

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
Основы ресторанного дела на предприятиях
общественного питания

В состав основной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 260800.68 Технология продукции и организация общественного питания (магистерская программа Основы ресторанного дела на предприятиях общественного 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 НАНОТЕХНОЛОГИИ В ОБЛАСТИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Нанотехнологии в области производства продуктов питания» является формирование у магистров представления о развитии нанотехнологий в области производства продуктов питания, ознакомление с продукцией пищевой nanoиндустрии, а также физико-химическими, токсикологическими и правовыми аспектами безопасности продуктов nanoиндустрии.

Задачи дисциплины:

- изучение основных данных о наночастицах, их физико-химических особенностях, способах получения и исследования наноразмерных объектов;
- получение магистрами основных сведений о развитии нанотехнологий в области производства продуктов питания.
- формирование практических навыков получения и исследования наночастиц и наноструктурированных объектов в пищевых производствах;
- изучение полезных потребительских свойств продукции пищевой nanoиндустрии.
- изучение основных причин возникновения угроз и рисков для человека и окружающей среды, связанных с развитием nanoиндустрии.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовому циклу (вариативная часть).

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

- химия: общая, неорганическая, органическая, физическая, коллоидная аналитическая; (бакалавриат).
- пищевые добавки функционального назначения;
- безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (бакалавриат).

Знания:

- основ атомно-молекулярного учения строения вещества, природы и механизма образования химических связей, кинетики и термодинамики химических реакций;
- основ термодинамики поверхностных явлений, капиллярных явлений, дисперсных систем и устойчивости дисперсных систем;
- современных физико-химических, биохимических и микробиологических методов анализа пищевого сырья и продукции питания;
- методов математической обработки результатов исследования;
- требований к качеству пищевого сырья с точки зрения его безопасности.

Умения:

- использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;
- применять на практике полученные теоретические данные, выстраивать логические выводы;

Владение навыками:

- проведения химического и физико-химического анализа;
- выполнения исследований по анализу качества продуктов питания.

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-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:

владеет навыками самостоятельной работы, в том числе в сфере проведения научных исследований, способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, используя самые современные информационные технологии (ОК-5);

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

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);

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);

создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-24);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- классификацию веществ по размерному фактору, типы нанообъектов и наносистем на их основе, физико-химические особенности наноразмерных объектов;
- классификацию и сущность методов получения и исследования нанообъектов;
- использование нанотехнологий в пищевой промышленности;
- нормативно-правовые основы безопасности нанотехнологий и наноматериалов в пищевых производствах.

Уметь:

- исследовать потребительские свойства продукции пищевой наноиндустрии;
- выявлять взаимосвязь между составом, структурой, способом получения и размерным фактором;
- использовать теоретические знания при прогнозировании реакционной способности и функциональных свойств нанопродуктов.

Владеть навыками:

- получения наноструктурированных продуктов,
- изучения свойств наносистем

Форма контроля: зачет.

Содержание тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
1.	Введение в предмет. Основные понятия нанотехнологии.	История развития нанотехнологии. Атомарная структура и размерные эффекты. Понятия наночастицы

	Факторы дисперсности и гетерогенности в нанотехнологии. Реакционная способность наноразмерных объектов.	и нанотехнологий. Квантовые размерные эффекты. Квантовые точки, проволоки и плоскости. Наночастицы. Классификация наночастиц. Нанодисперсные системы. Получение и характеристика. Самоорганизованные коллоидные наносистемы. Свойства некоторых микрогетерогенных систем (эмульсии, пены, аэрозоли, гели).
2	Методы получения наноструктурированных материалов	Диспергационные методы получения наночастиц. Технология получения наночастиц в газовой и жидкой фазах. Криохимический синтез наночастиц.
3	Методы исследования и аттестации наночастиц и наноматериалов.	Оптический микроскоп. Электронный микроскоп. Нейтронный микроскоп. Сканирующая зондовая микроскопия. Сканирующий туннельный микроскоп. Сканирующие зондовые лаборатории. Нановесы. Спектроскопия. Атомный и молекулярный спектральный анализ.
4	Области применения нанотехнологий в пищевых производствах.	Диспергирование макропродукта (получение нанопорошков, эмульсий), создание функциональных нанодобавок, пищевых ингредиентов и обогащенных ими продуктов в виде порошков и таблеток. Создание функциональных нанодобавок консервантов и бактерицидных средств, нанопокровов. Наночистка. Создание биосенсоров для контроля качества пищевых продуктов.
5	Опыт применения нанотехнологий в области пищевой промышленности в России и за рубежом. Перспективы развития нанотехнологий в России.	Наноструктурированные ингредиенты, формы пищевых веществ (мицеллы, липосомы), нанокapsулированные ингредиенты, сконструированные наноразмерные добавки. Изменение и улучшение потребительских свойств.
6.	Применение нанотехнологий для упаковки пищевых продуктов	Улучшенные нанокomпозиты, «активные нанокomпозиты», «умные» нанокomпозиты, биодegradуемые нанокomпозиты.
7.	Факторы определяющие токсичность наноматериалов.	Факторы, определяющие токсичность наноматериалов: размер частиц, удельная поверхность материала, поверхностные характеристики, метаболизм, накопление в объектах окружающей среды. Развитие системы нанобезопасности.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОСНОВЫ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целями учебной дисциплины является приобретение студентами теоретических комплексных знаний, умений и формирование компетенций в области организационно-экономического механизма функционирования малого предпринимательства, необходимых в профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки.

