МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВПО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе
_____ П.К. Хардаев

Начальник Учебно-методического управления
_____ П.В. Мотошкин

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ В.Е. Сактоев
«__» _____ 2011 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организации общественного питания»

Профили подготовки:

1. Технология и организация специальных видов питания
2. Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
3. Технология организации ресторанного дела

Квалификация (степень): Бакалавр
Нормативный срок освоения ООП: 4 года

Зарегистрировано
Управление качеством образования
_____ Э.М. Сундарон

Рассмотрено
на заседании кафедры ТПОП
12 ноября 2011г
Протокол № 23
Зав. кафедрой ТПОП
_____ В.Н. Лузан

УЧТЕНО
«УКО» ФГБОУ ВПО «ВСГУТУ»
№ копии 45 Дата регистрации 09.11.12
Подпись _____ Сундарон Э.М.

г. Улан-Удэ
2011 г

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие положения	3
1.1. Назначение программы и ее основное содержание	3
1.2. Нормативные документы для разработки ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания	4
1.3. Общая характеристика ООП ВПО ВСГТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания	5
1.3.1. Цель (миссия) ООП ВПО ВСГУТУ	
1.3.2. Срок освоения ООП	
1.3.3. Трудоемкость ООП	
1.3.4. Требования к абитуриенту	
1.3.5. Основные пользователи ООП	
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания (с профилями подготовки «Технология и организация специальных видов питания», «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», «Технология организации ресторанного дела»)	7
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	8
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	8
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения рассматриваемой ООП ВПО ВСГУТУ	10
4.Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса для реализации ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания	13
4.1. Календарный учебный график (график учебного процесса)	14
4.2. Учебный план ООП ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания (с профилями подготовки «Технология и организация специальных видов питания», «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», «Технология организации ресторанного дела»)	19
4.3. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	43
5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП ВПО	44
6. Характеристика среды вуза	44
7. Система менеджмента качества подготовки	44
Приложение 1 Обоснование содержания основной профессиональной образовательной программы по направлению 260800 Технология продукции и организации общественного питания	
Приложение 2 Матрица соответствия квалификационных требований и составных частей ООП ВПО ВСГТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания	
Приложение 3. БУП, ТУП, РУП по направлению подготовки	
Приложение 4. Аннотации рабочих программ учебных курсов, пред-	

метов, дисциплин (модулей)

Приложение 5. Аннотации к практикам

Приложение 6. Аннотация программы итоговой государственной аттестации

Приложение 7. Учебный план по направлению подготовки для обучающихся, осваивающих ООП в сокращенные сроки по заочной форме обучения

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение программы и ее основное содержание

1.1.1. Настоящая основная образовательная программа высшего профессионального образования университета (далее – **ООП ВПО ВСГУТУ**), реализуемая в ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания (с профилями подготовки «Технология и организация специальных видов питания», «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», «Технология организации ресторанного дела») представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную и утвержденную университетом с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых (по профилям подготовки) требований на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (далее - ФГОС ВПО) по направлению подготовки, 260800 Технология продукции и организации общественного питания утвержденного приказом Минобрнауки России от 21.12.2009 № 753.

Освоение данной ООП ВПО ВСГУТУ завершается итоговой государственной аттестацией с присвоением выпускнику квалификации (степени) «бакалавр» и выдачей диплома государственного образца.

1.1.2. ООП ВПО ВСГУТУ по указанному направлению подготовки бакалавров регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержания, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника в соответствии с требованиями ФГОС ВПО к результатам освоения им данной ООП (в виде приобретенных выпускником компетенций, необходимых в профессиональной деятельности).

1.1.3. ООП ВПО ВСГУТУ по данному направлению подготовки в соответствии с требованиями п.39 Типового положения об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 14.02.2008 № 71, включает в себя учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1.4. Обеспечивающие кафедры по согласованию с выпускающей кафедрой (или по ее требованию) и сама выпускающая кафедра имеют право ежегодно обновлять (с утверждением внесенных изменений и дополнений в установленном порядке) данную ООП ВПО ВСГУТУ (в части состава дисциплин (модулей), установленных университетом в вариативной или профильной части соответствующего учебного плана в учебном плане, и/или содержания рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии) с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также новых руководящих и методических материалов Минобрнауки России, отраслевого УМО вузов, решений ученого совета и ректората университета.

1.1.5. Регламент по организации периодического обновления данной ООП ВПО ВСГУТУ должен предусматривать внесение в нее согласованных изменений и дополнений, признанных целесообразными по результатам их апробации или деятельности коллективов кафедр и университета в целом в нескольких направлениях за счет:

- повышения квалификации профессорско-преподавательского состава (ППС) обеспечивающих кафедр, реализуемой на постоянной планируемой основе с учетом специфики данной ООП;

• совершенствования культурно-образовательной среды университета, включающей элементы, позволяющие разрабатывать и реализовывать новые вариативные курсы и модернизировать существующие;

• оптимального использования имеющихся или укрепления ресурсного обеспечения ООП (кадрового, учебно-методического и информационного, материально-технического);

• включения обучающихся в реализацию программ обучения на основе партнерских отношений и развития самоуправления;

• осуществления взаимодействия с организованным профессиональным сообществом, потенциальными работодателями и общественностью на основе их публикаций информаций с оценкой возможностей и достижений университета и получения обратной с ними связи (учет и анализ мнений работодателей, отзывов в прессе, выпускников университета и др.).

1.2. Нормативные документы для разработки ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания

Нормативную базу для разработки ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания (принятыми в университете профилями подготовки, указанными в п. 1.1.1) составляют:

1) Федеральные законы:

• от 10.07.1992 № 3266 – 1 (ред. от 28.09.2010) «Об образовании»;

• от 22.08.1996 № 125-ФЗ (ред. от 27.07.2010) «О высшем и послевузовском профессиональном образовании»;

• от 24.10.2007 № 232 – ФЗ (ред. от 10.11.2009) «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации (в части установления уровней высшего профессионального образования)»;

• от 01.12.2007 № 309 – ФЗ (ред. от 10.11.2009) «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта»;

• от 10.11.2009 № 260 – ФЗ « О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с принятием Федерального закона «О Московском государственном университете им. М.В. Ломоносова и Санкт-Петербургском государственном университете».

2) Постановления Правительства Российской Федерации:

• от 14.02.2008 № 71 «Об утверждении Типового положения об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении)»;

• от 14.07.2008 № 522 (ред. от 19.01.2010) «Об утверждении Положения о государственной аккредитации образовательных учреждений и научных организаций»;

• от 24.02.2009 № 142 «Об утверждении Правил разработки и утверждения федеральных государственных образовательных стандартов»;

• от 31.03.2009 № 277 (ред. от 24.09.2010) «Об утверждении Положения о лицензировании образовательной деятельности»;

3) Приказы Минобрнауки России:

• от 23.06.2009 № 218 «Об утверждении Порядка создания и развития инновационной инфраструктуры в сфере образования»;

• от 17.09.2009 № 337 (ред. от 12.08.2010) «Об утверждении перечней направлений подготовки высшего профессионального образования»;

• от 21.10.2009 № 442 (ред. от 18.01.2010 и 11.05.2010) «Об утверждении Порядка приема граждан в имеющие государственную аккредитацию образовательные учреждения высшего профессионального образования»;

• от 09.11.2009 №556 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания (квалификация (степень) «бакалавр»);

• от 25.01.2010 № 63 «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемых присвоение лицам квалификаций (степеней) «бакалавр» и «магистр», перечни которых утверждены Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 сентября 2009 г. № 337, направлениям подготовки (специальностям) высшего профессионального образования, указанным в Общероссийском классификаторе специальностей по образованию ОК 009-2003, принятом и введенном в действие Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 30 сентября 2003 г. № 276-ст»;

• от 10.02.2010 № 109 «О задачах высших учебных заведений по переходу на уровневую систему высшего профессионального образования»;

4) Письмо Минобрнауки России от 13.05.2010 № 03-956 «О разработке вузами основных образовательных программ»;

5) Устав ФГБОУ ВПО ВСГУТУ (действующий с 2002 г., а также его новый проект 2011 г.);

6) Методические рекомендации по разработке основной образовательной программы университета (рег. № П.473.1310.06.7.05-2007);

7) Организационно-методические документы СМК ВСГУТУ:

• Требования к основным образовательным программам университета, разработанным на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (рег. № П.473.1210.06.7.60-2010);

• Положение об организации учебного процесса по основным образовательным программам, разработанным на основе Федеральных государственных образовательных стандартов» (рег. №П.473.1210.06.7.61-2010);

• Положение «Балльно-рейтинговая система оценки качества обучения» (рег. № П.473.1210.06.8.62-2010).

1.3. Общая характеристика ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания

1.3.1. Цель (миссия) ООП ВПО ВСГУТУ

Миссия данной ООП ВПО ВСГУТУ – поддерживать и развивать традиции Восточно-Сибирского государственного университета технологий и управления, являющегося в настоящее время одним из ведущих учебно-научно-культурных центров на Востоке Российской Федерации, активно реализующим инновационную политику в образовательной, научной, производственной, социальной и других сферах, направленную на качественные преобразования в этих областях, устойчивое социально-экономическое развитие Байкальского региона, укрепление международного сотрудничества со странами Азиатско-Тихоокеанского региона.

Цель (миссия) данной ООП ВПО состоит в методическом обеспечении реализации в университете требований ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания как федеральной социальной нормы в образовательной, научной и другой деятельности университета с учетом особенностей его научно-образовательной школы и актуальных потребностей региональной сферы труда в кадрах с высшим профессиональным образованием в области проектирования, производства и эксплуатации технологических машин и оборудования в избранных профилях подготовки (с профилями подготовки «Технология и организация специальных видов пита-

ния», «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», «Технология организации ресторанного дела»).
Миссия (социальная значимость) ООП заключается в том, чтобы предоставляемые университетом образовательные услуги, основанные на учебно-методических материалах и документах данной ООП, способствовали развитию у студентов личностных качеств, а также формированию заложенных в ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания общекультурных и профессиональных компетенций (см. п. 3 настоящей ООП).

В области воспитания целью данной ООП является дальнейшее развитие существующей воспитательной среды университета с помощью комплекса мероприятий, способствующих формированию у обучающихся социально-личностных качеств, направленных на творческую активность, общекультурному росту и социальной мобильности (целеустремленность, организованность, трудолюбие, ответственность, самостоятельность, гражданственность, коммуникативность, приверженность этическим ценностям, толерантность, настойчивость в достижении цели и др.).

В области обучения целью ООП является подготовка обучающихся к получению качественного профессионального профильного образования, позволяющего выпускнику-бакалавру по направлению 260800 Технология продукции и организации общественного питания успешно работать в избранной сфере деятельности на основе приобретенных в университете компетенций и способностей самостоятельно освоить и применять новые знания и умения, способствующие его устойчивости на рынке труда.

1.3.2. Срок освоения ООП

В соответствии с ФГОС ВПО по данному направлению подготовки нормативный срок освоения ООП по очной форме обучения составляет 4 года.

На основании решения Ученого совета университета от 27.10.2010 (протокол № 3) сроки освоения ООП бакалавра по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения составляют 5 лет, а срок освоения сокращенной программы подготовки бакалавров для лиц, имеющих среднее профессиональное образование соответствующего профиля, принятого для направления 260800 Технология продукции и организации общественного питания, рекомендовано устанавливать не менее 3 лет 6 месяцев.

1.3.3. Трудоемкость ООП

Трудоемкость ООП ВПО ВСГУТУ по направлению 260800 Технология продукции и организации общественного питания составляет 240 зачетных единиц (одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам) за весь период обучения по любой форме и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ООП.

Трудоемкость ООП по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам.

1.3.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент, поступающий в университет для обучения по данной ООП ВПО ВСГУТУ, должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

В соответствии с Правилами приема в университет, утверждаемыми ежегодно Ученым советом университета, абитуриент, поступающий для обучения по очной форме за счет средств федерального бюджета или по договору с оплатой стоимости обучения с юридическими и/или физическими лицами, должен представить сертификат о сдаче Единого государственного экзамена (ЕГЭ) по общеобразовательным предметам, входящим в перечень вступительных испытаний для ООП ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания. Абитуриент, поступающий

на другие формы обучения или являющийся выпускником образовательного учреждения среднего профессионального образования, должен успешно пройти установленные Правилами приема вступительные испытания (в том числе сдачу ЕГЭ при отсутствии у него результатов ЕГЭ).

1.3.5. Основные пользователи ООП

Основными пользователями ООП ВПО ВСГУТУ данного направления подготовки являются:

- профессорско-преподавательские коллективы кафедр университета, ответственные за качественную разработку и эффективную реализацию ООП в университете, а также за обновление ее элементов с учетом достижений науки, техники и социальной сферы по данному направлению и профилю подготовки;
- студенты, обучающиеся по данному направлению, являющиеся поэтому ответственными за индивидуальное планирование и эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению ООП ВПО ВСГУТУ;
- администрация и коллективные органы управления институтом, университетом – дирекция (деканат), методическая комиссия, кафедра, научно-методический совет, ректорат и др., отвечающие в пределах своих полномочий за качество подготовки выпускников и формирование (совместно с работниками инфраструктуры) воспитательной среды университета;
- научно-техническая библиотека университета как ответственное подразделение, обеспечивающее обучающихся основной и дополнительной научной и учебно-методической литературой, справочно-библиографическими и периодическими изданиями с числом наименований не ниже предусмотренного ФГОС ВПО по данному направлению подготовки бакалавров;
- абитуриенты и их родители;
- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания (с профилями подготовки «Технология и организация специальных видов питания», «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», «Технология организации ресторанного дела»)

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности бакалавров включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания, контроль за эффективной деятельностью предприятий питания, контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания, проектирование и реконструкция предприятий питания.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания, технологическое оборудование, сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, центральный офис сети предприятии питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания по соответствующему профилю подготовки (см.п. 1.1.1) готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

Производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрения новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияний новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения рассматриваемой ООП ВПО ВСГУТУ

Выпускник направления подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с целями настоящей ООП ВПО ВСГУТУ и вышеприведенными задачами профессиональной деятельности должен обладать соответствующими **компетенциями**, определенными на основе ФГОС ВПО и Примерной ООП (Компетенция – способность выпускника-бакалавра применять приобретенную в результате освоения данной ООП или ее части динамическую совокупность знаний, умений, навыков, способностей, опыта и личностных качеств в решении профессиональных задач по видам профессиональной деятельности).

Полный состав обязательных общекультурных и профессиональных компетенций выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Полный состав компетенций выпускника

НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	
ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ОК)	
Код	Краткое содержание/определение и структура компетенции по видам профессиональной деятельности
1	2
ОК-1	Способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни
ОК-2	Демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии
ОК-3	Сспособность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда
ОК-4	Свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторику, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков
ОК-5	Способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству
ОК-6	Способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы
ОК-7	Способен получать и обрабатывать информацию из различных источников. готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде
ОК-8	Демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы
ОК-9	Способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования
ОК-10	Владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно аргументировано и ясно строить свою речь
ОК-11	Способен находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности
ОК-12	Стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков

Продолжение табл. 1

1	2
ОК-13	Использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
ОК-14	Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни
ОК-15	Владеет одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимает основную терминологию сферы своей профессиональной деятельности
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПК)	
ПК-1	Способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач
ПК-2	Владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ПК-3	Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности
ПК-4	Способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны
ПК-5	Владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ПК-6	Осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности
ПК-7	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-8	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-9	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-10	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-11	Умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

Продолжение табл. 1

1	2
ПК-12	Организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-13	Анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-14	Обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-15	устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-16	определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-17	Осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства
ПК-18	Умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-19	Умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-20	Уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-21	Умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию
ПК-22	Умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-23	Способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-24	Умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-25	Владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

Продолжение табл. 1

1	2
ПК-26	Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные умения
ПК-27	Умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-28	Способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
ПК-29	Способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-30	Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-31	Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-32	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-33	Умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-34	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-35	Умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-36	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-37	Умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
ПК-38	Умеет прогнозировать коньюктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
ПК-39	Способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

В процессе обучения по данной ООП ВПО ВСГУТУ студент может приобрести и другие (специальные) компетенции, связанные с конкретным профилем его подготовки.

Матрица соответствия или сопряжения приобретаемых студентом компетенций в процессе освоения данной ООП ВПО ВСГУТУ и формирующих их составных частей ООП и оценочных средств представлена в приложении 2. В таблице матрицы знаком «+» обозначено присутствие (или дальнейшее развитие) соответствующей компетенции ОК или ПК в программе дисциплины (модуля, практики, итоговой аттестации) без указания доли общей трудоемкости в зачетных единицах.

Отнесение к дисциплине соответствующей компетенции ОК или ПК или группы компетенций, приобретаемых студентом в результате ее освоения, является мнением выпускающей кафедры и одновременно указанием исполнителям обеспечивающей или выпускающей кафедры, чтобы в разработанной кафедрой компетентностно-ориентированной программе данной дисциплины были указаны технологии ее (их) формирования на лекциях, лабораторных и практических занятиях, в том числе контрольных, в самостоятельной работе студентов, средства и технологии оценки ее (их) сформированности (например, тестирование, контрольные работы, защита отчетов, курсового проекта или курсовой работы и т.д.), а также планируемые выходные компоненты базовой структуры знаний («знать», «уметь», «владеть» и т.д.), необходимые для улучшения последующих (ей) учебных (ой) дисциплин (ы) или для последующей профессиональной деятельности.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса для реализации ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания

В соответствии с п. 39 Типового положения о вузе (см. п. 1.1.3 настоящей работы), ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания, а также с п. 3.2. Положения об организации учебного процесса по ООП, разработанным на основе ФГОС (рег. №П.473.1210.06.7.61-2010) содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП ВПО ВСГУТУ регламентируется следующими основными документами:

- годовой календарный учебный график (график учебного процесса);
- учебный план подготовки бакалавра по направлению 260800 Технология продукции и организации общественного питания (с учетом профиля подготовки);
- рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и практик.

4.1. Календарный учебный график (график учебного процесса)

4.1.1. Календарный учебный график (график учебного процесса) разрабатывается на весь срок освоения данной ООП ВПО ВСГУТУ и представляет собой графическое (в таблице) изображение в пределах каждого учебного года интервалов времени в неделях и днях элементов, составляющих образовательный процесс (академический период или период теоретического обучения, текущий контроль и промежуточная аттестация, практика учебная и производственная, итоговая государственная аттестация, каникулы), в соответствующей продолжительности и последовательности их реализации согласно целям и задачам ООП.

4.1.2. В соответствии с Положением университета об организации учебного процесса по ООП, разработанным на основе ФГОС (рег. №П.473.1210.06.7.61-2010) и Требованиями к ООП университета, разработанным на основе ФГОС (рег. № П.473.1210.06.7.60-2010), каждый учебный год при очной форме обучения включает (таблица 2):

- 5 академических периодов или учебных блоков (далее в таблице – УБ) длительностью 8 недель каждого (УБ I, УБ II и т.д.) для проведения теоретического обучения (далее – ТО), состоящего из времени на аудиторную и самостоятельную работу студента во

всех УБ кроме пятого УБ на III и IV году обучения (или на III и IV курсах), который предназначен соответственно для нахождения студентами учебной и производственной практики (далее – П) на третьем году обучения и для мероприятий по итоговой государственной аттестации (далее - ИГА) выпускников в последнем УБ; два первых УБ приходятся на осенний семестр, остальные 3 – на весенний семестр;

• 2 аттестационные недели (А.) (без учета выходного дня по календарю) по окончании первого и второго (первая аттестационная неделя), а также третьего и четвертого блоков (вторая аттестационная неделя) для завершения текущего контроля и промежуточной аттестации или выведения преподавателем окончательной оценки качества освоения студентами материалов пройденной в этих УБ отдельной части или всего объема учебного курса (предмета, дисциплины, модуля); указанные аттестационные периоды здесь учитываются как *время самостоятельной работы студентов (СРС) в соответствующем УБ (входит в объем его трудоемкости)*;

• 10 недель каникулярного времени студентов (К.), в том числе 2 недели в зимний период по окончании времени на вторую промежуточную аттестацию.

4.1.3. При реализации данной ООП ВПО ВСГУТУ календарный график учебного процесса выглядит следующим образом (обозначения элементов учебного процесса соответствующими символами приведены выше):

Таблица 2 – Календарный график учебного процесса для ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания (с профилями подготовки «Технология и организация специальных видов питания», «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», «Технология организации ресторанного дела»)

Очная форма обучения

Год обучения (курс)	Продолжительность (в неделях или днях) элементов учебного процесса									Всего
	УБ I	**УБ II**	**А**	**К**	**УБ III**	**УБ IV**	**А**	**УБ V**	**К**	
I	ТО 8 нед.	ТО 8 нед.	1 нед	2 нед.	ТО 8 нед.	ТО 8 нед.	1 нед.	ТО 8 нед.	8 нед.	52 нед.
II	ТО 8 нед.	ТО 8 нед.	1 нед	2 нед.	ТО 8 нед.	ТО 8 нед.	1 нед.	ТО 8 нед.	8 нед.	52 нед.
III	ТО 8 нед.	ТО 8 нед.	1 нед	2 нед.	ТО 8 нед.	ТО 8 нед.	1 нед.	П 8 нед.	8 нед.	52 нед.
IV	ТО 8 нед.	ТО 8 нед.	1 нед	2 нед.	ТО 8 нед.	ТО 8 нед.	1 нед.	ИГА 8 нед.	8 нед.	52 нед.
Всего	32 нед.	32 нед.	4 нед.	8 нед.	32 нед.	32 нед.	4 нед.	32 нед.	32 нед.	208 нед.

4.1.4. В приведенной таблице начало учебных занятий в УБ I каждого года обучения и соответственно этому отсчет начала и окончания каждого элемента учебного процесса – с 1 сентября, а в случае совпадения этого дня с выходным днем (воскресенье), как это имеет место в 2013, 2019 и т.д. годах – со 2 сентября.

4.1.5. В п.6.3 ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания ИГА как учебный цикл Б.6 регламентируется трудоемкостью 12 – 15 ЗЕТ, а практики (учебная и производственная) в учебном цикле Б.5 – трудоемкостью 12 ЗЕТ. Принимая нижнюю границу ИГА в 12 ЗЕТ, в соответствии с п. 2.3 Требований к ООП университета, разработанным на основе ФГОС (рег. № П.473.1210.06.7.60-2010) итоговая государственная аттестация планируется в течение УБ V четвертого года обучения продолжительностью 8 недель (трудоемкость 11 ЗЕТ). После защиты выпускной квалификационной работы выпускнику может быть предоставлен по-

следипломный отпуск продолжительностью до 8 недель (в пределах общего срока обучения 208 недель).

4.1.6. В календарном графике учебного процесса *отсутствуют экзаменационные сессии*, имеющие место при традиционной схеме обучения: при реализации ООП бакалавриата в соответствии с утвержденным и введенным в действие Положением университета *«Балльно-рейтинговая система оценки качества обучения»* (рег. № П.473.1210.06.8.62-2010) для контроля качества усвоения учебного материала по дисциплине (курсу, предмету, модулю, практике) предусматривается проведение текущего контроля и/или итогового контрольного испытания (промежуточной аттестации), проводимого в различных формах* как в течение всего периода времени на УБ, так и вне его во время А. с выставлением соответствующей оценки (академического рейтинга обучающихся – количественного показателя уровня овладения обучающимся программного материала по результатам контрольных мероприятий).

Промежуточная аттестация (А), предусмотренная графиком, используются для учебной самостоятельной работы студента или для проведения итогового аттестационного испытания по пройденному в данном УБ курсу (предмету, дисциплине, модулю), а также для повышения рейтинга.

Трудоемкость А входит в общую трудоемкость пройденного курса в рамках общего количества его зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ).

4.1.7. Планирование учебного процесса рассматривается как ведущий элемент в системе управления образовательной деятельностью в университете и осуществляется путем составления на основе вышеприведенного графика учебного процесса *академического календаря*, включающего все мероприятия учебного процесса с указанием сроков их проведения (начала и окончания периодов УБ для ТО, А, К, П и ИГА по календарю за соответствующий учебный год).

Академический календарь составляется отдельно для очной и заочной форм обучения и утверждается ректором университета по представлению учебно-методического управления (УМУ). Он способствует информированности студентов об особенностях их обучения в течение предстоящего учебного года и преподавателей для планирования учебного процесса.

4.1.8. В таблице 3 представлены сводные данные по бюджету времени (в неделях) за каждый учебный год и весь период обучения по очной форме, а также показана общая трудоемкость всех видов учебных работ (в ЗЕТ), которая должна быть положена в основу планирования учебного процесса и расчета педагогической нагрузки преподавателей обеспечивающих и выпускающей кафедр, определения объема учебной нагрузки обучающихся и расчета стоимости обучения:

---

* *Могут быть использованы методики и рекомендации, приведенные в следующих действующих документах и материалах СМК ФГБОУ ВПО ВСГУТУ:*

- *вышеуказанное Положение;*
- *«Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов» (рег. № П.473.1210.06.8.11-2007);*
- *«Положение о контрольных учебных неделях в университете» (рег. № П.473.1310.06.8.38-2008);*
- *«Положение о ректорском контроле качества обучения студентов в университете (рег. № П.473.1310.06.8.47-2008);*
- *«Положение об использовании Федерального Интернет-экзамена в сфере профессионального образования в контроле качества обучения студентов в университете» (рег. № П.473.1310.06.8.48-2008);*
- *другие документы СМК (при необходимости).*

Таблица 3 – Сводные данные по бюджету времени (в неделях) и трудоемкости всех видов учебных работ (в ЗЕТ) при реализации ООП ВПО ВСГТУ по направлению 260800 Технология продукции и организации общественного питания

Очная форма обучения

Год обучения (курс)	Продолжительность элементов учебного процесса (в неделях – в числителе) и их трудоемкость (в ЗЕТ - в знаменателе)						
	Теоретическое обучение	Аттестация	Практика	НИР	Итоговая гос. аттестация	Каникулы	Всего нед./ ЗЕТ
I	40 / 60	2				10	52 / 60
II	40 / 60	2				10	52 / 60
III	32 / 46	2	8 / 14			10	52 / 60
IV	32 / 48	2		1/1	7/ 11	10	52 / 60
Всего нед./ЗЕТ	144 / 214	8	8 / 14	1/1	7 / 11	40	208 / 240

4.1.9 *Для реализации программы в сокращенные сроки по заочной форме обучения* составляется индивидуальный учебный план. Календарный график учебного процесса и учебный план по заочной форме обучения, реализуемого в сокращенные сроки представлен в приложениях.

