их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании)
- формирование профессиональной культуры в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности значение макро- и микронутриентов для организма.

2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-21, ПК-27.

В результате освоения курса студент должен знать:

- понятие «пищевые добавки функционального назначения» и «биологически активные добавки».
- классификацию пищевых и биологически активных добавок.
- характеристику и значение биологически активных добавок к пище для организма.
- о роли и этапах проведения экспертизы и гигиенической сертификации биологически активных добавок.
- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии питания.

Должен уметь:

- идентифицировать пищевые добавки с использованием системы E-нумерации.
- легко ориентироваться в кодах, определяя группы и классы добавок.
- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;
- эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах и ИСО и ХАССП.

Должен владеть:

- методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства пищевых добавок.

Форма контроля: зачет.

Содержание тем дисциплины

Тема 1.1. Оценка безопасности и гигиеническое регламентирование пищевых добавок в продуктах питания.

Тема 1.2. Классификация пищевых добавок.

Тема 1.3. Лабораторный контроль за содержанием пищевых добавок в продуктах питания.

Тема 2.1. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продуктов.

Тема 2.2. Пищевые добавки, предотвращающие микробную и окислительную порчу продуктов.

Тема 2.3. Характеристика и функциональные свойства технологических добавок.

Тема 3.1. Роль биологически активных добавок к пище для организма человека.

Тема 3.2. Оценка безопасности и эффективности биологически активных добавок.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ПРИНЦИПАХ ИСО и НАССП

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения магистрами дисциплины «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и НАССП» является создание у студентов целостной системы знаний, умений и навыков по анализу состояния системы управления качеством, организации разработки и внедрения системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучить сущности системного управления качеством продукции, услуг и процессов в сфере общественного питания;
- изучить методы и средства в управлении качеством и безопасностью пищевой продукции;
- изучить возможность использования методов анализа качества пищевых продуктов, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере общественного питания.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и НАССП» относится к профессиональному циклу дисциплин (вариативная часть) для подготовки магистров по направлению 260800.68 Технология продукции и организация общественного питания.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- управление качеством;
- микробиология и эпидемиология в области питания.

Знания:

- гигиенические требования к производству пищевых продуктов
- методов и инструментов управления качеством;
- методических основ управления качеством.

Умения:

- разрабатывать мероприятия по оценке качества и безопасности сырья и готовой продукции;
- владеть основными методами микробиологических исследований пищевых продуктов;
- процессов жизненного цикла продукции в системе менеджмента качества.

Владения навыками:

- применения статистических методов контроля качества;
- подходов по обеспечению эффективного функционирования и совершенствованию систем качества.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Производственная практика ПК-4, ПК-61, ПК-7, ПК-8;
- Научный семинар ПК-7.

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-4);
- оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-6);
- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-7);
- оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-8);
- создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-24);
- способен самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-26).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- сущность управления качеством в сфере общественного питания и применения стандартов ИСО и ХАССП при производстве пищевых продуктов;
- планирование и организацию разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности на основе стандартов ИСО и ХАССП;

- факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства и хранения.

Уметь:

- применять знания в области управления качеством и безопасностью при производстве продуктов питания;
- анализировать риски производства и формировать мероприятия по управлению производством продукции общественного питания на основе принципов ХАССП;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению.

Владеть навыками:

- составления плана ХАССП для производства продуктов питания;
- использования нормативных документов на системы управления качеством в процессе профессиональной деятельности в сфере общественного питания;
- методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции.

Форма контроля: зачет.

Содержание тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
1.	Качество как объект управления	Понятие качества. Цели и задачи управления качеством. Показатели и составляющие качества. Измерение и оценка показателей качества.
2	Современные системы управления качеством	Эволюция подходов к решению проблем качества. Понятие КСУКП. Основные принципы современных систем управления качеством продукции
3	Управление качеством на основе стандартов ИСО серии 9000 на предприятиях общественного питания	Международные стандарты ИСО серии 9000: история создания, назначение, объекты, структура. Связь стандартов ИСО серии 9000 и TQM. Концепция и идеология Всеобщего управления качеством (ТОМ). TQM - современная концепция проблемы качества.
4	Системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	<i>Цель использования системы ХАССП. Принципы системы ХАССП. Методы и стандарт ХАССП. Система качества ХАССП в мировой практике. Обучение и внедрение ХАССП.</i>
5	Средства и методы управления качеством	Динамика развития форм и методов управления качеством. Сеть инструментов управления качеством. Ключевые элементы и инструменты развертывания функции качества.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Цели освоения дисциплины