При изучении учебной дисциплины необходимо решить следующие задачи:

- изучение методов анализа и планирования основных экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов малого предпринимательства;
- развитие самостоятельности мышления и интерпретации при оценке результатов финансово-экономической деятельности организации малого бизнеса;
- освоение основ управления экономической деятельностью организации малого бизнеса и обоснование предложений по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий;
- изучение нормативно-правовой базы государственного регулирования и поддержки организаций малого бизнеса;
- приобретение умений применять полученные знания в условиях, моделирующих профессиональную деятельность.

2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональных (ПК)

организационно-управленческая деятельность:

ПК-8 – способность оценивать условия и последствия принимаемых организационно-управленческих решений;

информационно-аналитическая деятельность:

ПК-40 – способность анализировать финансовую отчетность и принимать обоснованные инвестиционные, кредитные и финансовые решения;

предпринимательская деятельность:

ПК-49 – способность разрабатывать бизнес-планы создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать – нормативно-правовую базу, регулирующую финансово-хозяйственную деятельность малого предприятия; цели, задачи деятельности малых предприятий, движущие мотивы развития их экономики; принципы и методы планирования социально-экономического развития, и обоснования управленческих решений; основы построения, методы расчета современной системы показателей хозяйственно-финансовой деятельности малых предприятий; методы оценки эффективности деятельности малых предприятий; методы планирования деятельности малых предприятий; опыт ведущих отечественных и зарубежных компаний в области управления деятельностью малого предприятия;

уметь – формировать систему показателей для оценки ресурсного потенциала и результатов деятельности малого предприятия; интерпретировать данные статистики об экономических процессах и явлениях, использовать результаты анализа деятельности малых предприятий для обоснования управленческих решений; оценивать варианты

управленческих решений в целях повышения эффективности деятельности малого предприятия; осуществлять управление реализацией конкретного экономического проекта; осуществлять обоснование основных показателей хозяйственно-финансовой деятельности малых предприятий для экономических разделов перспективных и текущих планов развития;

владеть – экономической терминологией, навыками постановки целей и задач экономической работы; навыками сбора и обработки необходимых данных для расчета социально-экономических показателей деятельности малых предприятий, обоснования управленческих решений; методами оценки экономического потенциала малого предприятия; методами планирования деятельности малого предприятия; Методами оценки эффективности деятельности малого предприятия и выявления резервов ее повышения.

Форма контроля: экзамен.

Содержание тем дисциплины

Раздел (модуль) 1. Малое предприятие как хозяйствующий субъект рыночной экономики
Введение. Основные понятия и определения
Основные признаки и роль малого предпринимательства в условиях глобализации
Организационно-экономическая характеристика и структура малого предприятия
Экономические ресурсы организации малого бизнеса
Раздел (модуль) 2. Особенности экономического механизма функционирования малого предприятия (микропредприятия)
Сущность и содержание экономического механизма функционирования организации малого бизнеса
Внешняя и внутренняя среда деятельности организации малого бизнеса на потребительском рынке
Особенности экономического анализа деятельности хозяйствующих субъектов малого предпринимательства
Основы прогнозирования и планирования деятельности организации малого бизнеса
Информационная база экономической работы субъектов малого предпринимательства
Раздел (модуль) 3. Формирование объемов деятельности и финансовых результатов малого предприятия
Объем продаж организации малого бизнеса
Управление расходами малого предприятия (микропредприятия)

Доходы и финансовые результаты деятельности организации малого бизнеса

Особенности ценообразования на предприятиях малого бизнеса

Раздел (модуль) IV.