4.2. Учебный план ООП ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания с профилями подготовки «Технология и организация специальных видов питания», «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», «Технология организации ресторанного дела»

4.2.1. Учебный план направления подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания является основным университетским нормативно-методическим документом ООП ВПО ВСГУТУ, обязательным к выполнению во всех учебных подразделениях (институтах, факультетах, кафедрах), занятых организацией и проведением учебно-вспомогательного процесса по данному направлению подготовки, и определяющим содержание подготовки, последовательность, сроки, интенсивность и трудоемкость (в ЗЕТ – зачетных единицах и академических часах) изучения учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), практики, распределения объемов аудиторий учебной работы по видам занятий и объемов самостоятельной работы студентов, а также аттестаций и форм контроля и т.д.

Учебный план, сформированный выпускающей кафедрой ТПОП, предусматривает обеспечение:

- последовательности изучения учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и прохождения практики, основанную на их преемственности и определяемую структурно-логическими связями и зависимостями между ними (указанием соответствующих пре- и постреквизитов – предшествующих и последующих дисциплин или элемента учебного процесса для изучения данной дисциплины), которые, в свою очередь, опираются на перечень компетенций (или их компонентов);
- рациональное распределение учебных курсов и дисциплин (модулей) по соответствующим учебным блокам (УБ) с позиций равномерности учебной работы студентов и их загруженности;

• эффективное использование кадрового и материально - технического потенциала кафедр университета.

4.2.2. Для реализации данной ООП ВПО, созданный на основе ФГОС ВПО по направлению подготовки, а также примерной ООП и использующей систему ЗЕТ, разработаны следующие виды (формы) компетентностно - ориентированного учебного плана:

• *базовый учебный план БУП* ООП ВПО ВСГУТУ;

• *типовой учебный план ТУП* ООП ВПО ВСГУТУ;

• *рабочий учебный план РУП* ООП ВПО ВСГУТУ (как приложение к ТУП).

На основе указанных видов (БУП, ТУП, РУП) с помощью академического консультанта (преподавателя выпускающей кафедры) в соответствии с требованиями пп. 3.4, 3.7, 5.1-5.5 Положения об организации учебного процесса по ООП, разработанным на основе ФГОС (рег. № П.473.1210.06.7.61-2010) должен быть составлен *индивидуальный* учебный план (ИУП) ООП ВПО ВСГУТУ каждого студента, определяющий его образовательную траекторию при обучении по очной или заочной форме в нормативные сроки по ФГОС ВПО (см. п. 1.3.2) и формируемый по принятой в университете форме на каждый учебный год по личному заявлению студента.

ИУП ООП ВПО ВСГУТУ должен быть составлен также каждым обучающимся по сокращенной программе подготовки, имеющим среднее или высшее профессиональное образование соответствующего профиля или высшее профессиональное образование другого профиля подготовки.

4.2.3. Основным учебным планом направления подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания, определяющим основное содержание и трудоемкость учебной работы (в ЗЕТ) по учебным циклам и разделам ООП, освоение которой позволяет присвоить выпускнику квалификацию (степень) «бакалавр», является *базовый учебный план (БУП) очной формы обучения*, разработанный на нормативный срок освоения ООП по ФГОС ВПО (4 года).

4.2.4. БУП ООП ВПО ВСГУТУ (рег. № БУП.О.221400.62.00-2010) по направлению подготовки **260800 Технология продукции и организации общественного питания** с профилями подготовки «**Технология и организация специальных видов питания», «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», «Технология организации ресторанного дела»** приведен в приложении 3 и содержит основные исходные данные для организации и планирования образовательного процесса:

• перечень учебных циклов (УЦ) в соответствии с ФГОС ВПО;

• общую трудоемкость (в ЗЕТ) каждого УЦ, а также его базовой части (состоящей из дисциплин, определенных ФГОС ВПО и обязательных для изучения всеми студентами) и вариативной (профильной) части (в которую включены дисциплины, определенные университетом, также являющиеся обязательными для изучения студентами, и дисциплины, предлагаемые обеспечивающими кафедрами для изучения студентами по их выбору);

• перечень дисциплин (модулей), учебных курсов, предметов, практики в базовой и вариативной части каждого УЦ с указанием их трудоемкости (в ЗЕТ);

• перечень (коды) реализуемых основных компетенций, приобретаемых каждым студентом в результате освоения соответствующей дисциплины (модуля) или прохождения практики; перечень компетенций – по матрице соответствия (приложение 2);

• форма итоговой государственной аттестации (в виде подготовки и защиты выпускной квалификационной работы) и ее трудоемкость (в ЗЕТ);

• наименование предшествующих и последующих дисциплин относительно каждой рассматриваемой дисциплины (ее пререквизиты и постреквизиты).

4.2.5. БУП ООП, приведенный в приложении 3, является основой для разработки *типового учебного плана (ТУП)* как для очной формы обучения (рег. №

УП.О.260800.62.00-2010, приведен в приложении 3), так и для заочной формы обучения (рег. № УП.З.260800.62.00-2010, приведен в приложении 4). К каждому из них (УП.О.260800.62.00-2010 и УП.З.260800.62.00-2010) приложен *рабочий учебный план (РУП)*, в котором представлено распределение учебной работы по учебным периодам (учебным блокам) соответствующего учебного года: перечень дисциплин (модулей) и других элементов ООП, подлежащих освоению в данном УБ, распределение часов по видам аудиторных учебных занятий (лекции, лабораторные и практические занятия) в пределах установленного для каждого элемента ООП количества ЗЕТ.

РУП служит основой для составления рабочих программ учебных дисциплин (модулей, практики) и расписания учебных занятий, уточнения названий курсов и дисциплин по выбору студента, а также для расчета трудоемкости учебной работы (педагогической нагрузки) преподавателей кафедр, обеспечивающих данную ООП ВПО.

4.2.6. Во всех формах учебных планов (БУП, ТУП, РУП) использована (должна быть и в ИУП) единая система кодировки элементов ООП (учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), практики, итоговой государственной аттестации), предусматривающая присвоение каждому элементу учебного плана соответствующего кода в символах буквенного и цифрового выражения (например, дисциплина «Экономическая теория» общей трудоемкостью три ЗЕТ имеет код Б.1.4, означающий ее принадлежность к УЦ ООП Б.1 «Гуманитарный, социальный и экономический цикл» по ФГОС ВПО данного направления подготовки и расположение ее четвертой строкой в перечне элементов в данном УЦ).

4.2.7. При разработке БУП, ТУП и РУП были учтены все общие требования, приведенные в соответствующем разделе ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания:

- в разделе VI «Требования к структуре ООП бакалавриата»;
- в разделе VII «Требования к условиям реализации ООП бакалавриата», а также требования, описанные в документах СМК ГОУ ВПО ВСГУТУ:
- Положение об организации учебного процесса по ООП, разработанным на основе ФГОС (рег. № П.473.1210.06.7.61-2010), утвержденное Ученым советом университета 27.10.2010 (протокол № 3);
- Требования к ООП университета, разработанным на основе ФГОС (рег. № П.473.1210.06.7.60-2010) с изменениями и дополнениями, утвержденными 17.02.2011;
- Положение «Балльно-рейтинговая система оценки качества обучения (рег. № П.473.1210.06.8.62-2010)».

4.2.8. ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания в соответствии с п. 6.1 ФГОС ВПО предусматривает изучение в установленном университетом объеме в ЗЕТ (показан в скобках по строке перечня на основе данных из табл.7) следующих учебных циклов (УЦ):

- УЦ Б.1– Гуманитарный, социальный и экономический цикл (далее – ГСЭ; объем 48 ЗЕТ);
- УЦ Б.2 – Математический и естественнонаучный цикл (далее – МЕН; объем 72 ЗЕТ);
- УЦ Б.3 – Профессиональный цикл (далее – П; объем 93 ЗЕТ),
- а также учебных разделов:
- Б.4 – Физическая культура (2 ЗЕТ);
- Б.5 – Учебная и производственная практика (14 ЗЕТ);
- Б.6 – Итоговая государственная аттестация (11 ЗЕТ).

Общая трудоемкость ООП – 240 ЗЕТ.

4.2.9. Каждый УЦ имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную) часть, устанавливаемую университетом.

4.2.10. В базовых частях УЦ Б.1 – УЦ Б.3 в БУП и ТУП (приложение 3) показан перечень базовых (обязательных) дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВПО данного направления подготовки.

Базовая (обязательная) часть УЦ Б.1 ГСЭ, УЦ Б.2 МЕН, УЦ Б.3 П в соответствии с п.6.3 ФГОС ВПО предусматривает изучение учебных дисциплин, представленных в матрице соответствия квалификационных требований и составных частей ООП ВПО ВСГТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания и учебном плане.

4.2.11. Указанный в пп. 4.2.10-4.2.12 перечень знаний, умений и способностей или навыков владения по результатам освоения обязательных дисциплин базовой части циклов учебного плана полностью совпадает с приведенной в приложении 2 матрицей соответствия компетенций и составных частей ООП ВПО ВСГУТУ по рассматриваемому направлению подготовки бакалавров.

4.2.12. Вариативная часть УЦ Б.1 – УЦ Б.3 общей трудоемкостью 101 ЗЕТ (табл.4) включает дисциплины, направленные в большинстве своем на профиль подготовки, дающие возможность расширения и/или углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин (модулей), позволяющие обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности в конкретной предметной области по профилю подготовки и/или продолжения профессионального образования в магистратуре.

4.2.13. Вариативная часть каждого УЦ (Б.1-Б.3) включает в себя дисциплины (модули) с общей трудоемкостью 101 ЗЕТ:

- обязательные для изучения всеми студентами (с общей трудоемкостью 6472 ЗЕТ суммарно по указанным УЦ);
- по выбору каждого обучающегося (с общей трудоемкостью 37 ЗЕТ).

4.2.14. Перечень и последовательность изучения дисциплин (модулей) в вариативных частях УЦ Б.1 – УЦ Б.3 в соответствии с проектируемыми результатами освоения настоящей ООП ВПО ВСГУТУ сформирован самостоятельно выпускающей (на момент составления настоящей ООП) кафедрой «Технология продуктов общественного питания» с учетом предложений обеспечивающих кафедр и накопленного опыта подготовки выпускников по принятым в ООП профилям в университете, а также с учетом региональных особенностей рынка труда и запросов работодателей.

4.2.15. В качестве обязательных в вариативных частях трех учебных циклов предусмотрены 21 дисциплины с трудоемкостью 3 ЗЕТ каждая: в УЦ Б.1 ГСЭ – 3, в УЦ Б.2 МЕН – 5 и в УЦ Б.3 П – 13 (одна из них разбита на 2 части) общепрофессиональных дисциплин, включая дисциплину «Введение в профессиональную деятельность». Их перечень в каждом УЦ можно определить по соответствующим строкам ТУП (приложение 3), в графе 5 «Вариативная» которых отмечены объемы трудоемкости (по 3 ЗЕТ).

4.2.16. В каждом УЦ учебного плана предусмотрены дисциплины и курсы, предлагаемые для выбора обучающимся (так называемые элективные курсы) и изучаемые обучающимися, начиная со второго года обучения.

В соответствии с требованиями п. 7.5 ФГОС ВПО рассматриваемого направления подготовки дисциплины по выбору обучающихся составляют в объеме не менее 30% вариативной части суммарно по циклам УЦ Б.1, УЦ Б.2 и УЦ Б.3.

Таблица 4 - Распределение трудоемкости ООП ВПО ВСГТУ по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организации общественного питания» по учебным циклам (УЦ) и учебным блокам (УБ) каждого года обучения по очной форме

Код УЦ	Наименование УЦ и разделов ТУП	Трудоемкость ООП в ЗЕТ																								
		общая	в т.ч.		Распределение ЗЕТ по учебным годам (I-IV) и учебным блокам (УБ)																					
			в базовой части	в вариативной части	I					II					III					IV						
					УБ 1	УБ 2	УБ 3	УБ 4	УБ 5	УБ 1	УБ 2	УБ 3	УБ 4	УБ 5	УБ 1	УБ 2	УБ 3	УБ 4	УБ 5	УБ 1	УБ 2	УБ 3	УБ 4	УБ 5		
Б.1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл (цикл ГСЭ)	48	33	15	3	6	3	6	3	6	6	0	3	3	0	0	0	0	0	3	3	0	3	0		
	Базовая часть	33	33		3	6	3	6	0	0	6	0	0	0	0	0	3	0	0	3	3	0	0	0		
	Вариативная часть	15		15	0	0	0	0	3	6	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	в т.ч. обязательная	9		9	0	0	0	0	3	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	по выбору студента	6		6	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Б.2	Математический и естественнонаучный цикл (цикл МЕН)	72	45	27	6	6	9	6	6	6	6	6	9	6	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0		
	Базовая часть	45	45		6	6	9	6	3	6	3	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Вариативная часть	27		27	0	0	0	0	3	0	3	3	9	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	в т.ч. обязательная	15		15	0	0	0	0	3	0	3	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	по выбору студента	12		12	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0		
Б.3	Профессиональный цикл (цикл П)	93	34	59	3	0	0	0	3	0	0	6	0	3	9	10	12	12	0	9	6	12	7	1		
	Базовая часть (общепрофессиональная)	34	34		0	0	0	0	0	0	0	6	0	3	9	10	3	3	0	0	0	0	0	0		
	Вариативная часть	59		59	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	9	9	0	9	6	12	7	1		
	в т.ч. обязательная	40		40	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	9	9	0	6	6	0	3	1		
	по выбору студента	19		19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	12	4	0		
Б.4	Физическая культура	2	2																				2			
Б.5	Учебная и производственная	14	14													2			12							
Б.6	Итоговая государственная аттестация	11	11																					11		
	Всего	240	139	101	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		

4.2.17. Чтобы обеспечить реальное условие выбора, в перечень дисциплин, предлагаемых студенту, в каждом УЦ в пределах заданного объема трудоемкости (в ЗЕТ) предлагается не менее двух вариантов набора дисциплин, содержание которых должно быть ориентировано на получение обучающимся конкретных знаний в сфере профессиональной деятельности и иметь суммарное значение применительно к выбранному профилю подготовки. Трудоемкость предлагаемых дисциплин в каждом УБ суммарно составляет 3 ЗЕТ.

4.2.17.2. Исходя из потребности будущих бакалавров в математической, химической, физической, информационной и экологической подготовке в ТУП разработчиками ООП в УЦ Б.2 МЕН 1,2,3 включены по два варианта дисциплин по выбору обучающихся, в каждом из вариантов которых содержатся две дисциплины трудоемкостью соответственно 2 и 1 ЗЕТ (всего по 4 дисциплин в МЕН 1, МЕН 2, МЕН 3 и МЕН4).

Дисциплины данного УЦ по выбору обучающихся преподаются обеспечивающими кафедрами на 11 году 3 УБ (МЕН 1) и 5 УБ (МЕН2), III году обучения в I УБ (МЕН3) и 1У год 2 УБ (МЕН 4).

Список дисциплин по выбору обучающихся УЦ Б.2 МЕН может быть обновлен в установленные сроки актуализации БУП, ТУП, РУП, исходя из результатов анализа актуальности содержания данной ООП ВПО ВСГТУ и анализа востребованности этих дисциплин обучающимися.

4.2.17.3. Дисциплины по выбору обучающихся в УЦ Б.3 П определяют специальную подготовку непосредственно связанную с обучением по одному из выбранных профилей подготовки.

Состав специальных дисциплин по каждому профилю подготовки разработчиками данной ООП ВПО ВСГТУ определен исходя из накопленного опыта подготовки выпускников по соответствующим (ныне отмененным) специальностям и специализациям, а также с учетом требований, предъявляемым к выпускникам университета.

В перечень предлагаемых выпускающей кафедрой входят специальные дисциплины, посвященные раскрытию содержания обучения для конкретной области будущей профессиональной деятельности выпускника – бакалавра, описанный в п.2.1 настоящей ООП.

Изучение специальных дисциплин по профилю подготовки наряду с полученной общекультурной, фундаментальной и общепрофессиональной подготовкой в процессе освоения дисциплин УЦ Б.1 – УЦ Б.3 должно позволить выпускнику – бакалавру успешно (при условии дальнейшего самообразования) выполнять производственно-технологический вид профессиональной деятельности (указаны в п.2.3 настоящей ООП) и решить требуемые типы задач по данному виду профессиональной деятельности (они приведены в п.2.4).

Список дисциплин по выбору обучающихся в УЦ Б.3 П может быть изменен на основе анализа профессиональной деятельности выпускников (информация – посредством обратной связи с выпускниками) и отзывов работодателей, потребностей рынка труда, а также с учетом мнений или запросов обучающихся и работодателей.

4.2.18. Фундаментальная, общепрофессиональная и специальная (профильная) подготовка выпускника – бакалавра данного направления при освоении всех УЦ Б.1 – УЦ Б.3 охватывает широкий диапазон учебных дисциплин (модулей) и курсов, в результате изучения которых выпускник в целом должен быть способен демонстрировать профессиональные компетенции.

4.2.19. Последовательность освоения дисциплин (модулей), предусмотренная ТУП, РУП (а также ИУП), основана на их преемственности и определяется логическими связями и зависимостями между ними, которые, в свою очередь, опираются на перечень компетенций (или их компонентов), указанный в разделе 3 настоящей ООП, а также на траекто-

рию и сроки (периоды обучения) их формирования согласно матрицы соответствия, приведенной в приложении 2, на основе которой разработчики УМКД – учебно-методического комплекса каждой дисциплины (модуля) должны сформулировать конечные результаты обучения в органичной увязке с усваиваемыми знаниями, умениями, навыками и приобретаемыми компетенциями в целом по ООП, что и обязывается требованиями п. 7.4. ФГОС ВПО по данному направлению подготовки.

4.2.20. Трудоемкость учебной работы, необходимая для освоения отдельных дисциплин (модулей), определяется объемом и характером формируемых компетенций, значением каждой дисциплины (модуля) в системе подготовки бакалавра, объемом курса (дисциплин, модуля), соотношением в нем теоретического материала и практических работ, воспитательными задачами и др.

4.2.21. В соответствии с пп. 1.2 и 1.3 «Положения об организации учебного процесса по ООП, разработанным на основеФГОС» (рег. № П.473.1210.06.7.61-2010):

«1.2.Трудоемкость всех видов учебной работы, определяемой ООП, разработанных на основе ФГОС ВПО, измеряется зачетными единицами трудоемкости (ЗЕТ), совместимыми с кредитами ECTS (Evropean Credit Transfer System – Европейская система взаимозачета кредитов).

Зачетная единица трудоемкости – унифицированная единица измерения объема учебной работы обучающегося / преподавателя. 1 ЗЕТ равен 36 академическим часам (длительностью 45 минут) учебной работы, в т.ч. 16 академическим часам контактной (аудиторной) работы.

Измерение трудоемкости учебной работы в зачетных единицах предполагает:

- оценку качества обучения по принятой в системе российского образования шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено»);
- начисление обучающемуся зачетных единиц при положительной оценке его учебной работы.

1.3. Реализация Федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования в университете предполагает:

- индивидуально-ориентированную организацию учебного процесса;
- накопительный характер результатов обучения, который предполагает учет всех ранее набранных обучающимся зачетных единиц по всем уровням образования;
- использование стимулирующей балльно-рейтинговой системы оценки качества обучения».

4.2.22. Аудиторная работа в ТУП и РУП (приложение 3) предполагает проведение лекций (далее – Лк), лабораторных работ (далее – Лб) и/или практических занятий (далее – Пр) в соответствии с общими требованиями к ним, приведенными в пп. 5.14.1-5.14.3 документа «Методические указания по разработке УМКД» - рег. № П.473.1310.08.7.06-2007).

4.2.23. В соответствии с утвержденными нормами времени аудиторной работы (см. п. 4.2 Требований к ООП … - рег. № П.473.1210.07.6.60-2010) для дисциплины трудоемкостью 3 ЗЕТ (или 108 академических часов) в ТУП и РУП предусмотрено проведение в одну неделю 2 час. Лк и 4 час. Лб и/или Пр или в одном УБ (8 нед.) аудиторная работа включает 16 час. Лк и 32 часа Лб/Пр (всего 48 час. (или 44,44 % от общей трудоемкости), остальные 60 час. (или 55,56 %) в этом УБ – на СРС, выполняемую по заданию преподавателя под его методическим и научным руководством, а также на подготовку и проведение аттестационных мероприятий по итогам освоения данной дисциплины (в рамках выделенных в ТУП часов).

Для дисциплины трудоемкостью 2 ЗЕТ (или 72 акад. час.) предусмотрено проведение в одну неделю 2 час. Лк и 2 час. Лб/Пр или в одном УБ аудиторная работа составляет

16 час. Лк и 16 час. Лб/Пр (всего 32 час.), остальные 40 час. выделяется на СРС и контроль учебной работы.

Для дисциплины трудоемкостью 1 ЗЕТ (или 36 академических часов), представленных в ТУП и РУП в основном среди дисциплин УЦ Б.2 МЕН по выбору обучающихся, предусмотрено проведение 2 час. Лк в неделю (всего 16 час.), которые по решению обеспечивающей кафедры могут быть заменены на занятия Пр; остальные 20 час. здесь выделяется на СРС и аттестацию студента по окончании изучения дисциплины.

4.2.24. Перечень видов СРС как аудиторной (выполняемой в ходе аудиторных занятий по расписанию), так и внеаудиторной, приведен в п.5.14.4 вышеуказанного документа (по УМКД), а общие принципы планирования СРС, ее нормирования и контроля – в пп. 5.14.4.1-5.14.4.6 и частично в пп. 5.17, 5.18.1.2-5.18.1.5 того же источника.

4.2.25. На основании ТУП и РУП каждая кафедра, обеспечивающая преподавание соответствующей учебной дисциплины, в рамках выделенных часов должны проводить поточные консультации и другие мероприятия, необходимые для организации СРС (как аудиторной, так и внеаудиторной), а также мероприятия по проведению текущей или итоговой аттестации по дисциплине (с использованием балльно-рейтинговой системы оценки качества обучения) в пределах предусмотренного в учебном плане времени.

4.2.26. Максимальный объем учебной нагрузки в соответствии с п. 7.6 ФГОС ВПО рассчитан из расчета 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ООП: 240 ЗЕТ * 36 акад. час. = 8640 час.; 8640 час.:(5 УБ * 8 нед. * 4 года) = 54 час.

4.2.27. Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении ООП при очной форме составляет 27 академических часов. В указанный объем (в отличие от требования п. 7.7 ФГОС ВПО) входят обязательные аудиторные занятия по физической культуре (3 часа в неделю – см. ТУП, РУП).

4.2.28. При составлении БУП, ТУП и РУП учтено, что компетентностный подход при проектировании настоящей ООП ВПО ВСГТУ требует увеличения доли практических занятий (включая проведение лабораторных работ) до уровня не менее 60 % от общей трудоемкости аудиторных занятий (исходя из пп. 7.3 7.13 ФГОС ВПО данного направления подготовки бакалавров, которые содержат соответственно следующие требования:

- «…Занятия лекционного типа … не могут составлять более 40 % аудиторных занятий»;
- «ООП бакалавра должна включать лабораторные и практические занятия по базовой части, формирующие у обучающихся умения и навыки в области История, Философия, Иностранный язык, Социология, Экономическая теория, Экономика и управление на предприятиях общественного питания, Прогнозирование и бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания, Менеджмент и маркетинг (Б1); Высшая математика (Алгебра и геометрия Математический анализ), Информатика (Теоретические основы информатики Офисные технологии), Физика, Механика, Неорганическая химия, Органическая химия, Аналитическая химия, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Физическая и коллоидная химия, Биохимия (Б2) Введение в профессиональную деятельность, Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания, Процессы и аппараты пищевых производств, Теплотехника, Электротехника и электроника, Оборудование предприятий общественного питания, Безопасность жизнедеятельности, Физиология питания,, Товароведение продовольственных товаров, а также по дисциплинам (модулям) вариативной части, рабочие программы которых предусматривают формирование у обучающихся соответствующих умений и навыков (в соответствии с профилем подготовки студентов»).

С учетом сказанного, практическая подготовка предусмотрена по каждой дисциплине, включенной в ТУП, за исключением дисциплины по выбору обучающихся с объемом 1 ЗЕТ (таковые запланированы только в УЦ Б.2 МЕН1,2,3,4 и для них по согласованию с выпускающей кафедрой обеспечивающие кафедры занятия Лк могут заменить на занятия Пр, о чем указано в п. 4.2.24 настоящей ООП).

В соответствии с концепцией образовательного процесса с использованием системы ЗЕТ, утвержденной Ученым советом университета 27.10.2010 (протокол № 3) и закрепленной во внутривузовских документах СМК, указанных в п. 1.2 настоящей ООП, доля практической подготовки (занятия Пр+Лб) в общем объеме аудиторных занятий по данной ООП ВПО ВСГТУ с учетом всех дисциплин (включая дисциплину Б.1.3 «Иностранный язык» и дисциплину Б.4 «Физическая культура», по которым запланированы занятия только Пр соответственно в объеме 144 час. и 384 час., составляет 69,33 %, а соотношение лекционных и практических занятий – 1:2,26.

4.2.29. При разработке настоящей ООП ВПО ВСГТУ также учтены требования п.7.3 ФГОС ВПО, заключающиеся в том, что реализация компетентностного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

По ФГОС ВПО удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, в целом в учебном процессе должен составлять не менее 20% аудиторных занятий.

По рассматриваемой ООП ВПО ВСГТУ проведение учебных занятий с использованием интерактивных форм запланированы по всем дисциплинам ТУП (приложение 3) за исключением дисциплины «Физическая культура».