Цель: используя современные образовательные технологии познакомить студентов с понятийным аппаратом, лежащим в основе деятельности любого предпринимателя, сформировать систему профессиональных знаний, умений и навыков в вопросах понимания законов и принципов, по которым развивается предпринимательство, существующих в нем проблем.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Данная дисциплина входит в блок экономических дисциплин. Реализуется в четвертом семестре в объеме 126 часов.

Предпринимательство – принципиально новый тип хозяйствования, основанный на умении находить профессиональные решения в условиях значительной неопределенности, а также рисковать в ходе поиска новых идей и их способов их реализации. При изучении дисциплины студенты знакомятся с понятиями и сущностью предпринимательской деятельности, вопросами правового регулирования в части гражданского и налогового законодательства РФ, Трудового права и ключевыми аспектами организации деятельности малого предприятия.

Для полноценного усвоения данного курса большое значение имеют знания, умения, навыки и компетенции, приобретенные студентами, на следующих общеэкономических и методологических дисциплинах: «Экономика», «Основы менеджмента и маркетинга».

Для успешного освоения дисциплины студенты должны *знать*:

- теоретические основы предпринимательства;
- законодательные и нормативные акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность на территории Российской Федерации;

Иметь навыки:

- выбора организационно-правовой формы предпринимательской деятельности;
- применения различных методов исследования рынка;
- сбора и анализа информации о конкурентах, потребителях, поставщиках;
- осуществлять планирование производственной деятельности;
- разрабатывать бизнес-план;

При создании собственного дела необходимо досконально изучить законодательную базу, регулиующую ответственность субъектов предпринимательской деятельности, а также провести тщательный анализ предполагаемого рынка сбыта и конкурентной среды.

3. Результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент будет:

знать:

- отечественный и зарубежный опыт в области организации предпринимательской деятельности;
- экономическое содержание предпринимательской деятельности: объекты, субъекты и цели предпринимательства;
- типы предпринимательских решений;
- основы налогообложения и бухгалтерского учета предпринимательской деятельности в Российской Федерации;
- основы построения оптимальной структуры предпринимательской деятельности.

уметь

- анализировать проблемы экономического характера при анализе предпринимательской деятельности;
- предпринимать обоснованные предпринимательские решения;
- анализировать финансовые документы субъектов предпринимательской деятельности и делать обоснованные выводы о хозяйственной деятельности данного субъекта;
- систематизировать и обобщать информацию по отдельным вопросам предпринимательской деятельности.

владеть (методами, приёмами)

- специальной экономической терминологией;
- методами анализа предпринимательской деятельности;
- основы бухгалтерского учета предпринимательской деятельности субъектов малого предпринимательства в Российской Федерации;
- методикой составления бизнес-плана;
- библиографического поиска, с привлечением современных информационных технологий;

В процессе освоения дисциплины у студентов развиваются следующие компетенции:

Общекультурные

Демонстрировать понимание экономических вопросов современной хозяйственной деятельности в условиях рынка, навыки исследования экономических явлений и процессов в их взаимосвязи и взаимозависимости и применения современных методов экономических исследований.

Профессиональные

Быть способным к организационно-экономической и хозяйственной деятельности, применять гражданское законодательство и нормотворчество, регламентирующие организацию предпринимательской деятельности, проявлять экономическое мышление, предпринимательский и коммерческий подход к решению производственных задач.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание тем дисциплины

1. Содержание предпринимательской деятельности.
2. Производительный процесс фирмы.
3. Учреждения предприятия.
4. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в РФ.
5. Принятие предпринимательского решения.
6. Предпринимательский договор.
7. Основы построения оптимальной структуры предпринимательской деятельности.
8. Формирование цены товара.
9. Разработка предпринимательских схем.
10. Культура предпринимательства.