Оценка эффективности хозяйственно-финансовой деятельности малого предприятия

Комплексная оценка эффективности финансово-хозяйственной деятельности организации малого бизнеса

Управление финансовым состоянием малого предприятия

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СЛОЖНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины «Технология продукции общественного питания сложного приготовления» дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания об основных способах кулинарной обработки сырья при производстве блюд с заданными свойствами; сформировать современное мировоззрение с позиций научных представлений о физико-химических процессах, участвующих в процессах переработки пищевого сырья и используемых в пищевых производствах; сформировать умения и навыки применять полученные знания в практике приготовления, оформления и подачи пищи.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с основными физико-химическими процессами, протекающими на различных стадиях производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, влияние факторов окружающей среды на доброкачественность кулинарной продукции;
- дать знания о сочетаемости пищевых продуктов, роли приправ и пряностей в формировании качественных показателей кулинарных изделий;
- научить технологии приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий, технологии национальной кухни и кухонь народов мира;
- научить студентов работать со Сборниками рецептов блюд, разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные и кондитерские изделия, проводить бракераж готовой продукции.

2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Профессиональные компетенции:

владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-10);

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- о современных научных и альтернативных теориях питания;
- о теоретических основах науки о питании;
- о правильном и рациональном выборе продуктов;
- технологические параметры оборудования, правила техники безопасности и охраны труда, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- основные принципы рационального и сбалансированного питания населения с учетом характера физической и умственной активности, профессиональной деятельности;
- особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания;
- основы личной гигиены и санитарии работников торговли;

Уметь:

- осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- внедрять новые виды сырья, высокотехнологические производства продукции питания;
- решать задачи, связанные с составлением меню рецептур блюд и кулинарных изделий;
- рассчитывать пищевую и энергетическую ценность блюд и кулинарных изделий;
- организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;
- разрабатывать мероприятия по внедрению рецептур и технологий на фирменные блюда;
- обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях общественного питания;
- вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- проводить расчеты затрат и прибыли в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;
- пользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, справочником «Химический состав российских пищевых продуктов».

Владеть навыками:

- участия в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- анализа химического состава блюд по меню;
- самостоятельной организации технологического процесса производства продуктов общественного питания;
- проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- анализа факторов внешней среды;
- санитарной оценки проекта предприятия общественного питания;
- создания и организации рабочих мест по производству и реализации продукции общественного питания;
- гостеприимства в сфере организации питания.

Форма контроля: зачет.

Содержание тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела	Содержание темы в дидактических единицах
1	2	3
	Раздел 1. Технология блюд, закусок и напитков	
1	Технология супов	Классификация, ассортимент, особенности технологии, рецептуры. Особенности подачи.
2	Технология соусов	Ассортимент, рецептуры и технология, пищевая ценность. Требования к качеству, кулинарное использование.
3	Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов	Ассортимент, технология. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при кулинарном приготовлении блюд. Нормы потерь грибов, картофеля, овощей при производстве блюд из них.
4	Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога	Классификация, ассортимент, технологическая характеристика сырья, рецептуры, технологические факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов, происходящих при тепловой обработке. Рецептуры и технология блюд из яиц и творога. Физико-химические изменения происходящие при производстве блюд из указанного вида сырья. Требования к качеству готовой продукции.
5	Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов, птицы, дичи и кролика	Классификация кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов, ассортимент, классификация, технология. Физико-химические процессы происходящие при кулинарном приготовлении блюд, нормы потерь массы при тепловой обработке, кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Ассортимент, требования к качеству.
6	Технология холодных блюд и закусок, охлажденной, быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции	Классификация, ассортимент технологии приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.
7	Кулинарная продукция из рыбы и морепродуктов	Классификация, ассортимент п,ф. и готовых блюд. Факторы оказывающие влияние на интенсивность физико-химических показателей, нормы потерь массы п/ф при тепловой обработке.
8	Технология сладких блюд и напитков	Классификация, ассортимент, технология, физико-химические процессы, происходящие в продуктах при