Разработчикам УМК каждой дисциплины указано на необходимость конкретизации соответствующего вида учебных занятий (Лк, Лб или Пр) с использованием активных и интерактивных форм их проведения, в том числе с предусмотрением встреч с представителями компаний, организаций, мастер-классов экспертов и специалистов.

4.2.30. Раздел **Б.4 «Физическая культура»** трудоемкостью 2 ЗЕТ реализуется при очной форме обучения в объеме 400 часов, при этом объем практической, в том числе игровых видов, подготовки составляет 384 часа.

Проведение занятий по дисциплине Б.4.1 «Физическая культура» в соответствии с разделом VI «Требований к ООП университета, разработанным на основе ФГОС» (рег. №П.473.1210.06.7.60-2010), в ТУП запланировано на первые 4 УБ каждого года (курса) обучения в объеме 3 часа в неделю (3 час.*8 (нед)*4 (УБ)*4 (года) = 384 часа).

Предусмотренные ФГОС ВПО трудоемкость 2 ЗЕТ по дисциплине «Физическая культура» запланированы для их получения в VI УБ заключительного 4-го года (курса) обучения при условии отработки практических занятий в объеме не менее 360 часов в течение всего периода обучения и выполнения программы подготовки, в результате освоения которой выпускник-бакалавр должен:

- понимать роль физической культуры в развитии человека и подготовке бакалавра;
- знать основы физической культуры и здорового образа жизни;
- владеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств, самоопределение в физической культуре;
- приобрести опыт использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

4.2.31 В соответствии с п. 7.15 ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800

«Технология продукции и организации общественного питания» раздел ООП бакалавра **Б.5 «Учебная и производственная практики»** является обязательным и представляет собой вид (форму) учебной деятельности, непосредственно ориентированной на формирование и дальнейшее развитие профессионально-практических знаний, умений, навыков и компетенций в процессе освоения (выполнения) определенных работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью выпускника.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов УЦ Б.1 – УЦ Б.3, вырабатывают навыки и способствуют комплексному формированию заданных в ФГОС ВПО общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Исходя из назначения каждой практики, ее целей и задач кафедра ТПОП проводит выбор места проведения практики (базы практики – предприятия общественного питания разных типов и форм собственности, лаборатории кафедр университета и др.), обладающего необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и заключает с базой практики договор в соответствии с предписаниями п.9 ст. 11 ФЗ «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» и Положения «О порядке проведения практики студентов ВСГТУ» (Рег. №П.473.1210.06.7.02-2005), а также разрабатывает, согласовывает с базой практики и утверждает в установленном порядке программу каждого вида практики.

Все мероприятия по организации и проведению практики студентов (установление целей и задач практики, разработка программы практики с раскрытием ее содержания, организация практики, руководство практикой и функции участников процесса практики, требования к отчетности и др.) осуществляются в соответствии с требованиями вышеуказанного Положения ГОУ ВПО ВСГТУ.

В приложениях в аннотированном виде представлена краткая информация о каждом виде практики (как выписка из программы выпускающей кафедры) по соответствующему профилю подготовки.

4.2.31. Итоговая государственная аттестация (ИГА) выпускника в соответствии с пп. 6.1, 8.2, 8.6 ФГОС ВПО по направлению подготовки бакалавра является обязательной (включена в БУП, ТУП, РУП как учебный раздел Б.6 ИГА) и проводится после освоения всей ООП в полном объеме – в заключительном V УБ четвертого года (курса) обучения.

Продолжительность раздела Б.6 ИГА 8 недель, что дает общую трудоемкость ИГА 11 ЗЕ.

ИГА включает защиту БВКР - бакалаврской выпускной квалификационной работы (*Государственный экзамен вводится по решению Ученого совета университета*).

Подготовка и защита БВКР по рассматриваемому направлению проводится в соответствии с требованиями и рекомендациями следующих основных документов:

- «Положение об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации», утвержденные приказом Минобразования России от 25.03.2003 № 1155;
- «Положение об итоговой государственной аттестации выпускников ВСГТУ», утвержденные 18.03.2005 (рег. №П.473.1210.06.7.01-2005).

4.2.33. Цель ИГА выпускников - установление уровня готовности каждого выпускника к выполнению профессиональных задач (они указаны в п. 2.4 настоящей ООП РПО ВСГТУ).

Основными задачами ИГА являются:

- проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС ВПО;
- определение уровня подготовленности выпускника к выполнению задач, установленных в настоящей ООП ВПО ВСГТУ;
- оценка качества реализации настоящей ООП в университете.

4.2.34. **Квалификация (степень) «бакалавр»** - это академическая степень, отражающая образовательный уровень выпускника, свидетельствующая о наличии фундаментальной подготовки по рассматриваемому направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организации общественного питания» освоении начал специализации (профилизации) и выработке навыков выполнения научно-исследовательских и проектно-конструкторских работ. Программа ИГА в аннотированном виде представлена в приложениях.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП ВПО

5.1.Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация основной образовательной программы подготовки дипломированного специалиста обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимающимися научной и/ или методической деятельностью. Преподаватели специальных дисциплин имеют ученую степень и (или) опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Более 60% профессорско-преподавательского состава профилирующей кафедры (ТПОП) и обеспечивающих учебный процесс кафедр имеют ученый степени и звания, из них около 10% имеют ученую степень доктора наук, ученое звание - профессор. Все преподаватели выпускающей кафедры прошли курсы повышения квалификации в области технологии и методов обучения, контроля уровня знаний студентов высшей школы, система менеджмента качества образования / ГОСТ Р ИСО 9001, стажировку на ведущих предприятиях общественного питания РБ. Также к учебному процессу привлекаются ведущие специалисты предприятий общественного питания.

5.2. Учебно-методическое обеспечение учебного процесса

Реализация основной образовательной программы подготовки дипломированного специалиста обеспечивается доступом каждого студента к библиотечным фондам и базам данных, по содержанию соответствующих полному перечню дисциплин основной образовательной программы, наличием методических пособий и рекомендаций по всем дисциплинам и по всем видам занятий - практикумам, курсовому и дипломному проектированию, практикам, а также обеспечивается наглядными пособиями, аудио-, видео- и мультимедийными материалами. Библиотечные фонды располагают такими периодическими изданиями как – «Питание и общество», «Гастроном», «Партнеры и конкуренты» и др.

Все дисциплины учебного плана обеспечены учебно-методической документацией по всем видам учебных занятий. Уровень обеспеченности основной литературой составляет не менее 0,3 экземпляра на одного студента дневного отделения. Все студенты обеспечены 100% методическими указаниями к лабораторному практикуму, СРС, курсовому и дипломному проектированию. Имеются также электронные образовательные ресурсы, доступы к которым открыты в ЭБС «Библиотех» ВСГУТУ.

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации основной образовательной программы дипломированного специалиста учебное университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материальное обеспечение лабораторным оборудование и компьютерной техникой обеспечивает проведение лабораторных работ по курсам: Информатика (Теоретические основы информатики Офисные технологии), Физика, Механика, Неорганическая химия, Органическая химия, Аналитическая химия, Аналитическая химия и физико-

химические методы анализа, Физическая и коллоидная химия, Биохимия (Б2) Введение в профессиональную деятельность, Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания, Процессы и аппараты пищевых производств, Теплотехника, Электротехника и электроника, Оборудование предприятий общественного питания, Безопасность жизнедеятельности, Физиология питания, Товароведение продовольственных товаров, а также других дисциплин и курсов по выбору студентов, предусмотренных в учебных планах учебных заведений.

6. Характеристика среды вуза

Социокультурная среда является необходимым принципом функционирования системы высшего образования, обеспечением деятельности вузов как особого социокультурного института, призванного способствовать удовлетворению интересов и потребностей студентов, развитию их способностей в духовном, нравственно-гуманистическом и профессиональном отношении.

Социокультурная среда университета представляет собой часть вузовской среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями.

Одним из элементов, формирующих социокультурную среду вуза, является воспитательная работа, которая призвана способствовать успешному выполнению миссии университета в части подготовки конкурентоспособных специалистов, лидеров производства и бизнеса, обладающего высокой культурой, социальной активностью, качествами гражданина-патриота; реализация стратегии государственной молодежной политики Российской Федерации в научных и учебно-воспитательных проектах ВСГУТУ.

Главной целью является воспитание разностороннее развитой личности, конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием. Задачей университета в сфере молодежной политики является создание молодым людям возможностей и стимулов для дальнейшего самостоятельного решения возникающих проблем как профессиональных, так и жизненных на основе гражданской активности и развития систем самоуправления, что предполагает решение других воспитательных задач:

1)формирование университетской полноценной социально-педагогической и социокультурной воспитывающей среды;

2)формирование у студентов нравственных, духовных и культурных ценностей, этических и этикетных норм;

3)сохранение и развитие лучших традиций и выработка у студентов и аспирантов чувства принадлежности к университетскому сообществу и выбранной профессии;

4)ориентация студентов и аспирантов на активную жизненную позицию;

5)удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;

6)формирование и активизация деятельности молодежных объединений.

Критериями эффективности функционирования системы воспитательной и социокультурной деятельности в университете являются: взаимодействие двух главных субъектов образовательно-воспитательного процесса - студентов и преподавателей; неразрывная связь учебно-научного, учебно-воспитательного и внеучебного социо-культурного процессов.

Деятельность университета в данной области осуществляется на основе:

1. Концепции модернизации российского образования на период до 2020 года.

2. Стратегии государственной молодежной политики в Российской Федерации (утверждена распоряжением Правительства РФ от 18 декабря 2006 г. №1760-р).

3. Рекомендаций по организации внеучебной работы со студентами в образовательном учреждении высшего профессионального образования (письмо Министерства образования РФ от 20 марта 2002 г. № 30-55-181/16).

4. Государственной программы «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации».

5. Федеральной целевой программы «Комплексные меры противодействия злоупотреблению наркотиками и их незаконному обороту на 2010 – 2020 годы».

6. Постановлений и других нормативно-правовые актов Правительства РФ, Министерства образования и науки РФ.

7. Концепций воспитательной работы в Восточно-Сибирском государственном технологическом университете.

Для создания и совершенствования социокультурной среды как непременного условия эффективного функционирования университета решаются следующие задачи:

- осуществления учебно-научно-воспитательного процесса;
- организации быта, досуга и отдыха;
- художественного и научно-технического творчества;
- развития физической культуры и спорта;
- формирования здорового образа жизни.
- создание комфортного социально-психологического климата, атмосферы доверия и творчества, реализации идеи педагогики сотрудничества, демократии и гуманизма.

7. Система менеджмента качества подготовки

Управление качеством и инновационная политика университета предполагают внедрение и реализацию системы менеджмента качества, основанной на ИСО 9001, в которую могут быть интегрированы все ключевые и обеспечивающие процессы подготовки высококвалифицированных выпускников. Система менеджмента качества предназначена для перехода к управлению на основе качества с целью внедрения процесса непрерывных улучшений. Модель СМК ВСГУТУ, созданная в 2004 году и дополненная в 2008 году требованиями стандартов и рекомендаций для гарантии качества высшего образования в европейском пространстве ENQA, соответствует приоритетным принципам управления качеством: ориентация на потребителя, лидерство высшего руководства, системный подход к управлению образовательной деятельностью, постоянное улучшение).

Вопросы создания современной системы качества образования в ВСГУТУ, совершенствования процессов самооценки университета, в том числе с использованием стандартов качества ENQA, и разработки документированных процедур по ключевым процессам деятельности касаются непосредственно и процессов разработки и реализации ООП по направлениям подготовки.

При проектировании и разработке ООП по направлению «Управление качеством» применяются основные элементы системы менеджмента качества ВСГУТУ: ориентация на потребителя, ответственность руководства, процессный подход в реализации ООП и т.д.

а) Политика и процедуры гарантии качества реализации ООП

В соответствии с требованиями стандарта ИСО 9001 кафедра ТПОП, ответственная за реализацию ООП по данному направлению подготовки имеет соответствующие процедуры гарантии качества и стандарты своих образовательных программ. Согласно одному из главных принципов управления качеством образования кафедра использует Политику в области качества ВСГТУ как средство управления с целью улучшения деятельности подразделения. Политика в области качества кафедры ТПОП разработана на основе Политики в области качества для университета в целом (общая политика) и для каждого вида деятельности ВСГТУ (политика для вида деятельности). Реализация политики является основной целью деятельности в области качества университета в целом, всех подразделений и каждого сотрудника. Для реализации политики в области качества на кафедре ТПОП, ответственной за реализацию ООП по данному направлению подготовки, учитывается:

- уровень и вид будущих улучшений, необходимых для успешной реализации ООП;
- удовлетворенность потребителей ООП;
- повышение квалификации сотрудников кафедры ТПОП и обеспечивающих кафедр;
- потребности и ожидания других заинтересованных сторон, в особенности предприятий – работодателей.

Основные факторы, влияющие на формирование политики в области качества – ситуация на рынке труда, научно-технический прогресс и достижения конкурентов, положение дел внутри университета.

Политика кафедры ТПОП отражает:

• стратегию института пищевой инженерии и биотехнологии ИПИБ и кафедры по отношению к качеству подготовки выпускников и стандартам ФГОС ВПО;

• обязанности кафедр, факультетов и других организационных подразделений по отношению к обеспечению и улучшению качества образования;

• методы, с помощью которых политика применяется, контролируется и проверяется.

б) процессы жизненного цикла реализации ООП

Этапы формирования и обеспечения качества при реализации ООП в соответствии с жизненным циклом продукции или услуги включают:

- маркетинг и изучение рынка трудовых ресурсов;
- проектирование и разработку ООП;
- подготовку и разработку процессов (планирование и организация учебного процесса, разработку методического сопровождения, системы контроля и т.д.);
- методическую помощь и обслуживание (консультации для преподавателей);
- контроль качества и управление несоответствиями.

При анализе и оптимизации взаимодействия этих процессов заведующий кафедрой обращает внимание на:

• четкое определение и управление входами процессов, их реализацией и выходами;

• определение и менеджмент рисков, а также использование возможностей для улучшения деятельности;

• потребности и ожидания заинтересованных сторон.

Оптимизация процессов производится в соответствии с циклом Шухарта-Деминга. Цикл предполагает планирование разработки ООП, реализацию, контроль качества ООП и корректировку. На первом этапе формирования и обеспечения качества при реализации ООП проводится анализ требований государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования, анализ содержания примерной образовательной программы, рекомендованной УМО. При выполнении этапов разработки разделов ООП, методического сопровождения и системы контроля учитываются сформулированные требования основных потребителей и другие внутривузовские требования (такие как непрерывность фундаментальной, практической и компьютерной подготовки).

в) ориентация на потребителя

Согласно требованиям стандарта ИСО 9001 заведующий кафедрой ТПОП обеспечивает сбалансированный подход к запросам потребителей ООП. Для удовлетворения потребностей и ожиданий организаций – работодателей, разработчики ООП установили основные квалификационные характеристики выпускника, определили и оценили конкурентную обстановку на рынке труда (см. Обоснование содержания основной профессиональной образовательной программы по направлению 260800 «Технология продукции и организации общественного питания»).

При проектировании ООП были идентифицированы потребности и ожидания студентов и сотрудников. Механизм определения потребностей и ожиданий внутренних потребителей (студентов и сотрудников) осуществлялся путем анкетирования. Ежегодно результаты анкетирования обсуждаются на заседаниях Ученого совета университета. Потребности и ожидания сотрудников и студентов идентифицируются и формулируются в конкретные требования, в том числе и к процессам реализации, и, если это необходимо, корректировки ООП направления подготовки. Проект учебного плана на предварительной стадии анализируется профессорско-преподавательским составом кафедры, учебно-методическим управлением и проректором по учебной работе. Рабочий учебный план

также периодически пересматриваются руководителем направления ООП и оценивается на актуальность и соответствие требованиям ФГОС ВПО, соответствие текущим и будущим целям университета, требованиям работодателей.

г) ответственность руководителя ООП (руководства института (факультета) и заведующего выпускающей кафедрой)

Руководитель ООП данного направления подготовки определяет методы измерения деятельности подразделений, задействованных в реализации ООП, чтобы установить, достигнуты ли запланированные цели, включающие:

- мониторинг кадрового потенциала;
- измерение показателей выполнения процессов разработки и реализации ООП;
- измерение финансовых показателей;
- внешние измерения, такие, как сравнение с лучшими достижениями и оценка третьей стороной (комплексная оценка);
- оценку удовлетворенности потребителей и пользователей ООП;
- оценку восприятия потребителями и заинтересованными сторонами дополнительных квалификационных характеристик выпускника.

Информация, полученная в результате таких измерений, используется для анализа со стороны руководства университета образовательных программ.

В данном разделе приводится характеристика процедур и функций разработчиков ООП и информация о том, за какие виды работ по разработке и реализации ООП руководство несет личную ответственность.

Руководство института ИПИБ (директор, его заместитель по учебной (учебно-методической) работе, председатель методической комиссии) согласно внутривузовскому положению «Методические рекомендации по разработке ООП» отвечают за:

- разработку стратегии развития направления полготовки (специальности) в соответствии с Программой развития университета и документами Минобрнауки (ФГОС ВПО и др.); обсуждение мероприятий, направленных на выработку единых подходов (на основе ФГОС ВПО) к содержанию и уровню образования, академической мобильности, контролю качества обучения, реализации требований ФГОС ВПО;
- разработку плана формирования ООП ВПО ВСГУТУ данного направления подготовки (специальности) с распределением работ по разделам и частям ООП (в соответствии с настоящими рекомендациями), указанием требований к их содержанию, назначением конкретных исполнителей, сроков начала и окончания работы, а также форм контроля за исполнением и принимаемых мер при срыве задания;
- сбор и анализ предложений и информаций, поступивших от всех кафедр, об определении целей обучения и воспитания на основе заявленных в ФГОС ВПО целей подготовки бакалавров с учетом предполагаемых профилей;
- актуализацию (конкретизацию и дополнение) проектируемых результатов обучения и воспитания на основании уточненных видов и задач профессиональной деятельности и требований к уровню подготовки выпускников, содержащихся в ФГОС ВПО по направлению, и исходя из того, к каким видам профессиональной деятельности в основном готовится (будет готовиться) выпускник университета по данной ООП;

-сбор информации от всех кафедр, анализ современного состояния и разработка системы стандартных требований к учебно-методическому и информационному обеспечению учебно-воспитательного процесса, реализуемому в процессе обучения студентов данного направления (специальности) с учетом требований ФГОС ВПО, методических документов Минобрнауки России и осуществление мониторинга его фактического применения в учебно-воспитательном процессе;

-определение задач разработки УМКД и рассылка требований кафедрам, занятым в образовательном процессе по данному направлению подготовки (специальности), с указанием сроков представления для включения в ООП ВПО ВСГУТУ;

-утверждение перечня ресурсов по п 14; адресная рассылка утвержденного перечня по исполнителям (в качестве задания) с указанием необходимости разработки и сроков выполнения (МК, кафедрам, отделам и службам университета);

-разработку годового календарного учебного графика в соответствии с ФГОС ВПО и с учетом примерной ООП;

-анализ современного состояния кадрового обеспечения и разработку системы формальных требований к кадровому обеспечению ООП ВПО ВСУГТУ в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и действующей нормативной правовой базой;

-материально-техническое обеспечение учебно-воспитательного процесса на всех кафедрах для проведения всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренной учебным планом ВСГУТУ данного направления (специальности) с одновременным установлением соответствия материально-технической базы кафедр действующим санитарным и противопожарным правилам и норм; представление результатов анализа на рассмотрение проректору по НР и проректору по АХД;

-анализ современного состояния воспитательной работы и разработка основных направлений организации воспитательной работы в институте, необходимых для развития социально-личностных компетенций, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся по данному направлению подготовки (специальности);

Руководство кафедрой (заведующий, его заместитель по учебной, (учебно-методической) работе) несет персональную ответственность за:

- подготовку проекта плана формирования ООП данного направления подготовки (специальности) с предварительным распределением работ (разделов и частей ООП) по предполагаемым исполнителям, в том числе и по своей кафедре, и назначением сроков исполнения; представление проекта для рассмотрения у управление качеством образования (УКО);
- назначение ответственных преподавателей (группы преподавателей) для подготовки информации, разработки основных материалов, документов, входящих в структуру ООП по данному направлению подготовки (специальности);
- подготовку, представление для рассмотрения на уровне запрашиваемого института (факультета) предложений, сведений, документов, информаций и т.п., относящихся к пунктам вышеприведенного перечня функций руководства института (факультета);
- разработку документации, нормативно и методически обеспечивающей функционирование проектируемой системы оценки качества подготовки выпускников, средства и технологии оценивания: о подсистеме входного контроля уровня подготовки по дисциплине и/или модулю.

д) процессный подход

Комплекс работ по проектированию и реализации ООП можно рассматривать как процесс, так как в данном случае имеет место преобразование информационных, трудовых и материально-технических ресурсов в конкретный результат – методическое обеспечение учебно-воспитательного процесса в университете. Применение системы процессов наряду с их идентификацией и взаимодействием, а также менеджмент процессов разработки и реализации ООП представляет собой процессный подход. Каждый участник процесса разработки ООП занят отдельной операцией по сбору информации, анализу требований ФГОС ВПО, анализ требований заинтересованных сторон и т.д., и тем самым является и поставщиком и потребителем для персонала, задействованного в каждом отдельном процессе. Такая организация работ позволяет исследовать эффективность каждой операции по отдельности, что приводит к качественному выполнению процессов разработки и реализации ООП в целом. Подход на основе процессов при разработке и реализации ООП обеспечивает оптимальные стыковки между функциями подразделений университета и более рациональному распределению ответственности между владельцами процессов, ко-

торые несут полную ответственность за результат процесса и наделенное полномочие в отношении этого процесса.

е) требования к документации ООП

Построение системы качества в университете потребовало пересмотр классификации документированных процедур. Проведена инвентаризация, упорядочение и актуализация всей действующей внутренней и внешней документации.

Система управления документацией включает разработку типовых, унифицированных требований к содержанию и построению документов СМК. Классификация локальной внутривузовской документации отвечает структуре стандарта ИСО 9001: «Менеджмент документации», «Ответственность руководства», «Менеджмент процессов подготовки специалистов», «Менеджмент кадровых ресурсов», «Менеджмент информационных ресурсов», «Менеджмент инфраструктуры», «Измерение, анализ, улучшение». Документация ООП отнесена к категории «Менеджмент процессов подготовки специалистов» локальной внутривузовской документации. На сегодняшний день процессы разработки, реализации и контроля качества ООП по направлениям подготовки регламентируют три основных документа «Методические указания по разработке основной образовательной программы университета», «Методические указания по разработке учебно-методического комплекса дисциплины» и Положение о рабочей программе. В данных нормативно-методических документах приведены требования к структуре и содержанию документации по ООП, типовые формы документов и описана последовательность мероприятий по разработке каждого элемента ООП.

ж) менеджмент кадровых ресурсов

В соответствии с политикой заведующего кафедрой и целями в области качества кадровая политика должна быть направлена на обеспечение процессов разработки и реализации ООП компетентным персоналом. Деятельность кафедры по управлению кадровыми ресурсами, влияющими на качество ООП, включает управление подготовкой и повышением квалификации научно-педагогических кадров. Преподаватели систематически повышают квалификацию на внутривузовских курсах повышения квалификации по программам «Методика высшей школы», «Балльно-рейтинговая система оценки», «Разработка контрольно-измерительных материалов» и т.д. Также преподавательскому составу университета оказывается организационная и материальная помощь в повышении квалификации через Учебно-методическое управление (повышение квалификации в ведущих вузах России за счет средств федерального бюджета), Межотраслевой институт переподготовки кадров при университете, а также через ИПК вузов центральных регионов страны и зарубежья.

В университете разработана локальная внутривузовская документация, регламентирующая процессы управления персоналом в части повышения квалификации и конкурсного отбора на вакантные должности («Положение о повышении квалификации профессорско-преподавательского состава университета», «Регламент организации и проведения конкурсного отбора претендентов на профессорско-преподавательские должности в университете», «Порядок представления работников университета к ученым званиям профессора по кафедре и доцента по кафедре» и «Положение об аттестации профессорско-преподавательского состава университета»). Эти положения и регламенты соответствуют государственным требованиям и разработаны в соответствии с федеральными нормативно-правовыми документами в последних редакциях.

и) измерение, анализ и улучшение

В университете функционирует сектор внутренних аудитов, который проводит плановые и внеплановые проверки делопроизводства, процессов и учебно-методических комплексов кафедр на их соответствие основным принципам управления качеством и ГОС ВПО. К мероприятиям по внешней оценке деятельности университета относится участие в комплексной оценке деятельности в 1993, 1997, 2003, 2008 гг.

Для определения потребностей и ожиданий потребителей, как внутренних, так и внешних, осуществляется мониторинг удовлетворенности потребителей посредством анкетирования и запросов предложений по улучшению работы. Результаты анализа подвергаются детальной обработке и анализу со стороны высшего руководства (итоги мониторинга рассматриваются на заседаниях Ученого совета университета, Ученых советов институтов (факультетов)), и на их основании реализуются корректирующие и предупреждающие действия в соответствии с локальной внутривузовской документацией в части «Измерение, анализ и улучшение». Главным образом, мониторингу и периодическому пересмотру подлежат основные образовательные программы (ООП), которые должны отвечать основному принципу управления качеством – ориентированность на потребителей образовательных услуг.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ОБОСНОВАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 260800 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. АНАЛИЗ ВОСТРЕБОВАННОСТИ СПЕЦИАЛИСТОВ

Развитие индустрии гостеприимства и питания, туризма, изменения в экономике страны вызывает необходимость поиска подходов к управлению и организации этой сферой деятельности. Все это обуславливает развитие определенных тенденций в данной области и появление соответствующих требований к специалистам. К основным тенденциям можно отнести:

- разработка маркетинговой стратегия продаж кулинарной продукции основывающейся на **анализе рынка общественного питания** региона;
- обеспечение потребителей кулинарной продукцией высокого качества за счет инновационных технологий производства продукции и
- разработки и внедрения современной системы управления качеством; Система управления **качеством продукции** в предприятии общественного питания является сложной многоуровневой системой управления рисками и предотвращения угрозы гигиене и безопасности питания потребителей;
- развитие **многообразия концепций, форматов и** отраслевой сегментации современного рынка общественного питания России, рассчитанных на разные целевые группы гостей и потребителей;
- **развитие современного производства общественного питания** и прежде всего централизация и индустриализация производства **кулинарной продукции** и продукции социального и корпоративного питания.