		производстве сладких блюд и напитков
	Раздел 2. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий	
9	Технология мучных кулинарных изделий	Классификация и ассортимент мучных кулинарных изделий. Технологическая подготовка сырья к производству. Мучные блюда, гарниры и кулинарные изделия. Ассортимент, технология приготовления, физико-химические, биологические и микробиологические процессы, происходящие на стадии замеса теста и производства готовых изделий. Технология фаршей для мучных изделий.
10	Технология мучных кондитерских изделий	Мучные кондитерские изделия из дрожжевого, бездрожжевого теста, песочного, бисквитного и заварного. Виды разрыхлителей, подготовка сырья к производству. Процессы, происходящие при замесе, формовке и выпечки изделий. Технология отделочных полуфабрикатов. Способы отделки. Хранение, транспортирование и реализация и сроки реализации.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ СЕРВИС В РЕСТОРАННОМ ДЕЛЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины - дать будущим специалистам «Ресторанного сервиса» необходимые теоретические знания, формировать практические навыки в области организации потребления продукции и обслуживания потребителей в ресторанах. данная дисциплина знакомит студентов с особенностями ресторанов как предприятий общественного питания, перечнем и характеристикой оказываемых услуг, основными формами и методами обслуживания в ресторанах, организацией и обслуживанием банкетов и приемов, особенностями национальных кухонь, обслуживанием иностранных посетителей и VIP-персон.

Задачи дисциплины:

- ознакомить с законодательной базой в области ресторанного бизнеса;
- ознакомить студентов с видами услуг (основными и дополнительными) оказываемыми предприятиями питания;
- ознакомить с основными формами и методами обслуживания;
- ознакомить с правилами сервировки стола для различных видов обслуживания;
- ознакомить с правилами и очередностью подачи блюд, напитков.

Знание и учёт особенностей питания и обслуживания посетителей ресторанов – обязательное условие высокопрофессионального подхода к обслуживанию предприятиями общественного питания.

2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате изучения дисциплины студенты **должны знать**:

- предоставляемые виды услуг в ресторанах, гостиницах;
- основные формы и методы обслуживания; особенности составления меню, преискуранта, карты вин; виды и правила сервировки стола;
- очередность и правила подачи блюд, изделий, напитков;
- виды приемов и банкетов;
- требования к обслуживающему персоналу.

Форма контроля: зачет.

Содержание тем дисциплины

Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия

Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания

Основные элементы обслуживания

Правила подачи буфетной продукции

Методы подачи блюд или виды сервиса в России и за рубежом.

Правила подачи холодных блюд и закусок

Правила подачи горячих закусок

Правила подачи супов

Правила подачи вторых горячих блюд

Правила подачи сладких блюд

Правила подачи горячих напитков

Особенности банкетного обслуживания

Виды банкетов и особенности их проведения

Организация обслуживания гостей на высшем уровне

Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований.

Выездное ресторанное обслуживание

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОРГАНИЗАЦИЯ И ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНАХ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью учебной дисциплины «Организация и планирование производства и обслуживания в ресторанах» 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.</p>

		<p>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 РЕКЛАМА В РЕСТОРАННОМ ДЕЛЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания учебной дисциплины «Реклама, дизайн и фирменный стиль на предприятиях питания» для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного питания является получение студентами необходимых теоретических знаний, практических навыков и умений в области рекламной работы на предприятиях питания и формирования предметной среды по законам эстетики, анализа и оценки эстетических свойств товаров.

Данная дисциплина служит теоретической основой для глубокого и всестороннего изучения эстетических свойств основных видов непродовольственных товаров всех изучаемых товарных групп.

Задачами дисциплины являются:

- вооружение обучающихся теоретическими и прикладными знаниями, навыками по подготовке и реализации программ и кампаний; подготовке рекламных текстов для средств массовой информации; определению психологической и экономической эффективности рекламной деятельности,
- выработка у обучающихся целостного представления о месте эстетических свойств товаров среди прочих потребительских свойств;
- знакомство с основами методологии и средств дизайн-проектирования изделий;
- ознакомление со средствами эргономического обеспечения дизайн-проектирования товаров;
- формирование у будущего специалиста в области торговли и сервиса ориентации на осознанное чувство красоты, умения характеризовать и оценивать изделие с эстетической точки зрения.

2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Эстетика и дизайн товаров» студент должен:

- **иметь представление**
 - о теории и опыте рекламной деятельности на предприятиях питания в России и за рубежом;
 - о состоянии рекламного рынка на предприятиях питания в России и за рубежом;
 - о перечне и структуре законодательных и других нормативных документов по вопросам регулирования рекламной деятельности.
 - об основных эстетических категориях, о исторических и современных художественных стилях;
 - о закономерностях развития моды;
 - об основных этапах развития прикладного искусства и художественного проектирования (дизайна) - мировой и отечественный опыт;
 - о современных факторах формирования фирменного стиля;
- **знать**
 - основы правового регулирования рекламной деятельности;
 - особенности различных рекламных средств и их использование применительно к конкретным условиям;
 - воздействие внутренней и внешней рекламы на предприятиях питания на потенциальных покупателей;
 - социально-психологические основы рекламной деятельности;
 - порядок разработки рекламных сообщений;

- формообразующие факторы художественного проектирования (дизайна) товаров и услуг;
- закономерности и средства композиции;
- эргономическое обеспечение дизайн-проектирования;
- особенности формирования и методики оценки фирменного стиля;
- **уметь**
- организовать рекламную работу на предприятиях питания;
- осуществлять выбор форм и методов рекламы в средствах массовой информации, их текстового, цветового и музыкального оформления, определять конкретные носители рекламы и их оптимальное сочетание;
- определять основные направления проведения рекламных мероприятий;
- организовать разработку рекламных текстов, плакатов, проспектов, каталогов, буклетов, контролировать их качество, обеспечивать наглядность, доступность и адресность рекламы, соблюдение норм общественной морали и этики, не нарушая правил конкурентной борьбы;
- формировать фирменный стиль предприятия питания.

В процессе изучения дисциплины планируется проведение лекций и практических занятий для закрепления полученных знаний, освоения методологии оценки эстетической ценности товаров.

Для проверки знаний студентов предусмотрены следующие формы контроля: опрос, проверка конспектов, тестирование, самостоятельное решение ситуационных задач, выполнение контрольных работ, рефератов, эссе.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание тем дисциплины

Правовое регулирование рекламной деятельности
Классификация рекламных средств и их применение
Основы разработки рекламных сообщений
Организация и управление рекламной деятельностью, эффективность рекламной деятельности
Понятие об эстетике и дизайне. Роль и значение эстетических свойств товаров в системе маркетинговых отношений
Краткий обзор художественных стилей мирового искусства. Мода, ее сущность и функции
История становления и развития дизайна
Эргономическое обеспечение дизайн-проектирования
Характеристика первичных элементов формы изделий. Композиция как средство гармонизации элементов формы и художественной выразительности изделий
Визуальные коммуникации. Понятие фирменного стиля
Эстетические показатели в нормативно-технической документации
Особенности оценки эстетических свойств фирменного стиля

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ БАРНОЕ ДЕЛО

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины «Барное дело» является освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области барного дела.

Задачами курса является развитие у будущих инженеров навыков, приобретенных во время обучения в ВУЗе, применительно к установлению, реализации и контролю выполнения норм, обеспечивающих качество и безопасность продукции, организации обслуживания в различных барах.

2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Барное дело» студент должен:

- знать:
 - назначение, тенденции развития и классификацию баров;
 - характеристику торговых помещений баров, требования к их планировке и оформлению;
 - материально-техническую базу обслуживания;
 - правила составления и оформления меню, карты вин и коктейльные карты;
 - требования, предъявляемые к подготовке бара для обслуживания потребителей;
 - классификацию, рецептуры, технологию приготовления и приемы оформления коктейлей, требования к качеству;
- уметь:
 - оформлять витрину и барную стойку;
 - организовывать обслуживание посетителей в баре;
 - владеть методами приготовления, оформления и отпуска коктейлей, смешанных напитков;
 - производить расчеты с посетителями;
 - соблюдать безопасность труда.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание тем дисциплины

Введение. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Межпредметные связи.
Основные сведения о баре.
Материально-техническая база обслуживания.
Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда.
Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями.
Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт
Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивов
Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании
Организация труда обслуживающего персонала бара.

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 ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗНЫХ СТРАН МИРА

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

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

- получение студентами необходимых знаний об особенностях сырья и способах его обработки в кухнях народов мира;
- освоение студентами технологии производства блюд зарубежной кухни.

2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

- способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- отличительные особенности кухонь народов мира;
- особенности питания населения отдельных стран;
- основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран;
- ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира.

Уметь:

- пользоваться доступной информацией с описанием рецептов и технологии блюд зарубежной кухни;
- составлять меню для национальных делегаций;
- в лабораторных условиях приготовить блюда.