Развитие *перечисленных тенденций* в области гостеприимства и питания приводит к росту потребности экономики в соответствующих специалистах. По данным корпорации «MAGNAT» и портала «Весь общепит России» в отрасли гостеприимства и питания ощущается острая нехватка специалистов разного уровня образования, не смотря на то, что в стране действует достаточно большое количество учебных заведений высшего, среднего и начального профессионального образования. Эта тенденция характерна и для сферы общественного питания Забайкалья.

Как отмечают аналитики ресторанного бизнеса, растет число предприятий общественного питания, но идет отраслевая сегментация рынка, наблюдается развитие многообразия концепций и форматов предприятий общественного питания, рассчитанных на разные целевые группы гостей и потребителей. Министерство экономики республики Бурятия также отмечает стабильный рост оборота общественного питания, который обусловлен ростом спроса населения на услуги питания. Изменения традиционных потребительских предпочтений, проведение праздничных мероприятий в республике и увеличение количества туристических прибытий способствовало дальнейшему развитию инфраструктуры общественного питания.

Как показали опросы молодых специалистов (инженер) практически все выпускники специальности «Технология продуктов общественного питания» (около 90%) трудоустраиваются на предприятиях общественного питания разных типов и форм собственности. На протяжении ряда лет подготовки специалистов в области технологии продуктов питания в университете только некоторые выпускники состояли на учете в Центре занятости населения как безработные с расчетом получить работу на выгодных для них условиях.

Таким образом, реализация государственной политики в области гостеприимства и питания, туризма, обеспечение качества кулинарной продукции и услуг сервиса, внедрение инновационных технологий и совершенствование существующих на предприятиях различных типов и форм собственности региона, развитие вышеперечисленных тенденций в области гостеприимства и питания приводит к росту потребности экономики республики в соответствующих специалистах, т.е. инженерах-технологах общественного питания.

2. ПРОБЛЕМЫ ФОРМИРОВАНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ПОДГОТОВКИ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 260800 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В соответствии с государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 260800 технология продукции и организация общественного питания *областями профессиональной деятельности* выпускника являются: разработка, исследование, внедрение и сопровождение в организациях всех видов деятельности и всех форм собственности методов и способов приготовления кулинарной продукции, в том числе с использованием современного оборудования, привлечение в деятельность по их использованию всех её сотрудников предприятия и направленных на достижение долговременного успеха и развития предприятий общественного питания. При этом выпускник должен быть готов к профессиональному осуществлению такого вида деятельности, как производственно-технологическая.

В условиях появления и внедрения новых технологий, диверсификации потребительских требований, внедрения инноваций в процессы производства продукции и оказания услуг, в эпоху кардинальных перемен во всей системе экономических отношений, специалист в области технологии приготовления кулинарной продукции должен оставаться проводником инноваций в технологии приготовления качественных кулинарных изделий, а также оказывать влияние на формирование современного тренда в развитии предприятия общественного питания.

В российской высшей школе подготовка специалистов с высшим образованием традиционно включала кроме фундаментальной составляющей специализации с полным циклом к профессиональной деятельности. В новых социально экономических условиях изменилась структура рынка труда, отменена система государственного распределения, упразднен статус молодого специалиста. Произошел «разрыв» в системе «вуз-предприятие», которая работала на адаптацию молодых специалистов на производстве, исчезло наставничество, изменилась не в лучшую сторону и система гостеприимства потребителя на предприятиях. Уровень взаимодействия вуза (кафедры) и предприятий общественного питания мало изменился за последние годы и сохранился на традиционном уровне. Работодатели не принимают активного участия в учебном процессе и не оказывают существенного влияния на содержание учебного процесса, это не позволяет удовлетворить их запросы к уровню подготовки молодых специалистов.

Кроме того, имеется ряд проблем, связанных с закреплением выпускников, работающих по специальности. Анализ показывает, что выпускники вузов практически неподготовлены, отсутствует опыт реальный работы, хотя они обладают неплохой теоретической базой. Есть недостатки деловых качеств, достаточно слабое представление о внутренних бизнес - процессах, протекающих на предприятиях общественного питания. Работодатели отмечают завышенные ожидания выпускников вуза, которые приходят устраиваться на работу с полной уверенностью, что они могут претендовать на занятие управленческих позиций на предприятии.

Перечисленные проблемы характерны для предприятий общественного питания, изменить ситуацию возможно при развитии стратегического партнерства вуза и предприятий.

Таким образом, акцент в процессе подготовки специалистов должен делаться в пользу стратегического партнерства с предприятиями и этот факт должен непременно отразиться на дальнейшей профессиональной деятельности выпускников, и, следовательно, на компаниях, где они будут работать.

3. АНАЛИЗ ТРЕБОВАНИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СООБЩЕСТВА И РАБОТОДАТЕЛЕЙ РЕГИОНА ПО СОДЕРЖАНИЮ ПОДГОТОВКИ

Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии разработаны совместными усилиями экспертов и ведущих специалистов ресторанной индустрии при организационно-методическом содействии Министерства труда и социального развития Российской Федерации и утверждены Президентом Федерации Рестораторов и Отельеров 12 августа 2003 года. Профессиональные стандарты являются нормативными документами и предназначены для работников ресторанов, баров, кафе, предприятий быстрого питания и прочих предприятий питания.

Профессиональные стандарты представляют собой минимально необходимые требования к профессиональному уровню работников с учетом обеспечения качества и производительности работ по определенной профессии. Они включают в себя, наряду с другими данными, перечень конкретных должностных обязанностей, рассматриваемых с точки зрения знаний, умений и навыков, выполнение которых позволит работнику качественно реализовывать трудовые функции в границах его компетентности.

Стандарт определяет несколько уровней профессиональной подготовки (рис1) для каждой профессии (рис 2), а также требуемый уровень профессионального образования и обучения для каждой профессии (табл 1).

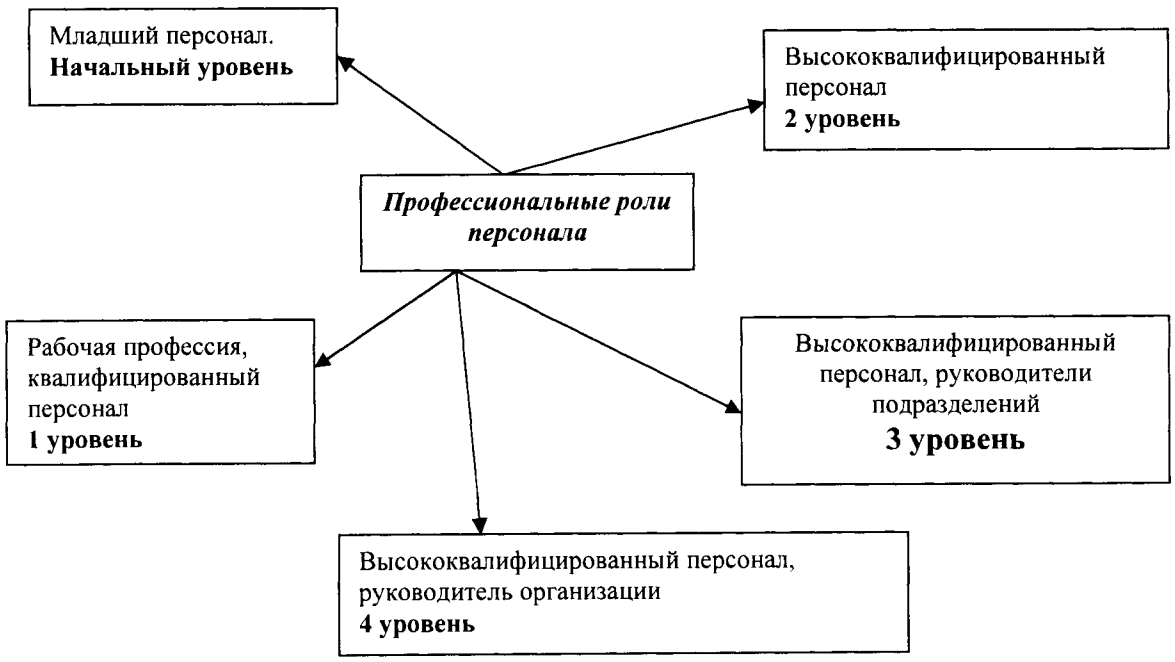


Рис.1 Профессиональные роли персонала, изложенные в стандарте

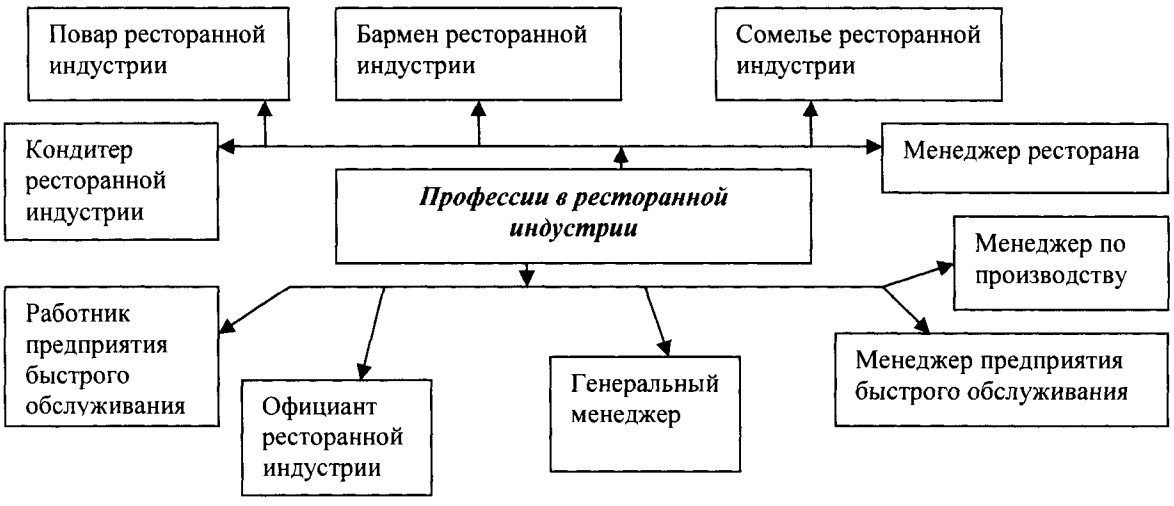


Рис 2 Перечень профессий ресторанной индустрии

Уровни профессиональной подготовки специалистов



Таблица1 - Обеспечение уровня профессиональной подготовки профессиональным образованием

Уровень профессиональной подготовки	Требуемый уровень профессионального образования				
	Начальное профессиональное образование	Среднее профессиональное образование	*Бакалавр*	*Дипломированный специалист*	*магистр*
Начальный	**********	*********			
1 уровень	**********	*********			
2 уровень		*********	********		
3 уровень			********	**********	
4 уровень				**********	*********

Каждый профессиональный стандарт содержит сведения о направлении деятельности работников по профессии на каждом уровне, перечень должностных

обязанностей для работников соответствующего уровня, а также приведены основные умения, навыки и знания, необходимые для выполнения должностных обязанностей.

Область профессиональной деятельности специалистов, имеющих высшее образование, приведено в таблице 2.

Таблица 2- Области профессиональной деятельности специалистов по профессиям ресторанной индустрии

Профессии в ресторанной индустрии	Направление профессиональной деятельности	
Повар ресторанной индустрии	*2 уровень Организация и контроль работы производства; формирование меню; планирование и отбор необходимого сырья и материалов; контроль качества приготовления и подачи блюд; хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; проведение тренингов с персоналом производства и зала; внесение изменений в работу производства*	
Кондитер ресторанной индустрии	*2 уровень* Организация и контроль работы кондитерского цеха; планирование ассортимента кондитерского цеха; выбор необходимого сырья и материалов; контроль качества и реализации хлебобулочных и кондитерских изделий, десертов; работа с персоналом и его оценка; внесение изменений в работу кондитерского цеха.	
Работник предприятия быстрого обслуживания	*2 уровень Организация работы предприятия быстрого обслуживания; контроль соблюдения производственного процесса, наличия ассортимента и качества готовой продукции; обеспечение прибыльности предприятия; работа с персоналом и его оценка; контроль поддержания положительного имиджа организации.*	
Бармен ресторанной индустрии	*2 уровень* Организация работы бара; управление товарными запасами и продажами продукции в баре; контроль качества обслуживания гостей; формирование карты бара; выбор напитков, барных аксессуаров и прочих товаров у поставщиков; работа с персоналом и его оценка; обеспечение рентабельности бара	
Официант ресторанной индустрии	*2 уровень* Организация работы в зале ресторана; управление продажами в зале ресторана; контроль качества обслуживания гостей; работа с гостями и персоналом ресторана; проведение профессиональных тренингов на рабочем месте; внесение изменений в работу зала ресторана.	
Сомелье ресторанной индустрии	*2 уровень* Управление винным погребом, продажами вин, спиртных напитков и сигар; формирование винной и сигарной карт; контроль качества обслуживания гостей; организация профессионального обучения персонала ресторана; разработка и проведение винных мероприятий	
Менеджер ресторана	*2 уровень* Обеспечение прибыльности ресторана, организация работы ресторана, планирование рабочего времени и потребностей ресторана. Контроль качества обслуживания гостей; формирование профессиональной команды; разработка внутренней документации; внесение изменений в работу ресторана.	3 уровень Обеспечение *конкурентоспособности* ресторана, управление всей деятельностью ресторана; контроль соблюдения ценовой политики ресторана; исполнение маркетингового плана организации; мотивация персонала ресторана; организация внедрения инноваций в работу ресторана.
Менеджер по производству	*2 уровень Организация работы производства. Управление технологическими процессами; планирование рабочего времени, производственной программы и потребностей производства; разработка внутренней технологической документации; формирование профессиональной команды; обеспечение прибыльности производства.*	*3 уровень Координация работы направления, управление планированием и производственным процессом направления, внедрение системы контроля качества готовой продукции, разработка мероприятий по повышению эффективности производства, мотивация производственного персонала, организация внедрения изменений в работу направления. Обеспечение конкурентоспособности направления.*
Менеджер предприятия быстрого обслуживания	*2 уровень* Организация производственного процесса на предприятиях быстрого обслуживания; внедрение корпоративной политики; планирование рабочего времени и потребностей предприятий быстрого обслуживания; контроль качества труда и себестоимости продукции и услуг; проведение рекламных компаний; разработка внутренней документации	3 уровень Обеспечение конкурентоспособности предприятий быстрого обслуживания; координация работы направления; управление производственным процессом и мотивацией персонала направления; контроль соблюдения ценовой политики; исполнение маркетингового плана организации; организация внедрения инноваций в работу направления.
Генеральный менеджер	*4 уровень Создание лидирующего положения на рынке ресторанной индустрии; контроль обеспечения прибыльности организации; управление коммерческой и финансовой деятельностью организации и информационными потоками; разработка и внедрение корпоративной и ценовой политики; контроль объемов производства, качества продукции и услуг.*	

Анализ государственных образовательных стандартов второго поколения и ФГОС позволил сопоставить виды профессиональной деятельности выпускников при традиционной системе подготовки и многоуровневой. Из схемы видно, что при уровневой подготовке планируется подготовка специалистов в области маркетинга, отсутствующая в ГОС ВПО второго поколения.

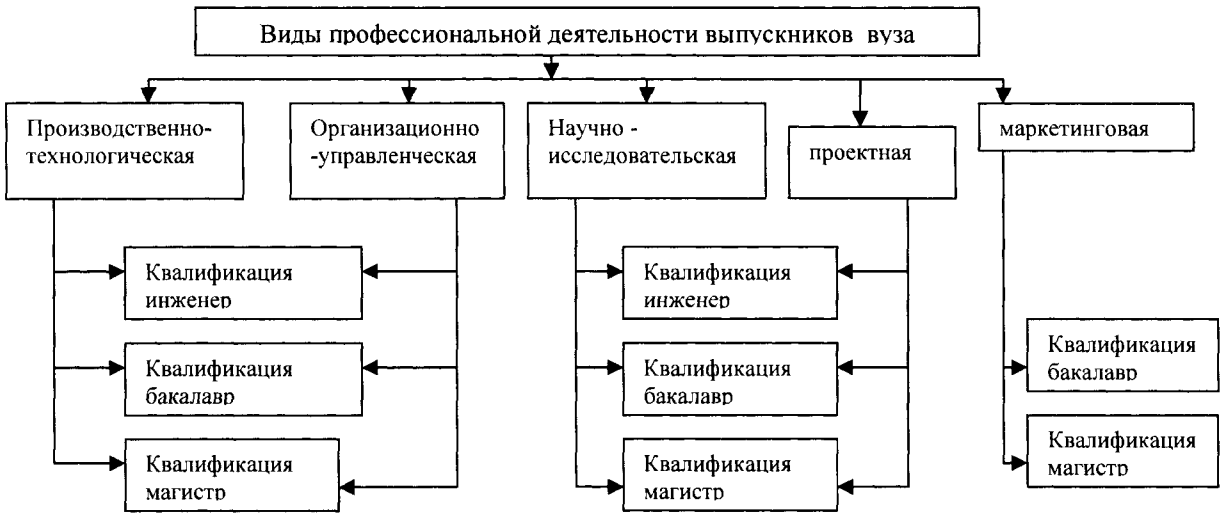


Рис - Виды профессиональной деятельности выпускников традиционной и многоуровневой подготовки в вузе

В настоящее время осуществляется подготовка выпускников квалификации инженер, разрабатывается ООП многоуровневой подготовки специалистов. Необходимо понять уровень и характер профессионализма в квалификации инженера, бакалавра и магистра, возможность использования накопленного годами опыта подготовки инженера при многоуровневой системе обучения студентов.

Таким образом, для образовательных учреждений стандарты дают возможность создать основу для разработки учебных программ и материалов в поддержку профессиональной подготовки, контролировать воздействие своих учебных программ и результатов профессиональной подготовки, развивать систему образования и профессиональной подготовки, которая обеспечивала бы гибкость и высокое качество.

ВЫВОДЫ

Таким образом, на основе анализа можно сформулировать основные задачи, которые призвана решать образовательная программа:

- подготовка специалистов со знанием методов и способов приготовления кулинарной продукции, в том числе с использованием современного оборудования, привлечение в деятельность по их использованию всех сотрудников предприятия, способных эффективно работать в рыночных условиях;
- содействие модернизации отрасли общественного питания и процессам реструктуризации российских предприятий; развитию предпринимательства, малых и средних предприятий;
- содействие интеграции России в мировую экономику, создание условий для развития сотрудничества между российскими и зарубежными компаниями.

Требования работодателей региона, а также отдельные требования профессионального сообщества, соответствуют требования базового компонента ГОС, требования региональной экономики учтены при определении специализации подготовки, требования профессионального сообщества отражены в содержании вариативной части образовательной программы (включение отдельных дисциплин и модулей курсов), курсах по выбору студентов (ДВС).

Перспективы подготовки специалистов связаны :

- с усилением профориентационной работы: активным сотрудничеством со школами республики, привлечением абитуриентов из других регионов, в том числе из-за рубежа, созданием профильного класса на базе одной из школ;
- с дальнейшим укреплением партнерских отношений с предприятиями-работодателями в процессе формирования и реализации образовательной программы, развитием практикоориентированного обучения;
- с усилением роли кафедры университета в партнерском взаимодействии с предприятиями общественного питания. Ассоциацией Рестораторов республики, Органами местного самоуправления;
- с переходом на двухуровневую систему подготовки бакалавров и магистров по направлению «Технология и организация продукции общественного питания»;
- с подготовкой кадров высшей квалификации (кандидатов и докторов наук) в области технологии пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Использованная литература

Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии /Федерация Рестораторов и Отельеров, Науч.-учеб. центр «Агентство проф. стандартов» (АТС).- М.: Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2004.- 152с.

Приложение 2 Матрица соответствия квалификационных требований и составных частей ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 технология продукции и организация общественного питания

	Наименование учебных циклов и учебных дисциплин	Трудоемкость, ЗЕТ	Общекультурные компетенции															Профессиональные компетенции																																					
																		Общепрофессиональные						Производственно-технологическая деятельность						Организационно-управленческая деятельность																		Научно-исследовательская деятельность			Проектная деятельность			Маркетинговая деятельность			
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13	ОК-14	ОК-15	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31	ПК-32	ПК-33	ПК-34	ПК-35	ПК-36	ПК-37	ПК-38	ПК-39
Б.1	**Гуманитарный, социальный и экономический цикл**	**48**																																																										
	история	3	+	+	+		+																																																						
	Философия	3	+	+	+		+			+																																																			
	Иностранный язык	9										+																																																	
	Социология	3	+	+	+		+	+																																																					
	Экономика в т.ч.	9																																																											
	-Экономическая теория	3	+	+	+		+	+	+																																																				
	-Экономика и управление на предприятиях общественного питания	3							+									+	+	+	+	+	+							+																										
	-Прогнозирование и бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания	3			+													+	+	+	+	+	+							+																										
	-Логистика на предприятиях общественного питания	3	+	+	+	+	+											+					+	+				+																						+						
	Менеджмент и маркетинг	3	+	+	+	+	+	+	+	+	+																																																		
	Этика и психология делового общения	3	+	+	+	+	+	+	+	+	+																																																		
	Правоведение	3	+	+	+	+	+	+	+	+	+																																																		
	Культурология	3	+	+	+	+		+																																																					
	Дисциплины по выбору обучающихся цикла ГСЭ (по утвержденному перечню)	6																																																											
Б.2	**Математический и естественнонаучный цикл**	**72**																																																											
	Высшая математика в т.ч.:	6	+	+	+		+	+											+																																										
	-Алгебра и геометрия	3	+	+	+						+									+					+							+																								
	-Математический анализ	3	+	+	+		+	+											+																																										
	Информатика в т.ч.:	6	+	+	+														+																																										
	-Теоретические основы информатики	3	+	+	+		+	+											+																																										
	-Офисные технологии	3	+	+	+																			+																																					
	Физика	6	+	+	+		+	+											+																																										
	Механика	3	+	+	+						+									+					+							+																								

Продолжение таблицы 2

	Неорганическая химия	3	+	+	+		+	+											+																																					
	Органическая химия	6	+	+	+		+	+											+																																					
	Аналитическая химия	3	+	+	+		+	+											+																																					
	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3	+	+	+		+	+											+																																					
	Физическая и коллоидная химия	6	+	+	+		+	+											+																																					
	Биохимия	3	+	+	+		+	+											+																																					
	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	3	+	+	+														+				+				+	+	+																											
	Начертательная геометрия	3	+	+				+											+																																					
	Химия пищи	3	+	+	+														+										+																											
	Экология	3	+	+	+																		+			+	+		+																											
	Инженерная графика	3	+	+	+			+													+										+																								
	Дисциплины по выбору обучающихся цикла МЕН	**12**																																																						
	Структурирование дисперсных систем	1	+	+	+														+																																					
	Компьютерные системы для планирования, учета и обработки технологической информации на предприятиях общественного питания	2	+	+	+														+	+	+				+						+																								
	Пищевые добавки в общественно питании при изготовлении кулинарной продукции	2	+	+	+														+										+																											
	Квалификационная характеристика персонала ресторанной индустрии	1	+	+	+	+				+								+																																						
	Социологические методы исследования	2	+	+	+	+			+	+																																														
	Биогеохимическая ситуация Забайкалья	2	+	+	+														+																																					
	Основы информационной безопасности	1	+	+	+														+	+	+				+						+																								
	Компьютерная графика при проектировании предприятий общественного питания	1	+	+	+																+										+																								
	Математические методы планирования эксперимента	2	+	+	+														+		+																																			
	Микробиологическая безопасность кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятиях общественного питания	2	+	+	+																						+	+																											
	Математические методы обработки эксперимента	1	+	+	+														+		+																																			
	Методы исследования качества кулинарной продукции	1	+	+	+													+	+		+																																			
	Математические методы оптимизации рецептур кулинарной продукции	2	+	+	+														+		+																																			
	Математическое моделирование технологических процессов и объектов	2	+	+	+														+		+																																			
	Мониторинг окружающей среды	1	+	+	+																		+			+	+		+																											
	Санитарно-гигиенический надзор на предприятиях общественного питания	1	+	+	+													+	+				+				+	+																												
Б.3	**Профессиональный цикл**	**93**																																																						
	Введение в профессиональную деятельность	3	+	+	+																																																			
	Технология продукции общественного питания	11	+	+	+		+											+					+	+		+			+																											
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3	+	+	+	+	+											+					+					+																												
	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	3	+	+	+													+	+				+				+	+																												
	Проектирование предприятий общественного питания	3	+	+	+		+																+					+			+	+																								
	Процессы и аппараты пищевых производств	3	+	+	+														+						+																															
	Теплотехника	3	+	+	+														+																																					