Владеть навыками:

- технологическими приемами производства блюд национальных кухонь;
- проведения анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- внедрения новых видов сырья и технологического оборудования;
- оптимизации технологических процессов производства продукции блюд зарубежной кухни.

Форма контроля: зачет.

Содержание тем дисциплины

Наименование раздела
3
Формирование зарубежных кухонь. Кухня Белоруссии и Украины
Кухня Азербайджана, Армении и Грузии
Кухня стран Средней Азии и Казахстана
Итальянская кухня
Французская кухня
Кухня стран Центральной Европы
Кухня Китая и Кореи
Кухня Японии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ИННОВАЦИОННЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ

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 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОЕКТОВ ПРЕДПРИЯТИЙ МАЛОГО И СРЕДНЕГО БИЗНЕСА

1. Цели и задачи дисциплины

Целью учебной дисциплины «Технология проектов малого и среднего бизнеса» является приобретение студентами комплексных знаний о принципах и организационно-экономическом механизме поддержки субъекта малого предпринимательства как хозяйственной системы в России, о методах управления эффективностью его деятельности.

При изучении учебной дисциплины необходимо решить следующие задачи:

изучение нормативно-правовой базы государственного регулирования и поддержки организаций малого бизнеса и среднего бизнеса в России;

развитие самостоятельности мышления и интерпретации при оценке результатов финансово-экономической деятельности малого предпринимательства в экономически развитых странах;

освоение основ управления экономической деятельностью малого и среднего бизнеса и обоснование предложений по совершенствованию поддержки и регулирования малого и среднего предпринимательства с учетом критериев социально-экономической эффективности, принятых в экономически развитых странах, рисков и возможных социально-экономических последствий;

приобретение умений применять полученные знания в условиях, моделирующих профессиональную деятельность;

приобретение умений составления технологических проектов малого и среднего бизнеса.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Технология проектов малого и среднего бизнеса» является дисциплиной по выбору профессионального цикла. Дисциплина имеет предшествующие связи с другими дисциплинами: Экономическая теория (Б.В.1.02), Маркетинг (Б.Б.3.08), Экономика предприятий малого бизнеса организации (Б.В.3.06). Последующие межпредметные связи дисциплины «Технология проектов малого и среднего бизнеса»: Учебная практика (Б.5.01).

Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, необходимым для изучения дисциплины.

Студент должен:

знать

– основные экономические категории, законы и теории, их классификацию и способы определения; процесс сбора, обработки, передачи и накопления информации, средства их реализации, программное обеспечение и технологии программирования;

- математико-статистические и другие методы анализа деятельности малого предпринимательства;

- нормативно-правовую и методологическую базы управленческой и финансово-экономической деятельности малого и среднего предпринимательства;

Уметь

– применять управленческие, экономические термины, законы и теории, анализировать и прогнозировать основные финансово-экономические показатели деятельности малого предпринимательства;

- использовать экономико-статистические, нормативные, математические и другие методы анализа;

- использовать действующее законодательство России и передовых стран, имеющих опыт поддержки и стимулирования развития малого и среднего предпринимательства;

Владеть

–качественными и количественными методами экономического анализа, средствами получения необходимой достоверной информации и применения ее при изучении финансово-экономической и хозяйственной деятельности малого и среднего бизнеса;

- опытом работы с действующими законами и нормативными документами России и зарубежных стран, имеющих опыт поддержки и стимулирования развития малого и среднего предпринимательства, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональных (ПК)

общепрофессиональными:

- способен собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов малого и среднего бизнеса в России (ПК-1);

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

- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски (ПК-29);

- планирование этапов работ и контроль реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-32);

- способен формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-33);

- 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 – нормативно-правовую базу, регулирующую финансово-хозяйственную деятельность малого и среднего предприятий экономически развитых стран, в том числе России, а также стран, оказывающих поддержку и стимулирование развития малого и среднего предпринимательства; опыт ведущих отечественных и зарубежных компаний в области управления деятельностью малого и среднего предприятия и систему критериев эффективности развития малого и среднего предпринимательства;

уметь – интерпретировать данные статистики об экономических процессах и явлениях, протекающих в экономике малого и среднего предпринимательства России; использовать результаты анализа тенденций в развитии малого и среднего предпринимательства для обоснования стратегических управленческих решений; оценивать варианты стратегических управленческих решений в целях повышения эффективности деятельности малого и среднего предпринимательства;

владеть – экономической терминологией, навыками постановки целей и задач экономической работы; навыками сбора и обработки необходимых данных для расчета социально-экономических показателей деятельности малого и среднего предпринимательства, методами оценки экономического потенциала малого

предпринимательства различных стран, в том числе России; методами оценки эффективности деятельности малого и среднего предпринимательства России.