Продолжение таблицы 2

Электротехника и электроника	3	+	+	+														+																																					
Оборудование предприятий общественного питания	2	+	+	+														+					+					+		+	+																								
Безопасность жизнедеятельности	3	+	+	+													+																																						
Физиология питания	3	+	+	+														+										+						+																					
Товароведение продовольственных товаров	3	+	+	+																			+	+	+			+																											
Этика, этикет и эстетика в общественном питании	3		+			+	+	+												+		+	+																																
Калькуляция кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	3	+	+	+				+									+					+																																	
Метрология, стандартизация и сертификация	3	+	+	+													+	+							+																														
Реология	3	+	+	+														+																																					
Экспертиза и диагностика ресторана	3																+		+			+	+	+		+		+	+			+	+	+		+		+			+	+	+	+	+								+		+
НАССР в индустрии питания	3	+															+					+	+		+		+	+										+																	
Холодильная техника и технология на предприятиях общественного питания	3	+	+	+													+	+					+		+			+		+																									
Безопасность продуктов питания	3	+	+	+													+																																						
Бухгалтерский учет, отчетность и делопроизводство на предприятиях общественного питания	3			+				+									+	+	+	+	+	+																																	
Управление персоналом в общественном питании	3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
НИР	1																																																						
Дисциплины по выбору обучающихся профессионального цикла	**19**																																																						
Дисциплины профиля «Технология и организация специальных видов питания»																																																							
Особенности профилактического и лечебного питания	2	+	+	+													+					+			+		+							+																					
Технология специальных видов питания	2	+	+	+													+					+			+		+							+																					
Контроль качества приготовления и готовых блюд лечебного питания	2	+	+	+													+	+				+	+		+	+	+							+																					
Контроль качества приготовления и готовых блюд профилактического питания	2	+	+	+													+	+				+	+		+	+	+							+																					
Производственно-хозяйственная деятельность диетических столовых	3	+	+	+													+					+			+	+	+							+																					
Производственно-хозяйственная деятельность курортно-санаторных и детских учреждений	2	+	+	+													+					+			+	+	+							+																					
Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях	2	+	+	+													+					+			+	+	+							+																					
Организация специальных видов питания	3	+	+	+	+	+											+					+					+																												
Программа для решения организационно-технологических задач «Хлебосол»	1	+	+	+														+	+	+				+							+																								
Дисциплины профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»																																																						
Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров	2	+	+	+		+											+					+	+	+	+			+																											
Индустриальная технология кулинарной продукции мучных, кондитерских изделий для центров питания в учебных учреждениях	2	+	+	+		+											+					+	+	+	+			+																											
Индустриальная технология кулинарной продукции мучных, кондитерских изделий для центров питания лечебных учреждений	2	+	+	+													+					+	+	+	+			+																											

Продолжение таблицы 2

	Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров дошкольного питания	2	+	+	+													+					+	+	+	+			+																											
	Производственно-хозяйственная деятельность централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров	2	+	+	+													+					+			+	+	+							+																					
	Производственно-хозяйственная деятельность централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для центров питания учебных учреждений и центров дошкольного питания	2	+	+	+													+					+			+	+	+							+																					
	Современные индустриальные технологии кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий за рубежом	3	+	+	+													+					+		+	+	+																													
	Организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий	3	+	+	+	+	+											+					+					+																												
	Программа для решения организационно-технологических задач «1С-Рарус Общественное питание»	1	+	+	+														+	+	+				+							+																								
	Дисциплины профиля «Технология организации ресторанного дела»																																																							
	Ресторанное дело	2	+	+	+													+					+					+																												
	Инновационные технологии обслуживания в ресторане	2	+	+	+													+					+					+																												
	Производственно-хозяйственная деятельность ресторана	2	+	+	+													+					+			+	+	+							+																					
	Особенности организации обслуживания и питания в гостинично-туристических комплексах	1	+	+	+	+	+											+			+		+					+																												
	Традиции и культура питания народов мира	4	+	+	+												:	+						+	+	+			+						:																		:			
	Концепция ресторана	1	+	+	+		+				+												+																																	
	Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)	3	+	+	+	+	+				+												+																																	
	Организация ресторанного дела	3	+	+	+	+	+											+					+					+																												
	Программа для решения организационно-технологических задач «1С-Рарус Ресторан»	1	+	+	+														+	+	+				+							+																								
Б.4	**Физическая культура**	**2**																																																						
	Физическая культура, 400 часов	2											+																																											
Б.5	**Учебная и производственная практика**	**14**																																																						
	Учебная практика	2	+		+		+															+		+	+		+																													
	Производственная практика	12	+		+		+															+		+	+		+																													
Б.6	**Итоговая государственная аттестация**	**11**																																																						
	Подготовка и защита ВКР	11		+						+								+	+	+	+			+		+	+		+																											
	Общая трудоемкость основной образовательной программы	240																																																						

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260800 Технология продукции и организация общественного питания

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГОУ ВПО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе _____ П.К. Хардаев

Начальник
Учебно-методического управления _____ П.В. Мотошкин

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор _____ В.Е. Сактоев

_____ 2010 г.

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы высшего профессионального образования
по направлению подготовки
260800 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень): *бакалавр*

Форма обучения: *очная*

Профили:

1. Технология и организация специальных видов питания;
2. Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;
3. Технология организации ресторанного дела

Является приложением к базовому учебному плану ООП (Рег.№ БУП.О.260800.62.00-2010)

ВСГТУ	Система менеджмента качества	№ УП.О.260800.62.00-2010
	ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН **основной образовательной программы высшего профессионального образования** ***260800 Технология продукции и организация общественного питания***	

I. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь					Июль				Август				[redacted]
	1-7 сен	8-14 сен	15-21 сен	22-28 сен	29 сен – 5 окт	6-12 окт	13-19 окт	20-26 окт	27 окт – 2 ноя	3-9 ноя	10-16 ноя	17-23 ноя	24-30 ноя	1-7 дек	8-14 дек	15-21 дек	22-28 дек	29 дек – 4 янв	5-11 янв	12-18 янв	19-25 янв	26 янв – 1 фев	2-8 фев	9-15 фев	16-22 фев	22 фев – 1 мар	2-8 мар	9-15 мар	16-22 мар	23-29 мар	30 мар – 5 апр	6-12 апр	13-19 апр	20-26 апр	27 апр – 3 мая	4-10 мая	11-17 мая	18-24 мая	25-31 мая	1-7 июн	8-14 июн	15-21 июн	22-28 июн	29 июн – 5 июл	6-12 июл	13-19 июл	20-26 июл	27 июл – 2 авг	3-9 авг	10-16 авг	17-23 авг	24-30 авг	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
	1 учебный блок								2 уч.блок/Уч.практика								А	К	К	3 учебный блок								4 учебный блок								А	5 учебный блок								К	К	К	К	К	К	К	К	
	1 учебный блок								2 учебный блок								А	К	К	3 учебный блок								4 учебный блок								А	5 учебный блок								К	К	К	К	К	К	К	К	
	1 учебный блок								2 учебный блок								А	К	К	3 учебный блок								4 учебный блок								А	Произв. практика								К	К	К	К	К	К	К	К	
	1 учебный блок								2 учебный блок								А	К	К	3 учебный блок								4 учебный блок								А	ИГА								О	О	О	О	О	О	О	О	
																																																				ИТОГО	

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы высшего профессионального образования

260800 Технология продукции и организация общественного питания

II. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин		Трудоемкость, ЗЕТ	В т.ч.		Форма контроля			Аудиторная работа в учебном блоке					СРС		1 год					2 год					3 год					4 год					Обеспечивающая кафедра
Код	Наименование		Базовая	Вариативная	А	КР	КП	Всего	Лк	Лб	Пр	Интерактивные	В учебном блоке	Аттестация	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
Б.1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	48	33	15	9	2		768	240		528	256	888	72	3	6	3	6	3	6	6		3	3						3	3		3		
	История	3	3		*			48	16		32	16	52	8	*																				История и арх дело
	Философия	3	3		*			48	16		32	16	52	8		*																		Философия
	Иностранный язык 1	3	3					48			48	16	60			*																		АяПК, ВЕЯ
	Иностранный язык 2	3	3					48			48	16	60				*																	АяПК ВЕЯ
	Иностранный язык 3	3	3		*			48			48	18	52	8				*																АяПК ВЕЯ
	Социология	3	3		*			48	16		32	16	52	8				*																Соц и полит
	Экономическая теория	3	3		*			48	16		32	16	52	8						*														Эконом теор
	Менеджмент и маркетинг	3	3		*			48	16		32	16	52	8						*														Менед, марк
	Прогнозирование и бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания	3	3		*			48	16		32	16	52	8																				ЭУППиСУ
	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	3	3			*		48	16		32	16	60																					ЭУППиСУ
	Правоведение	3		3	*	*		48	16		32	16	52	8					*															ГосПД
	Культурология	3		3				48	16		32	16	60						*															КСА
	Этика и психология делового общения	3		3				48	16		32	16	60										*											КСА
	Логистика на предприятиях общественного питания	3	3		*			48	16		32	16	52	8																		*		ЭУППиСУ
		6		6																														
	Дисциплины по выбору обучающихся ГСЭ 1 (по перечню)	3		3				48	32		16	16	60						*															

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы высшего профессионального образования

260800 Технология продукции и организация общественного питания

	Дисциплины по выбору обучающихся ГСЭ 2 (по перечню)	3		3				48	32		16	16	60																									
Б.2	Математический и естественно-научный цикл	72	45	27	15			1152	448	256	448	236	1320	120	6	6	9	6	6	6	6	6	9	6	3				3									
	Алгебра и геометрия	3	3		*			48	16		32	8	52	8	*	*	*																					Прикл мат.
	Математический анализ	3	3		*			48	16		32	8	52	8		*	*																					Прикл мат.
	Теоретические основы информатики	3	3		*			48	16		32	16	52	8		*	*																					СИ
	Офисные технологии	3	3		*			48	16		32	16	52	8			*																					СИ
	Физика 1	3	3		*			48	16	16	16	8	52	8			*																					Физика
	Физика 2	3	3					48	16		32	8	60					*																					Физика
	Механика	3	3					48	16		32	8	60																									ДМТММ
	Неорганическая химия	3	3		*			48	16	32		8	52	8	*																							НиАХ
	Органическая химия 1	3	3		*			48	16	32		8	52	8			*																					БОиПХ
	Органическая химия 2	3	3		*			48	16	16	16	8	52	8			*																					БОиПХ
	Аналитическая химия	3	3					48	16	32		8	60					*																					НиАХ
	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3	3		*			48	16	32		8	52	8					*																				НиАХ
	Физическая химия	3	3					48	16	32		8	60							*																			БОиПХ
	Коллоидная химия	3	3		*			48	16	32		8	52	8							*																		БОиПХ
	Биохимия	3	3		*			48	16	32		8	52	8						*																			БОиПХ
	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	3		3	*			48	16		32	8	52	8							*																		Биотехнология
	Начертательная геометрия	3		3				48	16		32	8	60									*																	ИКГ
	Химия пищи	3		3	*			48	16		32	8	52	8										*															БОиПХ
	Экология	3		3	*			48	16		32	8	52	8										*															ПЭЗЧС
	Инженерная графика	3		3	*			48	16		32	8	52	8										*															ИКГ
		12		12																																		
	Дисциплины по выбору обучающихся МЕН 1	3		3				48	32		16	24	60											*															
	Структурирование дисперсных систем	1		1				16	16			4	20											*															БОиПХ
	Компьютерные системы для планирования, учета и обработки технологической информации на предприятиях общественного питания	2		2				32	16		16	8	40											*															ИКГ
	Квалификационная характеристика персонала ресторанной индустрии	1		1				16	16			4	20											*															ТПОП

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260800 Технология продукции и организация общественного питания

	Пищевые добавки в общественном питании при изготовлении кулинарной продукции	2		2				32	16		16	8	40										•														БОиПХ
	Дисциплины по выбору обучающихся МЕН 2	3		3				48	32		16	12	60											•														
	Основы информационной безопасности	1		1				16	16			4	20											•														СИ
	Социологические методы исследования	2		2				32	16		16	8	40											•														Соц и полит
	Инженераня графика при проектировании предприятий общественного питания	1		1				16	16			4	20											•														ИКГ
	Биогеохимическая ситуация Забайкалья	2		2				32	16		16	8	40											•														ТПОП
	Дисциплины по выбору обучающихся МЕН 3	3		3				48	32		16	12	60												•													
	Математические методы планирования эксперимента	2		2				32	16		16	8	40												•													ВМ
	Математические методы обработки эксперимента	1		1				16	16			4	20												•													ВМ
	Микробиологическая безопасность кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятиях общественного питания	2		2				32	16		16	8	40												•													БОиПХ
	Методы исследования качества кулинарной продукции	1		1				16	16			4	20												•													БОиПХ
	Дисциплины по выбору обучающихся МЕН 4	3		3				48	32		16	12	60																			•					
	Математические методы оптимизации рецептур кулинарной продукции	2		2				32	16		16	8	40																			•					ВМ
	Мониторинг окружающей среды	1		1				16	16			4	20																			•					Экология и БЖД
	Математическое моделирование технологических процессов и объектов	2		2				32	16		16	8	40																			•					ИКГ
	Санитарно-гигиенический надзор на предприятиях общественного питания	1		1				16	16			4	20																			•					ТПОП
Б.3	Профессиональный цикл	93	34	59	18	3	1	1472	528	64	880	268	1692	184	3			3		6		3	9	10	12	12		9	6	12	7	1					

	Технология продукции общественного питания 1	3	3		*			48	16		32	8	52	8											*										ТПОП
	Технология продукции общественного питания 2	2	2					32	16		16	4	40										*			*									ТПОП
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3	3		*	*		48	16		32	16	52	8											*										ТПОП
	Оборудование предприятий общественного питания	2	2					32	16		16	4	40													*									ТПОП
	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	3	3		*			48	16		32	8	52	8													*								БОиПХ
	Проектирование предприятий общественного питания	3	3		*		*	48	16		32	8	52	8											*										ТПОП
	Процессы и аппараты пищевых производств	3	3		*			48	16		32	8	52	8												*									Биом технПАПП
	Теплотехника	3	3		*			48	16		32	8	52	8								*													ТЭС
	Электротехника и электроника	3	3		*			48	16	16	16	8	52	8								*													Электротехника
	Безопасность жизнедеятельности	3	3		*			48	16		32	8	52	8												*									ЭБЖ
	Физиология питания	3	3		*			48	16		32	8	52	8														*							ТПОП
	Товароведение продовольственных товаров	3	3					48	16		32	8	60											*											ТПОП
	Технология продукции общественного питания 3	3		3	*			48	16		32	8	52	8													*								ТПОП
	Технология продукции общественного питания 4	3		3	*			48	16		32	8	52	8													*								ТПОП
	Бухгалтерский учет, отчетность и делопроизводство на предприятиях общественного питания	3		3	*	*		48	16		32	8	52	8														*							ТПОП
	Калькуляция кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	3		3	*			48	16		32	8	52	8																	*				ТПОП
	Холодильная техника и технология на предприятиях общественного питания	3		3				48	16		32	8	60															*							ТПОП
	Введение в профессиональную деятельность	3		3		*		48	16		32	8	60		*																				ТПОП
	Метрология, стандартизация и сертификация	3		3	*			48	16		32	8	52	8														*							МСС
	НАССР в индустрии питания	3		3	*			48	16		32	16	52	8																			*		ТПОП

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260800 Технология продукции и организация общественного питания

	Безопасность продуктов питания	3		3	*			48	16		32	8	52	8																*				ТПОП
	Реология	3		3				48	16	16	16	8	60						*															БОиПХ
	Экспертиза и диагностика ресторана	3		3	*			48	16		32	16	52	8																	*			ЭУПППиСУ
	Этика, этикет и эстетика в общественном питании	3		3				48	16		32	16	60														*							ТПОП
	Управление персоналом в общественном питании	3		3	*			48	16		32	8	52	8																*				ЭУПППиСУ
	Научно-исследовательская работа	1		1									36																				*	ТПОП
		19																												3		12	4		
	Дисциплины профиля "Технология и организация специальных видов питания"	19		14	8			304	128	32	144	44	340	40																3		12	4		
	Особенности профилактического и лечебного питания	2		2	*			32	16	16		4	36	4																		*			ТПОП
	Технология специальных видов питания	2		2	*			32	16	16		4	36	4																		*			ТПОП
	Контроль качества приготовления и готовых блюд лечебного питания	2		2	*			32	16		16	4	36	4																		*			ТПОП
	Контроль качества приготовления и готовых блюд профилактического питания	2		2	*			32	16		16	4	36	4																		*			ТПОП
	Производственно-хозяйственная деятельность диетических столовых	3		3	*			48	16		32	8	52	8																			*		ТПОП
	Производственно-хозяйственная деятельность курортно-санаторных и детских учреждений	2		2	*			32	16		16	4	36	4																		*			ТПОП
	Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях	2		2	*			32	16		16	4	36	4																		*			ТПОП
	Организация специальных видов питания	3		3	*			48	16		32	8	52	8																*					ТПОП
	Программа для решения организационно-технологических задач "Хлебосол"	1		1				16			16	4	20																				*		ИКГ
	Дисциплины профиля "Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий"	19		14	8			304	128		176	44	340	40																3		12	4		

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы высшего профессионального образования

260800 Технология продукции и организация общественного питания

	Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров (1)	2		2	*			32	16		16	4	36	4																		*			ТПОП
	Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания в учебных учреждениях (2)	2		2	*			32	16		16	4	36	4																		*			ТПОП
	Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания лечебных учреждений (3)	2		2	*			32	16		16	4	36	4																		*			ТПОП
	Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров дошкольного питания (4)	2		2	*			32	16		16	4	36	4																		*			ТПОП
	Производственно-хозяйственная деятельность централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров	2		2	*			32	16		16	4	36	4																		*			ТПОП
	Производственно-хозяйственная деятельность централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для центров питания учебных учреждений и центров дошкольного питания	2		2	*			32	16		16	4	36	4																		*			ТПОП
	Современные индустриальные технологии кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий за рубежом	3		3	*			48	16		32	8	52	8																			*		ТПОП
	Организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий	3		3	*			48	16		32	8	52	8															*						ТПОП
	Программа для решения организационно-технологических задач "1С-Рарус:Общественное питание"	1		1				16			16	4	20																				*		ИКГ
	Дисциплины профиля "Технология организации ресторанного дела"	19		19	8			304	128		176	46	340	40															3		12	4			
	Ресторанное дело	2		2	*			32	16		16	4	36	4																	*				ТПОП

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы высшего профессионального образования

260800 Технология продукции и организация общественного питания

	Инновационные технологии обслуживания в ресторане	2		2	*			32	16		16	4	36	4																		*						ТПОП
	Производственно-хозяйственная деятельность ресторана	2			*			32	16		16	4	36	4																				*						ТПОП
	Особенности организации обслуживания и питания в гостинично-туристических комплексах	1		1	*			16	16			2	16	4																				*						ТПОП
	Традиции и культура питания народов мира	4		4	*			64	32		32	10	76	4																				*						ТПОП
	Концепция ресторана	1		1	*			16			16	2	16	4																				*						ТПОП
	Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)	3		3	*			48	16		32	8	52	8																					*					ТПОП
	Организация ресторанного дела	3		3	*			48	16		32	8	52	8																						*				ТПОП
	Программа для решения организационно-технологических задач "1С-Рарус:Ресторан"	1		1				16			16	4	20																							*				ИКГ
Б.4	**Физическая культура**	**2**						**400**			**384**																										2			ФКС
	Физическая культура							25			24			1	*																									ФКС
	Физическая культура							25			24			1		*																									ФКС
	Физическая культура							25			24			1			*																								ФКС
	Физическая культура							25			24			1				*																							ФКС
	Физическая культура							25			24			1					*																						ФКС
	Физическая культура							25			24			1						*																					ФКС
	Физическая культура							25			24			1							*																				ФКС
	Физическая культура							25			24			1								*																			ФКС
	Физическая культура							25			24			1									*																		ФКС
	Физическая культура							25			24			1										*																	ФКС
	Физическая культура							25			24			1											*																ФКС
	Физическая культура							25			24			1												*															ФКС
	Физическая культура							25			24			1													*														ФКС
	Физическая культура							25			24			1														*													ФКС
	Физическая культура							25			24			1															*												ФКС
	Физическая культура							25			24			1																*											ФКС
	Физическая культура							25			24			1																	*										ФКС
	Физическая культура							25			24			1																		*								ФКС
	Физическая культура							25			24			1																			*							ФКС
	Физическая культура	2						25			24			1																				*						ФКС
Б.5	**Учебная и производственная практика**	**14**											**496**	**8**																	2		12						
	Учебная практика	2			*								64	8																	*								ТПОП
	Производственная практика	12											432																				*						ТПОП

Б.6	**Итоговая государственная аттестация**	**11**																																11	
	Подготовка и защита ВКР	11											396																					*	тпоп
	ИТОГО по программе	**240**						**3792**	**1216**	**320**	**2240**	**760**	**4396**	**384**	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	
Проверка	В процентах							43.9%	32.1%			20.0%																							
								Количество курсовых работ							1					1					2					1					
								Количество курсовых проектов																	1										

Составители:

Заведующий кафедрой «Технология продуктов общественного питания», д.т.н., профессор — В.Н.Лузан

Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания», к.т.н. — В.В.Драгина

Учебный план рассмотрен и одобрен на совместном заседании Ученого совета и методической комиссии Института пищевой инженерии и биотехнологии «12» декабря 2010 г. (протоколы соответственно № 4 и № 3).

М.П.

Директор института — А.С.Матуев

Председатель методической комиссии — Л.Г.Креккер

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы высшего профессионального образования

260800 Технология продукции и организация общественного питания

ПРИЛОЖЕНИЕ. Распределение учебной работы по учебным периодам

1 год обучения

1 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Введение в профессиональную деятельность	3	16-0-32
	История	3	16-0-32
	Неорганическая химия	3	16-32-0
	Алгебра и геометрия	3	16-0-32
	Физическая культура	0	3
	ИТОГО	12	

2 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Иностранный язык 1	3	0-0-48
	Математический анализ	3	16-0-32
	Теоретические основы информатики	3	16-0-32
	Философия	3	16-0-32
	Физическая культура	0	3
	ИТОГО	12	

3 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Иностранный язык 2	3	0-0-48
	Офисные технологии	3	16-0-32
	Физика 1	3	16-16-16
	Органическая химия 1	3	16-32-0
	Физическая культура	0	3
	ИТОГО	12	

4 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Иностранный язык 3	3	0-0-48
	Физика 2	3	16-0-32
	Социология	3	16-0--32
	Органическая химия 2	3	16-16-16
	Физическая культура	0	3
	ИТОГО	12	

5 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Реология	3	16-16-16
	Начертательная геометрия	3	16-0-32
	Культурология	3	16-0-32
	Аналитическая химия	3	16-32-0
	ИТОГО	12	

2 год обучения

1 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Правоведение	3	16-0-32
	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3	16-32-0
	Биохимия	3	16-32-0
	ДВО ГСЭ 1 (по перечню)	3	32-0-16
	Физическая культура	0	3
	ИТОГО	12	

2 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Физическая химия	3	16-32-0
	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	3	16-0-32
	Менеджмент и маркетинг	3	16-0-32
	Экономическая теория	3	16-0-32
	Физическая культура	0	3
	ИТОГО	12	

3 учебный блок*		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Теплотехника	3	16-0-32
	Коллоидная химия	3	16-32-0
	ДВО МЕН 1	3	32-0-16
	Электротехника и электроника	3	16-16-16
	Физическая культура	0	3
	ИТОГО	12	

4 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Инженерная графика	3	16-0-32
	Экология	3	16-0-32
	Химия пищи	3	16-0-32
	ДВО ГСЭ 2 (по перечню)	3	32-0-16
	Физическая культура	0	3
	ИТОГО	12	

5 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Механика	3	16-0-32
	Товароведение продовольственных товаров	3	16-0-32
	ДВО МЕН 2	3	32-0-16
	Этика и психология делового общения	3	16-0-32
	ИТОГО	12	

* дисциплины профиля «Технология и организация специальных видов питания»,

** дисциплины профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»,

*** дисциплины профиля «Технология организации ресторанного дела»

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы высшего профессионального образования

260800 Технология продукции и организация общественного питания

3 год обучения

1 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Технология продукции общественного питания 1	3	16-0-32
	ДВО МЕН 3	3	32-0-16
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3	16-0-32
	Проектирование предприятий общественного питания	3	16-0-32
	Физическая культура	0	3
	ИТОГО	12	

2 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Технология продукции общественного питания 2	2	16-0-32
	Безопасность жизнедеятельности	3	16-0-32
	Процессы и аппараты пищевой промышленности	3	16-0-32
	Оборудование предприятий общественного питания	2	16-0-32
	Физическая культура	0	3
	Учебная практика	2	
	ИТОГО	12	

3 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Технология продукции общественного питания 3	3	16-0-32
	Этика, этикет и эстетика в общественном питании	3	16-0-32
	Технология продукции общественного питания 4	3	16-0-32
	Санитария и гигиена на предприятиях общественно питания	3	16-0-32
	Физическая культура	0	3
	ИТОГО	12	

4 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Физиология питания	3	16-0-32
	Бухгалтерский учет, учет, отчетность и делопроизводство на предприятиях общественного питания	3	16-0-32
	Холодильная техника и технология на предприятиях общественного питания	3	16-0-32
	Метрология, стандартизация и сертификация	3	16-0-32
	ИТОГО	12	

5 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Производственная практика	12	
	ИТОГО	12	

4 год обучения

1 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	3	16-0-32
	Безопасность продуктов питания	3	16-0-16
	Управление персоналом в общественном питании	3	16-0-32
	Организация специальных видов питания */ Организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий**/ Организация ресторанного дела	3	16-0-32
	Физическая культура	0	3
	ИТОГО	12	

2 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Деловой иностранный язык	3	16-0-32
	Калькуляция кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	3	16-0-32
	ДВО МЕН 4	3	32-0-16
	Проектирование и бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания	3	16-0-32
	Физическая культура	0	3
	ИТОГО	12	

3 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
	Особенности питания различных групп населения*	2	16-16-0
	Индустриальная технология кулинар продукции, мучных, кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров (1)**/ Ресторанное дело***	2	16-0-16
	Технология специальных видов питания*	2	16-16-0
	Индустриальная технология кулинарной продукции мучных, кондитерских изделий для центров питания в учебных учреждениях (2)**/ Инновационные технологии обслуживания в ресторане***	2	16-0-16
	Контроль качества технологии приготовления и готовых блюд лечебного питания*/ Индустриальная технология кулинарной продукции мучных, кондитерских изделий для центров питания лечебных учреждений (3)**/ Производственно-хозяйственная деятельность ресторана***	2	16-0-16
	Контроль качества технологии приготовления и готовых блюд профилактического питания*/ Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров дошкольного питания (4)**	2	16-16-0
	Особенности организации обслуживания и питания в гостинично-туристических комплексах***	1	16-0-0
	Производственно-хозяйственная деятельность курортно-санаторных и детских учреждений*/ Производственно-хозяйственная деятельность централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров**	2	16-0-16
	Традиции и культура питания народов мира ***	4	32-0-32
	Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях*/ Производственно-хозяйственная деятельность централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для центров питания учебных учреждений и центров дошкольного питания**	2	16-0-16
	Концепция ресторана***	1	0-0-16
	Физическая культура	0	3
	ИТОГО	12	

4 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
1	Производственно-хозяйственная деятельность диетических столовых*/ Современные индустриальные технологии кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий за рубежом**/ Организация обслуживания гостей на высшем уроне (VIP)***	3	16-0-32
2	Программа для решения организационно-технологических задач "Хлебосол"*/ Программа для решения организационно-технологических задач "1С-Рарус: Общественное питание"**/ Программа для решения организационно-технологических задач "1С-Рарус Ресторан"***	1	0-0-16
3	НАССР в индустрии питания	3	16-0-32
4	Логистика на предприятиях общественного питания	3	16-0-32
5	Физическая культура	2	3
	ИТОГО	12	

5 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
1	НИР	1	
2	Подготовка и защита ВКР	11	
	ИТОГО	12	

БАЗОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы
высшего профессионального образования
260800 Технология продукции и организация общественного питания

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОУ ВПО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе
_____ П.К.Хардаев

Начальник Учебно-методического управления
_____ П.В.Мотошкин

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ В.Е.Сактоев
_____ 2010 г.

БАЗОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основой образовательной программы
высшего профессионального образования
по направлению
260800 Технология продукции и организация общественного питания

Профили:
1. Технология и организация специальных видов питания;
2. Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;
3. Технология организации ресторанного дела

Квалификация (степень): Бакалавр
Нормативный срок освоения ООП: 4 года

Разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 декабря 2009 г. № 753.

	Наименование учебных циклов и учебных дисциплин	Трудо-емкость, ЗЕТ	Коды реализуемых компетенций	Пререквизиты	Постреквизиты
Б.1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	18			
	История	3	ОК-1-3, ОК-5		
	Философия	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-5, ОК-8		
	Иностранный язык	9	ОК-10		Деловой иностранный язык
	Социология	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-5, ОК-6		

БАЗОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260800 Технология продукции и организация общественного питания

	Наименование учебных циклов и учебных дисциплин	Трудоемкость, ЗЕТ	Коды реализуемых компетенций	Пререквизиты	Постреквизиты
	Экономика в т.ч.:	9			
	- Экономическая теория	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-5, ОК-6, ОК-7		Экономика и управление на предприятиях общественного питания
	- Экономика и управление на предприятиях общественного питания	3	ОК-7 ПК-1….ПК-6,ПК-13	Экономическая теория	Прогнозирование и бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания
	- Прогнозирование и бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания	3	ОК-3, ПК-1….ПК-6 ПК-13	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	ВКР
	- Логистика на предприятиях общественного питания	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-7, ПК-11, ПК-33	Технология продуктов общественного питания	ВКР
	Менеджмент и маркетинг	3	ОК-1…..ОК-9	Экономическая теория	
	Этика и психология делового общения	3	ОК-1…..ОК-9	Культурология	
	Правоведение	3	ОК-1…..ОК-9		
	Культурология	3	ОК-1-4, ОК-6		
	Дисциплины по выбору обучающихся цикла ГСЭ (по утвержденному перечню)	6			
Б2	[redacted]	72			
	Высшая математика в т.ч.:	6	ОК-1-3, ОК-5-6, ПК-2		
	- Алгебра и геометрия	3	ОК-1-3,ОК-9, ПК-3, ПК-8, ПК-15		
	- Математический анализ	3	ОК-1-3, ОК-5, ОК-6, ПК-2		
	Информатика, в т.ч.:	6	ОК-1-3, ПК-2		
	- Теоретические основы информатики	3	ОК-1-3, ОК-5, ОК-6, ПК-2		
	- Офисные технологии	3	ОК-1-3, ПК-7		
	Физика	6	ОК-1-3, ОК-5, ОК-6, ПК-2		
	Механика	3	ОК-1-3,ОК-9, ПК-3, ПК-8, ПК-15		
	Неорганическая химия	3	ОК-1-3, ОК-5, ОК-6, ПК-2		
	Органическая химия	6	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОК-5, ОК-6, ПК-2	Неорганическая химия	Химия пищи, Технология продукции общественного питания
	Аналитическая химия	3	ОК-1-3, ОК-5, ОК-6, ПК-2	Неорганическая химия	
	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОК-5, ОК-6, ПК-2	Аналитическая химия	Химия пищи, Технология продукции общественного питания

БАЗОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260800 Технология продукции и организация общественного питания

	Наименование учебных циклов и учебных дисциплин	Трудо-емкость, ЗЕТ	Коды реализуемых компетенций	Пререквизиты	Постреквизиты
	Физическая и коллоидная химия	6	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОК-5, ОК-6, ПК-2		Химия пищи, Технология продукции общественного питания
	Биохимия	3	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОК-5, ОК-6, ПК-2	Органическая химия	Химия пищи, Технология продуктов общественного питания
	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	3	ОК-1-3, ПК-2, ПК-6, ПК-10-12		
	Начертательная геометрия	3	ОК-1, ОК-2, ОК-6, ПК-2		
	Химия пищи	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-2, ПК-12	Биохимия	
	Экология	3	ОК-1-3,ПК-9, ПК-6, ПК-10, ПК-12		
	Инженерная графика	3	ОК-1-3, ОК-6, ПК-4, ПК-15		
	Дисциплины по выбору обучающихся цикла МЕН	**12**			
	Структурирование дисперсных систем	1	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-2	Коллоидная химия	Технология продукции общественного питания
	Компьютерные системы для планирования, учета и обработки технологической информации на предприятиях общественного питания	2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-15	Информационные технологии	ВКР
	Пищевые добавки в общественном питании при изготовлении кулинарной продукции	2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-2, ПК-12	Химия пищи	
	Квалификационная характеристика персонала ресторанной индустрии	1	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-8, ПК-1	Экология	
	Социологические методы исследования	2	ОК-1-4, ОК-7, ОК-8	Социология	ВКР
	Биогеохимическая ситуация Забайкалья	2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-2	Экология	
	Основы информационной безопасности	1	ОК-1-3, ПК-2-4, ПК-8, ПК-15	Информационные технологии	
	Инженерная графика при проектировании предприятий общественного питания	1	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-4, ПК-15	Инженерная графика	
	Математические методы планирования эксперимента	2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-2, ПК-4	Высшая математика	ВКР
	Микробиологическая безопасность кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятиях общественного питания	2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-10, ПК-11	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	
	Математические методы обработки эксперимента	1	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-2, ПК-4	Высшая математика	
	Методы исследования качества кулинарной продукции	1	ОК-1-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4,	Неорганическая и органическая химия	

БАЗОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260800 Технология продукции и организация общественного питания

	Наименование учебных циклов и учебных дисциплин	Трудоемкость, ЗЕТ	Коды реализуемых компетенций	Пререквизиты	Постреквизиты
	Математические методы оптимизации рецептур кулинарной продукции	2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-2, ПК-4	Высшая математика	ВКР
	Математическое моделирование технологических процессов и объектов	2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-2, ПК-4	Информатика	
	Мониторинг окружающей среды	1	ОК-1-3, ПК-6, ПК-9-10, ПК-12	Экология	
	Санитарно-гигиенический надзор на предприятиях общественного питания	1	ОК-1-3, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-10, ПК-11	Общая микробиология и санитария	
Б.3	Профессиональный цикл				
	Введение в профессиональную деятельность	3	ОК-1, ОК-2, ПК-3		
	Технология продукции общественного питания	11	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-7, ПК-9, ПК-12	Биохимия, Общая микробиология и общая санитарная микробиология Товароведение продовольственных товаров	ВКР
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3	ОК-1-3, ОК-4, ОК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-11	Технология продуктов общественного питания	ВКР
	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	3	ОК-1-3, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-10, ПК-11	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	ВКР
	Проектирование предприятий общественного питания	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-5, ПК-6, ПК-11, ПК-14, ПК-15	Технология продуктов общественного питания, Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ВКР
	Процессы и аппараты пищевых производств	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-2, ПК-8	Теплотехника	
	Теплотехника	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-2	Физика	
	Электротехника и электроника	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-2	Физика	ВКР
	Оборудование предприятий общественного питания	2	ОК-1-3, ПК-2, ПК-7, ПК-12, ПК-14, ПК-15	Технология продуктов общественного питания	
	Безопасность жизнедеятельности	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-1	Общая микробиология и общая санитарная микробиология, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	ВКР
	Физиология питания	3	ОК-1-3, ПК-2, ПК-12, ПК-18		Технология продуктов общественного питания
	Товароведение продовольственных товаров	3	ОК-1-3, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12		Технология продуктов общественного питания
	Этика, этикет и эстетика в общественном питании	3	ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ПК-4, ПК-6, ПК-7.	Философия», Социология, Менеджмент, Культурология	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», Ресторанное дело, Управление персоналом, ВКР

БАЗОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260800 Технология продукции и организация общественного питания

	Наименование учебных циклов и учебных дисциплин	Трудоемкость, ЗЕТ	Коды реализуемых компетенций	Пререквизиты	Постреквизиты
	Калькуляция кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-7, ПК-1, ПК-6	Технология продуктов общественного питания	
	Метрология, стандартизация и сертификация	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-9		
	Реология	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-2		
	Экспертиза и диагностика ресторана	3	ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-20, ПК-22, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-37, ПК-39	Метрология, стандартизация и сертификация, Санитария и гигиена, Процессы и аппараты пищевых производств, Технология продукции общественного питания», Основы научных исследований», Менеджмент и Маркетинг, Логистика на предприятиях общественного питания, Социология, Безопасность жизнедеятельности	ВКР
	НАССР в индустрии питания	3	ОК-1, ПК-1, ПК-6, ПК-7, ПК-9, ПК-11-12, ПК-22	Метрология, стандартизация, сертификация	ВКР
	Холодильная техника и технология на предприятиях общественного питания	3	ОК-1-3, ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-9, ПК-12, ПК-14	Оборудование, Технология продуктов общественного питания	ВКР
	Безопасность продуктов питания	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-1	**Общая микробио-логия и общая санитарная микробиология Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания**	ВКР
	Бухгалтерский учет, отчетность и делопроизводство на предприятиях общественного питания	3	ОК-3, ОК-7 ПК-1….ПК-6	**ТПОП, Организация производства ПОП**	
	Управление персоналом в общественном питании	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10, ОК-11, ПК-1-17, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33, ПК-34.	Менеджмент и маркетинг, Введение в специальность, Иностранный язык, Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания, Организация производства на предприятиях общественного питания, Правоведение, Технология продукции общественного питания, Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ХАССП в индустрии питания, Этика, этикет и эстетика в общественном питании, ВКР
	НИР	1			
	Дисциплины по выбору обучающихся профессионального цикла	**19**			
	Дисциплины профиля «Технология и организация специальных видов питания»				
	Особенности профилактического и лечебного питания	2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-9, ПК-11, ПК-18	Физиология питания, Технология продуктов общественного	ВКР

БАЗОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260800 Технология продукции и организация общественного питания

	Наименование учебных циклов и учебных дисциплин	Трудоемкость, ЗЕТ	Коды реализуемых компетенций	Пререквизиты	Постреквизиты
	Технология специальных видов питания	2		питания	
	Контроль качества приготовления и готовых блюд лечебного питания	2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-18	Технология продуктов общественного питания	ВКР
	Контроль качества приготовления и готовых блюд профилактического питания	2		Технология продуктов общественного питания	ВКР
	Производственно-хозяйственная деятельность диетических столовых	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-18	Технология продуктов общественного питания	ВКР
	Производственно-хозяйственная деятельность курортно-санаторных и детских учреждений	2		Технология продуктов общественного питания	ВКР
	Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях	2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-18	Технология продуктов общественного питания	ВКР
	Организация специальных видов питания	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-11	Технология продуктов общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ВКР
	Программа для решения организационно-технологических задач "Хлебосол"	1	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-15	Информационные технологии, Компьютерные системы для планирования, учета и обработки технологической информации на предприятиях общественного питания, Технология продуктов общественного питания,	ВКР
	Дисциплины профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»				
	Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров (1)	2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12	Технология продуктов общественного питания	ВКР
	Индустриальная технология кулинарной продукции мучных, кондитерских изделий для центров питания в учебных учреждениях (2)	2		Технология продуктов общественного питания	ВКР
	Индустриальная технология кулинарной продукции мучных, кондитерских изделий для центров питания лечебных учреждений (3)	2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12	Технология продуктов общественного питания	ВКР
	Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров дошкольного питания (4)	2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12	Технология продуктов общественного питания	ВКР

БАЗОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260800 Технология продукции и организация общественного питания

	Наименование учебных циклов и учебных дисциплин	Трудоемкость, ЗЕТ	Коды реализуемых компетенций	Пререквизиты	Постреквизиты
	Производственно-хозяйственная деятельность централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров	2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-18	Технология продуктов общественного питания, Организация обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология продуктов общественного питания, Калькуляция кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	ВКР
	Производственно-хозяйственная деятельность централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для центров питания учебных учреждений и центров дошкольного питания	2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-18	Технология продуктов общественного питания, Организация обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология продуктов общественного питания, Калькуляция кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	ВКР
	Современные индустриальные технологии кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий за рубежом	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10	Технология продуктов общественного питания	ВКР
	Организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-11	Технология продуктов общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ВКР
	Программа для решения организационно-технологических задач "1С-Рарус: Общественное питание"	1	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-15	Информационные технологии, Компьютерные системы для планирования, учета и обработки технологической информации на предприятиях общественного питания, Технология продуктов общественного питания,	ВКР
	Дисциплины профиля «Технология организации ресторанного дела»				
	Ресторанное дело	2	ОК-1-3, ПК-1, ПК-6, ПК-11	Технология продуктов общественного питания	ВКР
	Инновационные технологии обслуживания в ресторане	2	ОК-1-3, ПК-1, ПК-6, ПК-11	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ВКР
	Производственно-хозяйственная деятельность ресторана	2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК- 11, ПК-18	Технология продуктов общественного питания, Организация обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология продуктов общественного питания, Калькуляция кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	ВКР
	Особенности организации обслуживания и питания в гостинично-туристических комплексах	1	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-11	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология продуктов общественного питания	ВКР

БАЗОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260800 Технология продукции и организация общественного питания

	Наименование учебных циклов и учебных дисциплин	Трудоемкость, ЗЕТ	Коды реализуемых компетенций	Пререквизиты	Постреквизиты
	Традиции и культура питания народов мира	4	ОК-1-3, ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12	Технология продуктов общественного питания	ВКР
	Концепция ресторана	1	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-5, ОК-9, ПК-6	Концепция предприятий общественного питания	ВКР
	Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)	3	ОК-1-5, ОК-9, ПК-6		
	Организация ресторанного дела	3	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-11	Технология продуктов общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ВКР
	Программа для решения организационно-технологических задач "1С-Рарус: Ресторан»	1	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-15	Информационные технологии, Компьютерные системы для планирования, учета и обработки технологической информации на предприятиях общественного питания, Технология продуктов общественного питания,	ВКР
Б.4	**Физическая культура**	2			
	Физическая культура, 400 часов	2	ОК-11		
Б.5	**Учебная и производственная практика**	14			
	Учебная практика	2	ОК-1, ОК-3, ОК-5, ПК -5, ПК-7-8, ПК-10		
	Производственная практика	12			
Б.6	**Итоговая государственная аттестация**	11			
	Подготовка и защита ВКР	11	ОК-2, ОК-8, ПК-1-4, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-12		
	Общая трудоемкость основной образовательной программы	**240**			

Составители:

Заведующий кафедрой «Технология продуктов общественного питания», д.т.н., профессор — В.Н.Лукин

Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания», к.т.н. — В.В.Драгина

Учебный план рассмотрен и одобрен на совместном заседании Ученого совета и методической комиссии Института пищевой инженерии и биотехнологии «28» марта 2010 г. (протоколы соответственно № 4 и № 5)

Директор института — А.С.Матуев

М.П.

Председатель методической комиссии — Л.Г.Креккер

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Биоорганической и пищевой химии»
Учебно-методический комплекс дисциплины «Биохимия» для студентов направления
260800 «Технология продукции и организация общественного питания»
(квалификация (степень) бакалавр)

Аннотация

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе.

Дисциплина входит в цикл Б 2 - Математический и естественнонаучный, в базовую часть, реализуется на 2-ом году обучения с общей трудоемкостью 3 Зет.

Содержание дисциплины в соответствии с дидактическими принципами, систематичности, последовательности и доступности, а также с принципами, подобия учебной дисциплины системе изучаемой науки разделено на 3 модуля. Каждый модуль разделен на несколько модулей второго порядка.

Данный подход позволяет отразить систему изучаемой науки как совокупность ее элементов и связей между ними.

2. Цель и задачи изучения дисциплины.

Основной целью курса является формирование знаний о молекулярных основах функционирования живых систем; умения сопоставлять, анализировать, интерпретировать, прогнозировать и оценивать в конечном итоге биотехнологический потенциал живых систем; а также овладения методами регуляции обменных процессов.

3.Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами.

Базой для освоения курса является «Органическая химия».

Компетенции, сформированные в результате изучения курса «Биохимия», необходимы для освоения следующих дисциплин ООП: «Физиология питания», «Общая микробиология».

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции).

Для успешного освоения дисциплины «Биохимия» студент должен:

- знать о строении основных классов органических соединений, о физико-химических методах изучения органических соединений, о биологически активных веществах и их химической структуре;
- уметь осуществлять синтез органических соединений, очистку и идентификацию органического соединения;
- владеть правилами безопасной работы в химической лаборатории и методами исследования физико-химических свойств органических соединений.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие общекультурные компетенции:

- способность представить современную картину мира на основе целостной системы естествен-нонаучных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры (ОК-1);

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

- способность использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);
- владеть основными законами естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-8).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса:

- аннотация,
- рабочая программа,
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины,
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания и т.д.),
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного, текущего, итогового контроля).

7. Инновационность учебно-методического комплекса.

Содержание дисциплины реализуется на основе информационно-развивающихся и проблемно-ориентированных технологий обучения.

Основу технологии составляют различные формы и методы обучения, обеспечивающие усвоение большого объема информации, в том числе: лекционно-семинарский метод, самостоятельное изучение литературы, использование информационных технологий.

Методы проблемного обучения позволяют развивать способности проблемно мыслить, видеть, формулировать, выбирать способы и средства для их решения.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Биоорганическая и пищевая химия»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Органическая химия» для студентов направления **260800 «Технология продукции и организация общественного питания»**

АННОТАЦИЯ

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина Органическая химия входит в базовую часть математического и естественно-научного цикла, с общей трудоемкостью – **6** ЗЕТ. Содержание дисциплины состоит из нескольких основных модулей: теоретические основы органической химии, строение и свойства углеводородов, гомофункциональные производные углеводородов, гетероциклические соединения, гетерофункциональные производные углеводородов, биоорганические соединения. Изучение органической химии необходимо для создания надежных основ профессиональный подготовки специалистов.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Главной целью курса является ознакомление студентов с основными концепциями органической химии, формирование у студентов научного мировоззрения на природные явления и окружающий мир, понимание механизма и целенаправленности химических, биологических и технологических процессов, происходящих в объектах будущей их профессиональной деятельности, а также тесную связь этой отрасли знаний с повседневной жизнью.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса является дисциплина «Основы общей и неорганической химии», изучение курса «Органическая химия» позволит освоить материал для дальнейшего изучения таких дисциплин как «Биохимия», «Пищевая химия».

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения курса органической химии студенты должны:

- знать основы неорганической химии, физики и их основные законы, классы химических соединений, природу химических связей и их виды;
- знать структуру периодической системы Д.И. Менделеева, знать физическую сущность – валентности, периодичности изменения характера элементов и их порядковых номеров;
- уметь писать уравнения реакций по их типам, решать задачи;
- иметь навыки работы в химической лаборатории и соблюдать правила техники безопасности при работе с химическими реактивами.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

При изучении данной дисциплины студенты овладевают общекультурными компетенциями

- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10)

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1);
- способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических,

химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-8).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- рабочая программа учебной дисциплины
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины; (методические рекомендации по выполнению практических занятий и СРС);
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (УММ для студентов заочного обучения).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

Восточно-Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «**Неорганическая и аналитическая химия**»

Аннотация дисциплины «Общая и неорганическая химия»

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Химия, являющаяся фундаментальной наукой, в последнее время заняла центральное место среди естественных наук и создала огромное количество не существующих в природе искусственных и синтетических материалов. В текущем столетии химия наряду с биологией, генетикой и экологией занимает главенствующую роль в естествознании. В связи с этим изучение химических дисциплин в высших учебных заведениях весьма актуально.

Содержание дисциплины состоит из следующих разделов: строение атома и вещества, основные законы химии, общие закономерности химических процессов, растворы, способы выражения состава растворов, равновесия в растворах электролитов, окислительно-восстановительные процессы, электрохимические процессы.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Основная цель курса для студента: научиться методам эксперимента в химии, умению определить направление и оптимальные условия протекания химических процессов, методике выбора и анализа веществ, используемых в будущей профессиональной деятельности. Курс химии должен дать теоретическую базу, позволяющую ориентироваться в частных вопросах, возникающих при прохождении специальных дисциплин или непосредственно в практике работы студентов, помочь будущему специалисту приобрести комплекс основных знаний для решения экологических, сырьевых и энергетических проблем.

Дисциплина нацелена на формирование у обучаемых следующих компетенций:

готовности и способности:

- владеть культурой мышления, обобщать, анализировать, воспринимать информацию, определять цель и выбирать пути ее достижения;
- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;
- работать в коллективе и сотрудничать с коллегами;

общепрофессиональных компетенций:

- применять в профессиональной деятельности основные законы химии, методы теоретического и экспериментального исследования;

в научно-исследовательской деятельности:

- подготавливать презентации, научно-технические отчеты и доклады по результатам выполненных исследований.

3. Взаимосвязь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина «Общая и неорганическая химия» является базовой для изучения органической, физической, коллоидной, аналитической химии и других химических дисциплин. Общая и неорганическая химия – основная дисциплина, раскрывающая основы химических явлений и процессов, позволяющая создать фундаментальную подготовку студента для дальнейшего обучения дисциплинам профессионального цикла.

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения дисциплины студенты должны обладать следующим минимумом остаточных знаний после получения среднего и средне-специального образования: иметь представление о химии органической и неорганической, о простых и сложных веществах, о корпускулярной природе веществ; знать основные классы неорганических соединений, важнейшие химические свойства оксидов, гидроксидов, кислот и солей; составлять уравнения химических реакций и расставлять стехиометрические коэффициенты в них, составлять математические пропорции и решать их, решать уравнения с одним неизвестным, квадратные уравнения.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

Если обучение было успешным, студент должен:

Знать: теоретические основы неорганической химии (состав, строение и химические свойства основных простых веществ и химических соединений, связь строения вещества и протекания химических процессов); закономерности изменения свойств простых веществ и соединений внутри групп и рядов периодической системы; методы и способы синтеза неорганических веществ; сущность современных физических и физико-химических методов исследования, применяемых в неорганической химии, а также основные задачи, которые этими методами решаются.

Владеть: методами и способами синтеза неорганических веществ; навыками описания свойств веществ на основе закономерностей, вытекающих из периодического закона и Периодической системы элементов.

Уметь: проводить эксперименты по синтезу и исследованию неорганических соединений; интерпретировать результаты химического эксперимента; решать расчетные задачи по данной дисциплине.

Быть способным*:* использовать в познавательной и профессиональной деятельности базовые знания в области неорганической химии; в условиях развития науки и техники к критической переоценке накопленного опыта и творческому анализу своих возможностей; использовать полученные навыки работы для решения профессиональных и социальных задач.

Иметь представление: об основных химических, физических и технических аспектах химического промышленного производства с учетом сырьевых и энергетических затрат.

6. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и инновационные технологии, активные и интерактивные методы обучения: объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения, лабораторные работы в малых группах, лекции-презентации, опережающая самостоятельная работа, контролирующее и обучающее Интернет-тестирование. При изучении дисциплины используется модульно-рейтинговая система оценивания результатов обучения.

Восточно-Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «**Неорганическая и аналитическая химия**»

Дисциплина ХИМИЯ ПИЩИ

АННОТАЦИЯ

1 Краткая характеристика учебной дисциплины.

Дисциплина включает три модуля: теоретические основы питания; пищевая ценность; изменения нутриентов в процессе переработки. Занятия проводятся с использованием интерактивных форм обучения (работа в малых группах; конференции и семинары по теме занятий).

Для оценки деятельности студентов используется балльно - рейтинговая система. Данная система оценки позволяет обеспечить регулярность работы студента в рамках дисциплины, способствует активизации учебной деятельности студентов, обучению их самоконтролю, привитию навыков самостоятельной работы, осознанному выбору собственной траектории обучения.

2 Цели и задачи изучения дисциплины. Основной целью курса формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области химии пищи, а также устойчивой мотивации познания и творческого мышления, направленных на совершенствование социально-личностных качеств будущего специалиста. Задачи курса состоят в том, чтобы сформировать способности: анализировать состав и изменения макро- и микронутриентов сырья и продуктов растительного и животного происхождения с точки зрения качества; применять современные методы исследований химического состава сырья и продуктов; участвовать в моделировании и конструировании продуктов нового поколения.

3 Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки. Базой для освоения курса являются дисциплины: органическая, биологическая и коллоидная химии. Компетенции, сформированные в результате освоения содержания дисциплины «Химия пищи», необходимы для освоения дисциплин профессионального цикла и выполнения выпускной квалификационной работы по направлению подготовки.

4 Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции). Для успешного освоения знаний по дисциплине «Химия пищи», студент должен знать: основные классы органических соединений; типы реакций органических соединений; функциональные группы органических соединений; типы коллоидных систем; свойства, характеристики белков, жиров, углеводов, ферментов; иметь практические навыки: работы в химической лаборатории.

5 Ожидаемые результаты освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы общекультурные и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки: способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде; владеть культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке цели и выбору путей ее достижения, умеет логически верно аргументировано и ясно строить свою речь; способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса: аннотация; рабочая программа учебной дисциплины; методические рекомендации по организации изучения дисциплины; учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД); методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тесты всех видов контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса. Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода, используются интерактивные методы обучения.