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.	Введение	Технология проектов малого и среднего бизнеса как наука и учебная дисциплина: предмет, цели и задачи дисциплины. Основные понятия в области экономики малого и среднего предпринимательства России. Место и роль дисциплины в системе подготовки ВПО. Межпредметные связи с другими дисциплинами.
2	Понятие, основные признаки и роль технологических проектов малого и среднего бизнеса в России	Сущность технологии проектов малого и среднего бизнеса в России, основные критерии, определяющие малое и среднее предприятие (микропредприятие). Преимущества и недостатки малого и среднего предпринимательства в экономическом развитии мирового сообщества. Роль малого и среднего предпринимательства в экономике различных стран.
3	Формы и методы государственной поддержки проектов малого и среднего бизнеса в странах СНГ	Система государственной поддержки малого бизнеса в Украине, Казахстане, Узбекистане, Таджикистане. Роль и значение прямых дотаций через бюджеты стран СНГ. Специальные государственные программы помощи желающим начать собственное дело. Формы государственной информационной помощи малым и средним предприятиям. Государственное финансирование подготовки и переподготовки кадров для малых и средних предприятий. Роль антимонопольного регулирования в поддержке малого и среднего бизнеса стран СНГ.
4	Государственная поддержка технологических проектов малого и среднего бизнеса в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	Государственные программы управленческой помощи малому и среднему бизнесу. Административные, информационные и консультационные меры поддержки малого и среднего бизнеса в Японии, КНР, Южной Корее. Государственная поддержка в организации экспортной деятельности, в решении таможенных, валютных, транспортных проблем, в создании торговой сети на территории иностранных государств. Создание Фондов промышленного развития для поддержки малого и среднего бизнеса в сфере производства.
5	Страны с развитой рыночной экономикой и их поддержка малого и среднего бизнеса	Структуры государственного аппарата, занимающиеся вопросами поддержки малого и среднего бизнеса. Центры развития малого и среднего бизнеса: значение и роль в системе поддержки. Система юридической помощи при создании и ведении дела малого и среднего предприятия. Государственные программы управленческой помощи малому и среднему бизнесу. Информационная поддержка и консультирование субъектов малого и среднего предпринимательства.

		Поддержка в получении государственных контрактов и субконтрактов в сфере производства для малого и среднего бизнеса России. Доступ малых предприятий к прямым дотациям через бюджеты для покрытия убытков. Формы обучения представителей малого и среднего бизнеса в школах бизнеса университетов и в колледжа
6	Формы финансовой поддержки технологических проектов малого и среднего предпринимательства в России	Специальные Фонды кредитования малых и средних предприятий. Государственные гарантии при получении малыми и средними предприятиями кредитов коммерческих банков. Система помощи в получении страховых полисов при чрезвычайных ситуациях. Венчурное финансирование: венчурные фонды. Фонды промышленного развития и механизм финансирования малых предприятий. Система финансовой поддержки малых и средних предприятий на муниципальном уровне.
7	Финансовая поддержка малого и среднего бизнеса: опыт стран БРИКС	Содействие малым и средним предприятиям на местном уровне (регионов и департаментов). Региональные органы управления, оказывающие помощь малому и среднему предпринимательству: финансовая и инвестиционная. Упрощение финансовой процедуры слияния и разукрупнения компаний. Программы помощи безработным, желающим открыть собственное дело.
8	Инновационная деятельность малых предприятий в экономически развитых странах и формы ее государственной поддержки	Понятие инновации и инновационной деятельности малого и среднего предприятия. Сущность и значение инновационного предпринимательства для экономического развития стран. Формы государственной поддержки инновационной деятельности в малом и среднем бизнесе: опыт России, ведущих стран мира (США, Великобритания, Франция и Германия).
9	Налоговые льготы и преференции для предприятий малого и среднего бизнеса: опыт России и ведущих стран мира	Законодательные меры в области налогообложения для поддержки и стимулирования малого и среднего бизнеса: снижение налогов, сокращение налогов на капиталовложения в новые сферы бизнеса, снижение налоговой ставки на инвестирование, налоговые кредиты, механизм ускоренной амортизации, налоговое консультирование и пр.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ И ОРГАНИЗАЦИЯ АДМИНИСТРАТИВНЫХ СЛУЖБ В СИСТЕМЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Управление производством и организация административных служб в системе общественного питания» является формирование у студентов специальных теоретических знаний и практических навыков по вопросам организации производства и обслуживания в общественном питании, предусмотренных квалификационной характеристикой магистра. Сформировать систематизированные знания применительно к опыту организационно-административной работы в системе общественного питания современной России.