Восточно-Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «**Неорганическая и аналитическая химия**»

Аннотация дисциплины «Аналитическая химия»

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Химия, являющаяся фундаментальной наукой, в последнее время заняла центральное место среди естественных наук и создала огромное количество не существующих в природе искусственных и синтетических материалов. В текущем столетии химия наряду с биологией, генетикой и экологией занимает главенствующую роль в естествознании. В связи с этим изучение химических дисциплин в высших учебных заведениях весьма актуально.

Дисциплина «Аналитическая химия» включает качественный и количественный анализ неорганических и органических соединений в различных объектах. Изучает гравиметрический, титриметрический методы анализа, кислотно-основное и окислительно-восстановительное титрование, методы разделения и концентрирования веществ, физико-химические и физические методы анализа.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины является обучение студентов теоретическим и практическим основам химических, физико-химических и физических методов количественного анализа и идентификации веществ.

Задача дисциплины состоит в том, чтобы на основании полученных теоретических знаний и практического овладения методами анализа, а также методами расчета результатов эксперимента, студенты могли правильно выбирать методы исследования веществ в соответствии с поставленной перед ними проблемой, разработать схему анализа, практически провести его и интерпретировать полученные результаты.

3. Взаимосвязь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина «Аналитическая химия» изучается после неорганической химии и является базовой для изучения органической, физической, коллоидной химии и физико-химических методов анализа.

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения дисциплины студенты должны обладать следующим минимумом остаточных знаний после изучения неорганической химии:

Знать: теоретические основы неорганической химии (состав, строение и химические свойства основных простых веществ и химических соединений, связь строения вещества и протекания химических процессов); закономерности изменения свойств простых веществ и соединений внутри групп и рядов периодической системы; методы и способы синтеза неорганических веществ.

Владеть: методами и способами синтеза неорганических веществ; навыками описания свойств веществ на основе закономерностей, вытекающих из периодического закона и Периодической системы элементов.

Уметь: проводить эксперименты по синтезу и исследованию неорганических соединений; интерпретировать результаты химического эксперимента; решать расчетные задачи по данной дисциплине.

Быть способным*:* использовать в познавательной и профессиональной деятельности базовые знания в области неорганической химии; в условиях развития науки и техники к критической переоценке накопленного опыта и творческому анализу своих возможностей; использовать полученные навыки работы для решения профессиональных и социальных задач.

Иметь представление: об основных химических, физических и технических аспектах химического промышленного производства с учетом сырьевых и энергетических затрат.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

Дисциплина нацелена на формирование у обучаемых следующих компетенций:

- способность владеть культурой мышления, обобщать, анализировать, воспринимать информацию, определять цель и выбирать пути ее достижения;
- способность работать в коллективе и сотрудничать с коллегами;
- использовать основные законы естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования;
- проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты;
- презентовать научно-технические отчеты и доклады по результатам выполненных исследований.

6. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и инновационные технологии, активные и интерактивные методы обучения: объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения, лабораторные работы в малых группах, лекции-презентации, опережающая самостоятельная работа, контролирующее и обучающее Интернет-тестирование. При изучении дисциплины используется модульно-рейтинговая система оценивания результатов обучения.

Восточно-Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «**Неорганическая и аналитическая химия**»

Аннотация дисциплины «Коллоидная химия»

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина **«Коллоидная химия»** изучает условия возникновения, особые свойства, устойчивость дисперсных систем и поверхностные явления в таких системах. Включает дидактические единицы: поверхностные явления и адсорбция, дисперсные системы, коллоидные растворы, свойства и применение коллоидных растворов.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель дисциплины – изучение свойств веществ, находящихся в дисперсном состоянии, влияния поверхностных явлений на эти свойства, формирование у студентов знаний и умений, позволяющих прогнозировать оптические, молекулярно-кинетические, адсорбционные, электрические, структурно-механические свойства дисперсных материалов, а также управлять этими свойствами в современных технологиях.

Задачи дисциплины:

- раскрыть роль дисперсности и поверхностных явлений в коллоидных системах, сформулировать основные задачи этой области химической науки, описать основные разделы и понятия;
- рассмотреть основные экспериментальные закономерности, наблюдающиеся в дисперсных системах, принципы термодинамического рассмотрения поверхностных явлений в малых объектах, сущность и математическое выражение основных уравнений, описывающих адсорбционные явления;
- рассмотреть основные методы экспериментального и теоретического исследования физико-химических, оптических, реологических свойств дисперсных систем, использование этих свойств в современных технологиях;
- проанализировать основные принципы моделирования явлений, протекающих в дисперсных системах, предсказать способы управления этими явлениями.

3. Взаимосвязь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана подготовки

Для усвоения курса коллоидной химии требуется владение операциями дифференцирования, интегрирования, методами решения простых дифференциальных уравнений. Студент должен владеть основными методами и представлениями механики (модельный анализ, реология), молекулярной физики, физической химии (термодинамика, кинетика, электрохимия).

Понятия, законы и методы, введенные в курсе коллоидной химии, будут использоваться в курсах «Высокомолекулярные соединения» (если он предусмотрен учебным планом). Коллоидно-химические методы измерений будут использоваться в лабораториях химического практикума и лабораториях специализаций.

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения дисциплины студенты должны теоретические основы неорганической химии (состав, строение и химические свойства основных простых веществ и химических соединений, связь строения вещества и протекания химических процессов); закономерности изменения свойств простых веществ и соединений внутри групп и рядов периодической системы; методы и способы синтеза неорганических веществ; сущность современных физических и физико-химических методов исследования, применяемых в неорганической химии, а также основные задачи, которые этими методами решаются.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

Если обучение было успешным, обучаемый должен:

Иметь представление:

- о границах применимости классического термодинамического подхода к описанию поверхностных явлений;
- о зависимости химического потенциала вещества в объеме и в поверхностном слое наночастицы от ее размера;
- о принципах, лежащих в основе теорий устойчивости дисперсных систем;
- о механизмах влияния поверхностно-активных веществ на поверхностные явления и устойчивость;
- о принципах использования коллоидно-химических явлений в современных технологиях.

Знать:

- базовую терминологию, относящуюся к коллоидной химии и химии наночастиц, основные понятия, законы и их математическое выражение;
- фундаментальные экспериментальные факты, лежащие в основе учения о дисперсном состоянии вещества;
- логику построения теории поверхностных явлений, исходя из свойств дисперсных систем;
- основные методы исследования дисперсных систем.

Уметь:

- продемонстрировать связь экспериментальных опытов с теорией, используя соответствующие уравнения;
- проводить эксперименты по измерению оптических, молекулярно-кинетических, адсорбционных, электрических и реологических свойств дисперсных систем с использованием методов обработки результатов измерения.

6. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и инновационные технологии, активные и интерактивные методы обучения: объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения, лабораторные работы в малых группах, лекции-презентации, опережающая самостоятельная работа, контролирующее и обучающее Интернет-тестирование. При изучении дисциплины используется модульно-рейтинговая система оценивания результатов обучения.

Восточно-Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «**Неорганическая и аналитическая химия**»

Аннотация дисциплины «Физическая химия»

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина **«Физическая химия»** изучает материал феноменологической и статистической термодинамики, включающий термодинамику растворов, а также фазовые, адсорбционные и химические равновесия. Включает основы химической термодинамики, химическую кинетику и катализ, химическое равновесие, общие свойства растворов, электрохимические процессы.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель дисциплины - изучение теоретических основ классической и статистической термодинамики и способов применения термодинамических методов для решения химических проблем, а также формирования у студентов знаний и умений, позволяющих моделировать и проводить численные расчеты при описании различных видов химических и фазовых равновесий и свойств веществ в растворах.

Задачи дисциплины:

- сформировать базовые знания и основные понятия химической термодинамики, представления о ее фундаментальных законах и основных методах. Обобщить и систематизировать знания, включающие термодинамику, химическую кинетику и равновесие, электрохимические системы;
- рассмотреть основные экспериментальные закономерности по теплоемкости веществ, теплотам химических реакций и теплотам растворения, применение законов термодинамики к химическим процессам, представить в виде математических уравнений основные термодинамические законы и особенности их использования при описании химических процессов и явлений, протекающих в многокомпонентных системах;
- рассмотреть основные методы экспериментального и теоретического исследования химических и фазовых равновесий в многокомпонентных системах, использование термодинамического метода в химических технологиях;

3. Взаимосвязь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана подготовки

Изучению курса предшествует следующие дисциплины: неорганическая химия, математика, физика, информатика.

Успешное освоение курса позволяет перейти к изучению дисциплин: аналитическая химия, органическая химия, высокомолекулярные соединения

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения дисциплины студенты должны обладать следующим минимумом остаточных знаний после изучения неорганической химии:

Знать: теоретические основы неорганической химии (состав, строение и химические свойства основных простых веществ и химических соединений, связь строения вещества и протекания химических процессов); закономерности изменения свойств простых веществ и соединений внутри групп и рядов периодической системы; методы и способы синтеза неорганических веществ.

Владеть: методами и способами синтеза неорганических веществ; навыками описания свойств веществ на основе закономерностей, вытекающих из периодического закона и Периодической системы элементов.

Уметь: проводить эксперименты по синтезу и исследованию неорганических соединений; интерпретировать результаты химического эксперимента; решать расчетные задачи по данной дисциплине.

Быть способным*:* использовать в познавательной и профессиональной деятельности базовые знания в области неорганической химии; в условиях развития науки и техники к критической переоценке накопленного опыта и творческому анализу своих возможностей; использовать полученные навыки работы для решения профессиональных и социальных задач.

Иметь представление: об основных химических, физических и технических аспектах химического промышленного производства с учетом сырьевых и энергетических затрат.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основы химической кинетики и катализа, основы механизма химических реакций и электрохимии.

Уметь: проводить физико-химический эксперимент по предложенной методике, обрабатывать результаты эксперимента и анализировать задачи различного уровня сложности.

Владеть: основами химической термодинамики, теории растворов и фазовых равновесий, элементами статистической термодинамики.

Понимать роль физической химии как теоретического фундамента современной химии.

Быть способным: использовать в познавательной и профессиональной деятельности базовые знания в области физической химии; в условиях развития науки и техники к критической переоценке накопленного опыта и творческому анализу своих возможностей; использовать полученные навыки работы для решения профессиональных и социальных задач.

6. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и инновационные технологии, активные и интерактивные методы обучения: объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения, лабораторные работы в малых группах, лекции-презентации, опережающая самостоятельная работа, контролирующее и обучающее Интернет-тестирование. При изучении дисциплины используется модульно-рейтинговая система оценивания результатов обучения.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра: «Прикладная математика»
Учебно-методический комплекс дисциплины «Математический анализ- 3 ЗЕТ»
для специальности 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» (квалификация (степень) бакалавр)

АННОТАЦИЯ

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе. Дисциплина входит в базовую часть математического и естественнонаучного цикла, реализуется на 1-м году обучения, во 2-м блоке. Общая трудоемкость 3 Зет. Содержание дисциплины состоит из нескольких основных разделов: введение в математический анализ, дифференциальное исчисление функций одной переменной, дифференциальное исчисление функций нескольких переменных, неопределенный интеграл, определенный интеграл.

2. Цели и задачи изучения дисциплины. Общей целью курса является ознакомление с основными понятиями и методами данной дисциплины и приобретение навыков использования аппарата и методов данной дисциплины для построения и исследования математических моделей задач предметной области с целью выработки рекомендаций для принятия решений. Целью курса является также выработка представления о «Математическом анализе» как о фундаментальной основе математических и естественных наук, о широких возможностях практического применения.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки.

Программа дисциплины продолжает математическое образование, она базируется на изученных ранее дисциплинах «Математика» (школьный курс, профильный), «Высшая алгебра и геометрия».

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции). Для успешного освоения учебного материала по дисциплине «Математический анализ» студент должен иметь математическую подготовку в объеме профильной средней школы, знать дисциплины, перечисленные выше, то есть иметь представление об основах перечисленных выше дисциплин. Студент должен помнить операции и их свойства над объектами перечисленных дисциплин (действительными и комплексными числами, матрицами и т.д.), графики и свойства изученных ранее функций. Студент должен иметь навыки выполнения алгебраических преобразований (ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОК-5, ОК-6, ПК-2).

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины.

В результате освоения данной и последующих дисциплин у студентов должны быть сформированы следующие общекультурные и профессиональные компетенции бакалавра «Государственное и муниципальное управление»: владение основными методами количественного анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; способность к восприятию и методическому обобщению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; способность адаптировать основные математические модели к конкретным задачам управления (ОК-4, ОК-8, ПК-23).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса.

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины;
-методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов.

7. Инновационность учебно-методического комплекса.

На практических занятиях предполагается использование интерактивных методов обучения. Многие задачи, решаемые на практических занятиях, имеют экономическое содержание, то есть требуют профессиональной подготовки.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Прикладная математика»
Учебно-методический комплекс дисциплины «Алгебра и геометрия-6 зет»

АННОТАЦИЯ

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в базовую часть математического и естественнонаучного цикла, реализуется на 1-м году обучения (1 блок) с общей трудоемкостью освоения - **3** Зет. Содержание дисциплины состоит из нескольких основных разделов: системы линейных уравнений, элементы аналитической геометрии на прямой, плоскости и в трехмерном пространстве, определители, системы векторов, ранг матрицы, n – мерное линейное векторное пространство, линейные операторы и матрицы, собственные векторы линейных операторов, комплексные числа, квадратичные формы

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Основной целью дисциплины является изучение основополагающих понятий и методов линейной алгебры и аналитической геометрии для математической постановки той или иной профессиональной задачи, а также для самостоятельной работы с современной литературой.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются умения и навыки полученные при изучении предметов «Алгебра» и «Геометрия» в средней образовательной школе.

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Линейная алгебра», студент должен:
иметь представление об основах арифметики, алгебры; геометрии, тригонометрии; основных свойствах элементарных функций. Знать правила выполнения действий над арифметическими числами; простейшие формулы алгебраических преобразований; основные формулы тригонометрии; простейшие алгебраические и арифметические преобразования (ОК-12, ОК-13, ПК-5, ПК-6, ПК-10).

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие общекультурные компетенции: способность понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, осознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-12); способность владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, обладание навыками работы с компьютером как средством управления информацией, способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-13); а так же профессиональные компетенции: способность выбрать инструментальные средства для обработки данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать результаты расчетов и обосновать полученные выводы (ПК-5); способность на основе описания технологических и экономических процессов и явлений строить стандартные теоретические и эконометрические модели, анализировать и содержательно интерпретировать полученные результаты (ПК-6); способность использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии (ПК-10).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД).
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины обеспечено мультимедиа лекциями.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Инженерная и компьютерная графика»

Аннотация
дисциплины «Теоретические основы информатики»
для направлений подготовки 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплины входит в базовую часть математического и естественнонаучного цикла, реализуется на 1-м году обучения с общей трудоемкостью освоения - 3 Зет. Содержание дисциплины состоит из нескольких основных разделов: технические средства реализации информационных процессов; сообщения, данные. сигнал, атрибутивные свойства информации, показатели качества информации. формы представления информации, системы передачи информации; программные средства реализации информационных процессов; алгоритмизация и программирование. технологии программирования, языки программирования высокого уровня.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Основная цель дисциплины - формирование у будущих специалистов компьютерной грамотности: освоение практических навыков работы на компьютере, изучение общих вопросов реализации информационных процессов, а также изучение вопросов, связанных с передачей информации. Ядро дисциплины составляют задачи изучения технических и программных средства реализации информационных технологий. В курсе закрепляются такие общепредметные умения как классификация (компьютеров, программного обеспечения, языков и стилей программирования, представления моделей, информационных моделей, программ и подпрограмм), оценивание (количества информации, результатов расчета), моделирование (информационных моделей, процессов обработки информации).

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Информатика все больше выступает. наряду с математикой, в качестве интегративного начала многих дисциплин. Интегративность курса информатики определяется: фундаментальностью самой науки информатики и интегративным характером основных объектов ее изучения; тем. что умение работать с информацией относится к общеучебным умениям; ролью информатики в информатизации учебного процесса. Естественная реализации межпредметных связей информатики с другими дисциплинами обеспечивается тем, что учебные задачи и ситуации в курсе информатики строятся на базе содержательных постановок задач и учебных информационных моделей, знакомых обучаемым из других учебных курсов.

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Теоретические основы информатики», студент должен иметь представление о информатизации общества и управления, понятии информации, процессах сбора, передачи, обработки и накопления информации. Знать основы программных средств реализации информационных технологий. Уметь работать в качестве пользователя персонального компьютера.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у студентов по направлению 260800» должны быть сформированы следующие общекультурные и профессиональные компетенции:

владение культурой мышления, быть способным к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1), быть

способным понимать сущность и значение информации в развитии информационного общества (ОК-5), владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыки работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-6); быть способным к использованию основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ПК-5).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД).
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

Инновационность по методам обучения заключается в преобладании проблемного и частично-поискового методов; деятельность студентов организуется с преобладанием наглядных и практических методов.

Инновационность по формам обучения заключается в том, что используются преимущественно компьютерные формы: по формам организации учебно-воспитательного процесса в рамках лекционно-семинарских занятий используются методы проектов (индивидуальных и групповых), проблемных и игровых семинаров, занятий на основе содержательных структур (работа с книгой, с набором ЦОР, с учебным планом и т.д.).

Инновационность по средствам обучения заключается в применении цифровых образовательных ресурсов и проведении занятий с использованием технической базы лаборатории ЦОР и педагогического проектирования.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Инженерная и компьютерная графика»

Аннотация
дисциплины «Офисные технологии»
для направлений подготовки
260800 Технология продукции и организации общественного питания

1. ***Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе.***

Дисциплина входит в базовую часть математического и естественнонаучного цикла, реализуется на 1-м году обучения с трудоемкостью освоения 3 ЗЕТ. Содержание дисциплины состоит из следующих основных разделов: офисные программные средства реализации информационных процессов, технологии обработки текстовой информации, электронные таблицы, технологии обработки графической информации, средства электронных презентаций.

2. ***Цели дисциплины:*** подготовить студента к эффективному использованию современной вычислительной техники для решения экономических, управленческих, правовых и других задач. Основной акцент делается на приобретение навыков практической работы на персональных компьютерах, применение готовых программных средств.

Основные задачи дисциплины:

- изучение операционных систем Windows и других альтернативных ОС;
- изучение текстовых процессоров;
- изучение табличных процессоров;
- изучение технологии обработки графической информации;
- изучение принципов создания и работы с презентацией.

3. ***Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки***

Студент должен иметь начальные сведения о компьютерах и программировании в объеме школьного курса информатики. Базой для освоения дисциплины является дисциплина «Теоретические основы информатики». Информатика – обязательная общепрофессиональная дисциплина, на базе которой строится изучение последующих дисциплин, таких как «Основы информационной безопасности», «Математическое моделирование объектов и процессов», «Основы баз данных», «Математическая обработка экспериментальных данных», специальной профильной дисциплины «Системы управления технологическими процессами и информационными технологиями» и других.

4. ***Требования к уровню освоения дисциплины***

В результате изучения дисциплины «Офисные технологии» студент должен
знать:

- основные свойства операционных систем;
- возможности текстовых и табличных процессоров, графических систем;
- принципы создания и работы с презентацией.

уметь:

- работать с операционной системой Windows;
- подготовить текстовый документ, используя текстовый процессор;
- провести табличные расчеты с использованием табличного процессора;
- подготовить и продемонстрировать презентацию.

демонстрировать способность и готовность применять персональный компьютер в учебной и профессиональной деятельности.

5. ***Ожидаемые результаты освоения дисциплины.***

В результате освоения дисциплины у студентов по направлению 100800 «Товароведение» должны быть сформированы следующие общекультурные и профессиональные компетенции:

владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыки работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-11); способность к использованию основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности(ПК-6).

6. ***Перечень элементов учебно-методического комплекса:***

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины;
- материально-техническое обеспечение дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- лист регистрации изменений;
- балльно-рейтинговая система оценки качества обучения;
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тесты входного и выходного контроля, тесты итогового контроля).

7. ***Инновационность учебно-методического комплекса***

Дисциплина наряду с прикладной направленностью ориентирована на повышение гуманистической составляющей будущего специалиста, как индивидуума современного информационного общества. Она привносит инновационный аспект в процесс приобретения знаний в области социально-экономических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин.

В курсе частично используются интерактивные методы обучения, мультимедийные и демонстрационные файлы по отдельным темам дисциплины.

Контрольно-измерительные средства: тесты входного, промежуточного и выходного контроля, реализованные в программе М-ТЕСТ

Аннотация
к УМКД «Физика» для студентов направления 260800 «Технология продукции и организация общественного питания»

1 Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно- воспитательном процессе. Дисциплина «Физика» входит в цикл естественно- научных дисциплин и формирует общекультурные и профессиональные компетенции. Курс «Физика» состоит из шести разделов: Механика, Электричество и магнетизм, Колебания и волны, Оптика, Квантовая и ядерная физика, Молекулярная и статистическая физика.

Дисциплина имеет практическую часть- лабораторные работы. При выполнении СРС студенты применяют теоретические знания для самостоятельного решения задач.

2 Цели и задачи изучения дисциплин. Дисциплина «Физика» представляет собой целостный и фундаментальный курс, единый в своих частях и демонстрирующий роль физики как основы всего современного естествознания.

Комплексная дидактическая цель обучения физике в техническом вузе: усвоение наиболее универсальных методов, законов, теорий и моделей современной физики на уровне применения; содействие получению фундаментального образования, способствующего дальнейшему развитию личности будущего профессионала; обеспечение усвоения студентами основных свойств и законов движения материи, изучения специальных дисциплин и фундаментальной базы для дальнейшей успешной деятельности.

3 Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки. Для формирования указанных в п.2 общекультурных и профессиональных компетенций необходимы базовые компетенции, сформированные при изучении следующих дисциплин учебного плана: высшая математика, теория вероятностей и математическая статистика, а также необходим базовый уровень знаний школьного курса физики.

Физика является интеллектообразующей наукой, дисциплиной формирующей логическое мышление, поэтому компетенции сформированные в результате освоения содержания дисциплины необходимы для освоения профилирующих дисциплин учебного плана.

4 Требования к уровню освоения содержания дисциплины. В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предметные компетенции: способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; способность выявлять естественнонаучную сущность проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности, привлекать для их решения соответствующий физико-математический аппарат; способность владеть основными приёмами обработки и представления экспериментальных данных.

5 Ожидаемые результаты освоения дисциплины. В результате совместной (с преподавателем) и индивидуальной (самостоятельной) деятельности в процессе изучения дисциплины студент будет демонстрировать следующее: владеть системой научных знаний о физических свойствах окружающего мира, основных физических законах и способах их использования в практической жизни; способность теоретически мыслить, разбираться в логике физических процессов и явлений; устанавливать причинно- следственные связи между физическими процессами и явлениями; понимать практическую значимость приборов, механизмов и машин; осуществлять переход от известных фактов к выдвижению гипотезы, переход от теоретических выводов к их экспериментальной проверке; применять приобретённые знания по физике для решения практических задач, встречающихся в повседневной жизни, для безопасного использования бытовых технических устройств, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

6 Перечень элементов учебно-методического комплекса. Аннотация; рабочая программа учебной дисциплины; методические рекомендации по организации изучения дисциплины, учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД); методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов.

7 Инновационность учебно-методического комплекса. Использование модульно-компетентностной технологии обучения физике с использованием рейтинговой системы контроля.

Восточно-Сибирский государственный университет технологии и управления
Кафедра ___»Механики и основы конструирования»_____

Учебно-методический комплекс дисциплины __*Механика*_____
для направления __*260800 Технология продукции и организация общественного питания*___

АННОТАЦИЯ

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе.

«Механика» – дисциплина, представляющая собой основу общетехнической подготовки студентов немашиностроительных специальностей. Дисциплина входит в базовую часть математического и естественнонаучного цикла. Основными дидактическими единицами дисциплины являются: основные законы механики; основные виды механизмов, классификация, их функциональные возможности и области применения; методы расчета кинематических и динамических параметров движения механизмов

2. Цели и задачи изучения дисциплины.

Цель изучения дисциплины – заложить основу общетехнической подготовки студента, необходимую для последующего изучения специальных инженерных дисциплин, а также дать знания и навыки в области механики, необходимые при разработке и эксплуатации машин, приборов и аппаратов.

Задачей изучения дисциплины является формирование представлений об общих методах проектирования на примере механических систем, получение сведений о различных разделах механики, основных гипотезах и моделях механики и границах их применения, приобретение первичных навыков практического проектирования и конструирования и обеспечения надежности объекта проектирования.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки.

Изучение дисциплины базируется на знаниях, полученных по дисциплинам «Инженерная и компьютерная графика», «Физика».

Знания и навыки, полученные при изучении данного курса, будут востребованы при изучении дисциплин: «Проектирование предприятий отрасли», "Процессы и аппараты пищевых производств", «Оборудование отрасли».

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Прикладная механика», студент должен иметь представление о:

- законах и правилах действий над постоянными и переменными величинами, соотношения между элементами фигур и тел (длин, площадей и объемов);
- правила и законы, которые позволяют определять действующие на тело силы и законы движения тел;
- правила и законы оформления чертежей конструкций машин, отдельных деталей и сборочных единиц

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие общекультурные и профессиональные компетенции:

- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1);

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса:

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по всем видам учебных занятий (учебные пособия, методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД);
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов: тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, контрольные задания для итогового контроля представлены в приложении к УМКД.

7. Инновационность учебно-методического комплекса.

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода, используются интерактивные методы обучения.

ФГБОУ «Восточно-Сибирский государственный университет технологии и управления»
ООП ВПО: 260800.62 Биотехнология
Аннотация дисциплины: Общая микробиология и общая санитарная микробиология
Трудоемкость – 3 зет
Статус дисциплины: обязательная
Обеспечивающая кафедра - Биотехнология

Аннотация

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в базовую часть математического и естественно-научного цикла, реализуется на 2-м году обучения (2 блок) с общей трудоемкостью освоения – 3 Зет. Содержание дисциплины состоит из основных разделов: основы общей микробиологии, понятие об инфекционном процессе, физиолого-биохимические особенности микроорганизмов, используемых в пищевых производствах.