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

- Дать целостное представление о нормативно-правовой базе организационно-административной работы применительно к системе общественного питания современной России;
- Показать основные составляющие опыта кадрового обеспечения организационно-административной работы в системе общественного питания современной России;
- 3. Сформировать понимание и навык информационно-практических основ изучения, распространения и внедрения передового опыта социальной работы.

Место курса в профессиональной подготовке выпускника формирует целостное теоретическое, методологическое, методическое и конкретно-ситуативное представление об опыте организационно-административной работы в системе общественного питания современной России.

Требования к уровню освоения курса определяются задачами курса. При прохождении итогового контроля студент должен показать знание основных нормативных актов, регулирующих отношения в сфере профессиональной деятельности специалиста в системе общественного питания современной России.

Должен уметь раскрывать главные составляющие передового опыта кадрового обеспечения организационно-административной деятельности в системе общественного питания современной России, показать на конкретных примерах информационно-практическую основу изучения, распространения и внедрения передового опыта организационно-административной работы.

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:

- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-8, ПК-9.

Знания:

- директивных и нормативных актов, регламентирующих различные стороны функционирования предприятий общественного питания в рыночной экономике;
- организацию (производственных) торговых и технологических процессов на предприятиях общественного питания;
- классификации и характеристики предприятий общественного питания;

- теоретических основ и современных методов научной организации труда производственного и обслуживающего персонала;
- классификации услуг общественного питания и общих требований к ним; методы, формы, средства обслуживания и общие требования к ним;
- видов и форм обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов;
- видов банкетов, особенностей сервировки;

Умения:

- рассчитывать потребности в торговых площадях для каждой административно-территориальной единицы (города, района);
- работать с нормативной документацией;
- определять потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разрабатывать оптимальный режим труда и график работы;
- организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями НОТ;
- применять современные технологии, формы и методы обслуживания.
- использовать современные методы обеспечения сохранности товарно-материальных ценностей в торговых залах;
- обеспечивать качественное обслуживание потребителей.

Владения навыками:

- организации производства и обслуживания в различных типах предприятий общественного питания;
- организации обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;

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

- Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9;

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);
- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);
- умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

-умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35);

-осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

-научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

- основные направления развития общественного питания;
- классификацию предприятий общественного питания, особенности деятельности;
- оперативное планирование производства и технологическую документацию;
- общую характеристику процесса обслуживания;
- организацию обслуживания потребителей;
- банкеты и приемы;

Уметь:

- организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;

- анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом;

- организовать рациональную структуру управления предприятием в целом.

Владеть навыками:

-методики проведения производства и обслуживания в организациях общественного питания;

-анализа факторов внешней среды;

-организации обслуживания на предприятиях общественного питания;

- технологиями обслуживания населения.

Форма контроля: зачет.

Содержание тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела	Содержание темы в дидактических единицах
1	3	4
1.	Раздел 1. Введение. Совершенствование процесса принятия управленческих решений	Классификация и типы управленческих решений. Процесс принятия управленческих решений. Принципы и этапы процесса принятия управленческих решений. Роль руководителя в этом процессе. Разработка и оценка альтернатив. Модели принятия решений. Факторы, влияющие на процесс принятия управленческих решений. Контроль исполнения управленческих решений.
2	Раздел 2. Научные методы принятия решений в сфере услуг.	Классификация методов и приемов анализа. Количественные методы. Оценка вариантов с помощью рангов (баллов). Количественная оценка вариантов. Сетка решений. График

		Ганта. Анализ соотношения затрат и выгоды Качественные методы. Качественная оценка вариантов решений по шкале оценок. Дерево решений. Причинно-следственная диаграмма Коллегиальное принятие решений. Рабочая группа. Мозговой штурм. Метод номинальной группы. Метод Дельфи. Метод "Аквариума"
--	--	---

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, регулирующую 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.