Курс микробиологии способствует формированию целостного представления о проблемах и тенденциях в области санитарно-микробиологического контроля за состоянием объектов окружающей среды и пищевых продуктов.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель данной дисциплины: приобретение необходимых знаний, опыта и навыков, изучить и освоить вопросы микробиологии окружающей среды, изучить основы общей микробиологии и роль микроорганизмов в формировании и изменении качества пищевых продуктов и в возникновении некоторых заболеваний; ознакомиться с гигиенической оценкой товаров и микробиологией отдельных групп товаров, методы получения накопительных и чистых культур микроорганизмов разных физиологических групп, участвующих в круговороте веществ биосферы.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Биология», «Физика», «Общая и неорганическая химия», «Биохимия». После изучения данной дисциплины курс предполагает возможность применения студентами полученных знаний и навыков, которые необходимы для освоения следующих дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Санитария и гигиена питания», «Технология продуктов общественного питания».

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения)

Для успешного усвоения дисциплины «Микробиология» студент должен владеть знаниями по общей биологии, общей химии.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции: использование законов и методов санитарно-мирobиологического контроля при решении профессиональных задач (ПК-1); знать правила производственной санитарии, уметь измерять и оценивать параметры производственного микроклимата (ПК-9); анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства (ПК-13).

6. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

Курс микробиологии занимает значительное место в системе фундаментальной подготовки бакалавра по направлению 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

В курсе «Общая микробиология и общая санитарная микробиология» студенты изучают основные теоретические положения и практические вопросы микробиологического контроля. После изучения данной дисциплины курс предполагает возможность применения студентами полученных знаний и навыков, которые необходимы для обеспечения должного микробиологического контроля на производстве.

Студенты применяют теоретические положения для анализа реальных ситуаций.

Деятельность малых групп по решению проблем направлена на анализ ситуации, определение проблемы, анализ проблемы и ее последствий, влияние различных факторов на протекание процессов, поиск дополнительной информации, отчет перед группой с представлением полученных результатов и выводов.

Восточно-Сибирский государственный университет технологии и управления
Кафедра «Промышленная экология и защита в чрезвычайных ситуациях»
Учебно-методический комплекс дисциплины **«Экология»** для студентов направления
260800.62 «Технология продукции и организации общественного питания»

АННОТАЦИЯ

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе.

Дисциплина «Экология» относится к базовой части (обязательной) части «Математического и естественнонаучного цикла» ООП бакалавров по направлению 260800.62 «Технология продукции и организации общественного питания» реализуется на 2 году обучения с общей трудоемкостью освоения 3 ЗЕТ. Содержание состоит из следующих основных разделов: биосфера и его составные части, экосистемы и их свойства, природные ресурсы, экозащитные техника и технологии, нормирование качества окружающей среды, экологический мониторинг, экологический контроль и нормативно правовая база в области охраны окружающей среды.

2. Цели и задачи изучения дисциплины.

Целью изучения курса является формирование уровня знаний в области экологии, представления о проблемах защиты окружающей среды и существующих основных направлений в их решениях на современном этапе развития цивилизации. Изучение данной дисциплины даёт знания, на базе которых специалист сможет правильно оценивать прикладные экологические вопросы, возникающие на промышленном предприятии и принимать решения с учетом экологических норм и правил.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины химия, физика, процессы и аппараты пищевых производств, гидравлика и социокультурные проблемы устойчивого развития.

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Экология» студент должен обладать знаниями в области химии (основные физико-химические методы анализа), процессы и аппараты пищевых производств (приборы и оборудование для производства), общей биологии (основы цитологии, основы генетики, обмен веществ и энергетические процессы в клетке).

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие общекультурные компетенции:

- способность владеть культурой безопасности и риск-ориентированным мышлением, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов в жизни и деятельности;
- способность к абстрактному и критическому мышлению, исследованию окружающей среды для выделения ее возможностей и ресурсов, способность к принятию нестандартных решений и решению проблемных ситуаций;
- способность пропагандировать цели и задачи обеспечения безопасности человека и природной среды в техносфере.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические разработки по изучению дисциплины.

7. Инновационность учебно-методического комплекса

При изучении дисциплины используются мультемидийные технологии, электронные учебники.

Восточно-Сибирский государственный университет технологии и управления
Кафедра «Инженерная и компьютерная графика»
Учебно-методический комплекс дисциплины: «Инженерная графика»
ООП ВПО: 260800_62 «Технология продукции общественного питания» - Бакалавриат

АННОТАЦИЯ

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе:

Трудоемкость: 3 ЗЕТ. Срок изучения дисциплины: 2-й год обучения, 3 блок. Статус дисциплины: **обязательная.** Обеспечивающая кафедра: **Инженерная и компьютерная графика.**

Дисциплина относится к профессиональному циклу Б3, базовой части. Содержание дисциплины реализуется в нескольких разделах, объединенных в 2 модуля (Проекционное черчение, машиностроительное черчение).

2. Цели и задачи изучения дисциплины: Цель дисциплины: получение студентами необходимых знаний и навыков разработки конструкторской документации для применения их в учебной и практической деятельности.

Задачи дисциплины: изучить основные правила составления и чтения чертежей объектов и технических изделий, изучить ЕСКД и СПДС в плане требований к оформлению конструкторской документации.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки:

Предшествующие дисциплины: геометрия, черчение, начертательная геометрия, информатика. **Последующие дисциплины**: проектирование, САПР, инженерная графика при проектировании предприятий пищевой промышленности, информационные системы для планирования, учета технологической информации.

4. Требования к уровню освоения дисциплины:

Необходимые компетенций: ОК1, ОК3ПК7, ПК8,ПК23,ПК24, ПК33, ПК34

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины: **- знать** теоретические основы построения изображений (видов, разрезов, сечений, аксонометрию, условности стандартов ЕСКД, СПДС).

- уметь использовать знания и понятия инженерной графики в профессиональной деятельности; выполнять чертежи изделий и объектов.

- демонстрировать способность и готовность самостоятельно выполнять рабочие чертежи.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса:

- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий:

1. А.А. Чекмарев. Инженерная графика. Учебник для студентов немашиностроительных спец – ей вузов. М.:Высшая школа, 2007 – 382 с.
2. Хейфец А.Л. Инженерная и компьютерная графика.AutoCAD. Уч.пособ.для строит вузов – СПб.БХВ-,2007-316 с.
3. Методические указания и задания по выполнению курсовой работы для студентов направления 260800 «Технология продукции и организации общественного питания», специальности 260501«Технология продукции общественного питания» Составители: к.п.н., доц. Доржиев Ц.Ц., к.т.н., доц. Кондратьев К.П.,к.т.н., доц. Жимбуева Л.Д., к.т.н., доц. Будажапова Б.Б., 2010.

- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов:
- Соснина Т.В.,Доржиев Ц.Ц. Тесты входного и выходного контроля по инженерной и компьютерной графике. Изд-во ВСГТУ-2007., TestKG.exe. Доржиев Ц.Ц.

7. Инновационность учебно-методического комплекса:

Дисциплина имеет практическую направленность, студенты применяют полученные знания и навыки для разработки чертежей:

- модульно-кредитная система обучения;
- интерактивные занятия;
- использование электронных УМК (программы, методические рекомендации, календарные планы, электронных обучающих систем).

Ведущие преподаватели: Доржиев Цыден Цыдендамбаевич – доцент, канд.пед.наук., научно-педагогический стаж - 26 лет, проектно-конструкторский стаж – 10 лет.

Закончил Восточно-Сибирский технологический институт по спец-сти: «Технология машиностроения, металлорежущие станки и инструменты».

Зав. кафедрой Аюшеев Т.В.

Восточно-Сибирский государственный технологический университет
(ГОУ ВПО ВСГТУ)

Кафедра «Инженерная и компьютерная графика»

Учебно-методический комплекс дисциплины **Начертательная геометрия** для направлений подготовки **260100 Продукты питания из растительного сырья**
260200-Продукты питания животного происхождения
260800-Технология продукции и организация общественного питания

АННОТАЦИЯ

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе:

Дисциплина «Начертательная геометрия» - общеинженерная учебная дисциплина, знания которой необходимы для инженеров всех специальностей. Дисциплина относится к профессиональному циклу Б3, базовой части Статус дисциплины: **обязательная,** трудоемкость: **3 ЗЕТ**, срок изучения дисциплины – 1 год обучения, 5 блок, 8 недель

Начертательная геометрия изучает способы изображения пространственных форм на плоскости, решения различных производственных задач (конструирование поверхностей, построение разверток, определение площадей плоских фигур и т.д.). Это начальная ступень обучения студентов привития навыков пространственного мышления, правилам оформления конструкторской документации (КД). Инженерная графика базируется на основных положениях начертательной геометрии.

В целях подготовки студентов к восприятию материала по «Машиностроительному черчению» дисциплины «Инженерная графика», которое изучается в следующем году обучения, в рабочую программу включён 1 раздел инженерной графики- Проекционное черчение.

Таким образом, содержание дисциплины реализуется в нескольких разделах, объединенных в 2 модуля- «Комплексный чертеж», «Проекционное черчение»

2. Цели и задачи изучения дисциплины:

Цель дисциплины: формирование базовой общеинженерной подготовки – развитие технического, абстрактного, творческого и конструктивно-геометрического мышления, пространственного представления студентов, навыков выполнения комплексных чертежей, что будет востребовано при реализации проектной (конструкторской) деятельности.

Задачи дисциплины: изучить способы выполнения комплексных чертежей различных объектов; развить способности по комплексному чертежу мысленно представлять форму пространственного объекта и тем самым подготовить будущего специалиста к освоению других инженерных дисциплин, а также к техническому творчеству – самостоятельному проектированию объектов, оборудования и т. п.; научиться выполнять чертежи объектов в соответствии с ЕСКД

Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Изучение дисциплины «Начертательная геометрия» основывается на теоретических положениях школьных дисциплин «черчение», «геометрия», вузовской дисциплины «Алгебра и геометрия»

Данный курс, помимо самостоятельного значения, является предшествующей дисциплиной для курсов:

- Инженерная графика (обязательный или курс по выбору);
- Процессы и аппараты пищевых производств;

- Проектирование предприятий отрасли.
- Оборудование предприятий общественного питания

3. Требования к уровню освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать

- алгоритмы решения типовых задач, уметь их использовать при решении предлагаемых к выполнению задач. Выполнять чертежи 2-3-й степени сложности (построение линий пересечения поверхностей),
- теоретические основы построения изображений (видов, разрезов, сечений, прямоугольную изометрию простых предметов и относящиеся к ним условности стандартов ЕСКД).
- воспроизводить форму предмета по чертежу, строить изображения простых предметов; воспроизводить определения видов, разрезов, сечений, понимать различия между ними.

Уметь воспроизводить форму предмета по чертежу, строить изображения простых предметов в соответствии с ЕСКД, решать позиционные и метрические задачи;

использовать знания и понятия начертательной геометрии и инженерной графики в профессиональной деятельности;

демонстрировать способность и готовность применять методы построения различных геометрических объектов для выполнения комплексных чертежей.

4. Ожидаемые результаты освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Освоить основы построения поверхностей, различных объектов на комплексном чертеже;

получить знания требований ГОСТов в плане оформления КД, навыки работы с чертежными инструментами для дальнейшего их использования в учебной и профессиональной деятельности.

5. Перечень элементов учебно-методического комплекса:

- рабочая программа учебной дисциплины;
- балльно-рейтинговая система оценки качества обучения дисциплины «Начертательная геометрия».
- спецификация к модулю 1.2.
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины:
  - методические рекомендации (материалы) для преподавателей
  - методические указания для студентов
  - Приложения
    - методические указания к практическим занятиям ;
    - тесты входного контроля;
    - тесты или варианты опроса для проведения промежуточного контроля (по всем разделам);
    - тесты итогового (выходного) контроля;

6. Инновационность учебно-методического комплекса

- модульно-кредитная система обучения и контроля знаний;
- использование информационных, мультимедиа технологий, их адаптация к будущей профессиональной деятельности;
- интерактивные практические занятия;

Восточно-Сибирский государственный университет технологии и управления
Кафедра "История отечества"

Учебно-методический комплекс дисциплины "ИСТОРИЯ"
для направления подготовки 260800 – "Технология продукции и организация общественного питания"

Аннотация

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в обязательную часть базового цикла ГСЭ, реализуется на 1-м году обучения (1 блок) с общей трудоемкостью освоения – **3** ЗЕТ. Содержание дисциплины состоит из 2-х основных разделов: 1. Древняя Русь (IV-XV вв.). Образование и становление российского централизованного государства (конец IX – начало XVII вв.). 2. Российская империя (XVII – начало XX вв.). Россия в XX в.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель данной дисциплины заключается в том, чтобы сформировать у студентов профессионально- и социально-значимые качества, необходимые для получения и творческого применения в профессиональной деятельности знаний об особенностях и закономерностях развития России с древнейших времен до наших дней и формирование у студентов исторически конкретного представления о российской цивилизации как открытой, динамичной, целостной системе.

Задачи курса:

- проследить становление, этапы и характерные черты истории России с момента первых свидетельств о жизни славян до наших дней;
- рассмотреть наиболее значимые моменты и проблемы в цивилизационном процессе России;
- дать представление о месте России в мировой цивилизации.

Практическими задачами курса являются выработка у студентов навыков исторического исследования, умения читать научную историческую и теоретическую литературу, владеть необходимым историческим инструментарием.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются школьные дисциплины. Дисциплина является предшествующей для следующих дисциплин: «История Бурятии», «История религии».

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для изучения данной дисциплины студент должен знать основные события истории России, ее периодизацию, иметь представление об истории как о гуманитарной науке, о роли исторического знания в формировании мировоззренческой системы человека, ориентироваться в вопросах развития общества.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие общекультурные компетенции (ОК):

ОК-3: демонстрировать приверженность этическим ценностям и здоровому образу жизни;

ОК-6: демонстрировать исследовательские навыки;

ОК-7: демонстрировать способность учиться;

ОК-13: демонстрировать базовые знания в различных областях.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД).

- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

Часть заданий меняется, имея нестандартный проблемный характер. Деятельность групп по решению проблем охватывает семь этапов: выяснение содержания/значения понятий и терминов; определение проблемы; анализ проблемы и ее последствий, т.е. разбиение ее на составные элементы или задачи; ранжирование по важности выделенных элементов/задач и установление связи между ними; формулирование задачи; поиск дополнительной информации; отчет перед группой с описанием выбранного метода решения и его обоснование.

ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Кафедра «Философия»
Учебно-методический комплекс дисциплины
«Философия»
для бакалавров направления 260800.62
«Технология продукции и организация общественного питания»

Аннотация

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе.

Дисциплина «Философия» относится к базовой (обязательной) части «Гуманитарного, социального и экономического цикла» ООП бакалавров по направлению 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» реализуется на 1 году обучения с общей трудоемкостью освоения 3 ЗЕТ.

2. Цели и задачи изучения дисциплины.

Цель изучения дисциплины «Философия» состоит в: формировании у студентов системного видения мира, развитии способности самостоятельного анализа и осмысления бытия, личностного понимания глубинных проблем человеческого существования. Основная задача изучения дисциплины: выработать у студентов целостное представление о процессах и явлениях, происходящих в неживой и живой природе, обществе; понимание возможности современных научных методов познания и владения ими на уровне, необходимом для решения профессиональных задач.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Изучение философии позволяет глубже понять как дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла, так и естественнонаучного цикла и дисциплины специализации. Это обусловлено общеметодологической функцией философии. Освоение «Философии» служит базой для дисциплин: «Концепции современного естествознания», «Философские проблемы науки и техники». «Методология научных исследований».

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Приступая к изучению дисциплины «Философия», бакалавр должен: иметь представления о законах мышления и правилах получения истинного знания.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие общекультурные компетенции:

- способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-9);
- владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно аргументировано и ясно строить свою речь (ОК-10);
- использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач (ОК-13)

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

Восточно-Сибирский государственный университет технологии и управления
Кафедра «Социология и политология»

Аннотация дисциплины
«Социология»

Специальность 260800 Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в федеральную часть профессионального цикла, реализуется на 1-м году обучения. Общее количество часов по учебному плану составляет 48, из которых 16 часов – лекционные занятия, 32 часов семинарские занятия, 52 часа – самостоятельная работа студентов (СРС). Содержание дисциплины состоит из нескольких основных разделов: 1. Предмет, структура и функции социологического знания; 2. Основные этапы развития. Исторические типы социологии; 3. Общество как естественноисторическая целостная система; 4. Социальная структура общества; 5. Личность как объект и субъект социального развития; 6. Социальный контроль и девиация; 7. Особенности стратификационных процессов российского общества; 8. Социальная экология; 9. Процесс социологического исследования.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Целью преподавания социологии является формирование у студентов систематизированных знаний об обществе как о целостной системе, его структурных элементах, связях и отношениях между ними, навыков использования прикладных методов для анализа социальных процессов.

Исходя из цели, в процессе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- дать представление об основных этапах истории становления и развития социологии как науки;
- научить владеть понятийным аппаратом, описывающим общество в его динамике и статике;
- научить методам получения социологической информации;
- выработать умения использовать социологическую информацию в практике работы.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки с предшествующими дисциплинами

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Отечественная история», «Философия»; «Культурология»; «Русский язык и культура речи». Содержание дисциплины «Социология» необходимо для освоения следующих дисциплин учебного плана: «Социокультурные проблемы устойчивого развития Байкальского региона»; «Основы менеджмента»; «Маркетинг»; «Методы и средства исследований».

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Социология», студент должен иметь представление об учебных и научных материалах по истории, проблем, вокруг которых идут научные дискуссии; современных социальных процессах в мире в целом, в Российской Федерации в частности; основ социологического анализа, навыков проведения исследований реальной действительности с использованием многообразных подходов, способов и методов различных научных школ и направлений; навыков работы с научной литературой и информационным материалом; методики использования знаний и навыков в активных формах проведения занятий: «круглых столов», пресс-конференций, дискуссий, имитацио..ных игр и т.д.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения знаний по дисциплине студент должен:

- иметь научные представления о социологическом подходе к изучению общества, социальных процессах, социальных институтах, личности, ее формировании в процессе социализации;
- знать объект, предмет, цели и задачи социологии, основные понятия социологии, такие как социальная структура общества, социальные процессы, социальные отношения и социальные взаимодействия; методы социологического исследования;
- уметь применять практически социологические знания, понимать социальные проблемы, видеть корни этой проблемы с социальной точки зрения, и научиться прогнозировать социальные последствия этой проблемы.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

Аннотация; рабочая программа учебной дисциплины; методические рекомендации по организации изучения дисциплины; учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД); методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

Восточно-Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «Общая экономическая теория и регионоведение»

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Экономическая теория»
Направление 260800 - «Технология продукции и организация общественного питания»

Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе. Учебная дисциплина «Экономическая теория» составляет федеральный компонент гуманитарного и социально-экономического цикла. Дисциплина предназначена для студентов всех специальностей и является базовой дисциплиной в изучении экономических дисциплин. Предметом изучения дисциплины является хозяйственная деятельность человека и экономические отношения между людьми, возникающие в процессах производства, распределения, обмена и потребления товаров и услуг.

Цели и задачи изучения дисциплины. Целью курса является ознакомление студентов с экономической системой общества, ее историческим развитием и современным состоянием, структурой, основными субъектами и механизмами ее функционирования, тенденциями развития, а также раскрытие основных экономических понятий и категорий, характеризующих экономические отношения и социально-экономическую политику государства, ознакомление студентов с наиболее распространенными в экономической науке теоретическими направлениями и школами.

Задачи курса заключаются в том, чтобы на основе чтения лекций, проведения семинарских занятий, подготовки и обсуждения докладов вооружить студентов необходимыми знаниями по основным экономическим проблемам, сформировать необходимый экономический кругозор и экономическую культуру. Обеспечение профессиональной подготовки. Знание предмета способствует формированию нового экономического мышления, что позволяет проявлять инициативу и предприимчивость в условиях рыночного развития.

Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки. Базой для освоения курса являются такие дисциплины как философия, социология, математика, правоведение. Знания, умения и навыки, сформированные в результате освоения дисциплины, необходимы для освоения последующих дисциплин профессионального цикла и цикла специальных дисциплин: региональная экономика и региональная политика, экономика торгового предприятия, бухгалтерский учет в торговле, финансы, денежное обращение и кредит в торговле, системы налогов и др.

Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции). Для полного усвоения дисциплины «Экономическая теория» и приобретения практических навыков в области управления необходимо знание основ современного естествознания и истории, иметь представление об общественном устройстве государства: знать методы составления графиков и функциональных зависимостей, знать и помнить основные математические методы и приемы вычислений и расчетов; иметь навыки работы с источниками информации, владеть навыками изучения и изложения отдельных аспектов и проблем рыночной экономики, уметь работать с дополнительной и периодической литературой, статистическими материалами, иметь навыки выполнения реферативных работ (Компетенции - ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-5, ОК-6, ОК-7).

Ожидаемые результаты освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен знать основы экономической теории, понимать необходимость и особенности государственной макроэкономической политики, сущность и значение денежно-кредитной, налоговой и социальной политики государства; содержание основных категорий и понятий экономической науки. Специалист должен иметь навыки работы с информацией: находить нужную информацию, обрабатывать и анализировать с целью решения конкретных экономических задач и оценки ситуации.

Восточно-Сибирский Государственный Университет технологии и управления
Кафедра «Государственно-правовых дисциплин»

Аннотация дисциплины
«Правоведение»
для специальности 260800 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе.

Дисциплина «Правоведение» относится к циклу гуманитарных и социально-экономических дисциплин. Содержание дисциплины в полной мере отражает теоретические и практические аспекты общих закономерностей развития государства и права. Предметом изучения данного курса являются содержание, формы и функции государства и права, источники российского права, правоотношения, правонарушения, юридическая ответственность в основных отраслях конституционного, гражданского, трудового, административного российской правовой системы.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Целью изучения курса является ознакомление студентов с теоретическими основами государственно-правового регулирования общества, обучение практическим навыкам анализа и применения нормативно-правовых актов, регулирующих общественные отношения в различных сферах жизнедеятельности.

В ходе изучения дисциплины перед студентами ставятся следующие конкретные задачи: всесторонне овладеть знаниями в области государственно-правового регулирования общественных отношений в различных сферах жизнедеятельности; детально изучить основы правого регулирования по отдельным отраслям права; применить полученные знания в практике применения нормативно-правовых актов.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки.

Изучение дисциплины «Правоведение» осуществляется на основе знаний, полученных студентами по дисциплинам: «История», «Философия», «Политология» и «Социология». Дисциплина «Правоведение» имеет тесную логическую взаимосвязь и с другими дисциплинами, изучаемыми студентами в университете.

4. Требования к начальной подготовке (исходные знания, умения, компетенции).

Преподавание курса рассчитано на студентов успешно освоивших базовые общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины. В частности, студенты должны иметь представление о праве и государстве, их роли в жизни общества, знать об основах конституционного строя, о структуре государственной власти; о нормах права; об отраслях права (ОК-1…..ОК-9).

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины.

В результате изучения данной дисциплины студенты должны: иметь представление о: государстве, его признаках, формах, функциях, органах государства, праве, источниках и отраслях права, правовых системах современности, правонарушениях, юридической ответственности; знать: нормативно-правовые акты, регулирующие общественные отношения в различных сферах жизнедеятельности; объяснить различие отраслей права; объяснить сущность и особенности отдельных отраслей права; уметь: применять термины, применяемые в законодательстве; применять законы, регулирующие профессиональную деятельность; разрешать правовые ситуации, используя нормы права различных отраслей права.

ГОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологии и управления»
Аннотация дисциплины «Этика и психология делового общения» для бакалавриата

Обеспечивающая кафедра: «Культурология и социокультурная антропология»

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно- воспитательном процессе

Дисциплина «Этика и психология делового общения» относится к циклу общих гуманитарных, социальных и экономических дисциплин, регламентированных ГОС ВПО для образовательной программы по направлению подготовки бакалавров 260800 «Технология продуктов питания и общественного питания», реализуется на 1 году обучения (2 квинтместр). Общее количество часов по учебному плану составляет 124 часа, из них 16 часов - лекционные занятия, 32 часа - практические занятия, 16 – интерактивные занятия, 60 - часов - самостоятельная работа студентов (СРС). В процессе изучения дисциплины формируются общекультурные и профессиональные компетенции.

Содержание дисциплины состоит из нескольких разделов: понятие общения, особенности и принципы делового общения, прикладные аспекты делового общения: этикет делового общения, особенности делового общения в различной этнокультурной среде.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Этика делового общения» является формирование знаний, умений и навыков в области делового общения.

Основными задачами курса являются:

- формирование у современных деловых людей навыков этики делового общения
- способность толерантного восприятия деловых партнеров
- стремление к саморазвитию и повышению квалификации и мастерства делового общения
- способность принимать обоснованные управленческие решения и нести за них ответственность
- критическое осознание оценки своих достоинств и недостатков и сотрудников,

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «История Отечества», «Культурология». Знания, полученные в курсе, могут быть использованы при изучении курсов «Философия», «Социология», «Политология», «Этика и экология». Знание основ данной дисциплины способствует освоению дисциплин по выбору «Межкультурная коммуникация», «Этика и экология», «Мировая художественная культура», «Этнокультурные особенности общения», «История культуры Бурятии», «Культура речи».

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного изучения дисциплины студент должен обладать следующими знаниями:

- обладать общекультурной подготовкой в рамках общеобразовательной школы;
- иметь представление о законах функционирования общества и их использовании в повседневной практике,
- быть знакомым с этическими нормами, регулирующими отношения человека к человеку и обществу, к окружающей среде
- быть знакомым с мировой литературой.

Компетенции ОК-1…ОК-9

5. ***Ожидаемые результаты освоения дисциплины.*** В процессе обучения студенты должны овладеть определенным объемом знаний, включающим в себя основные положения:

- умение успешно работать организовать совместную деятельность в коллективе,
- умение находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях
- умение преодолевать конфликтные ситуации
- способность и умение соблюдать определённую этическую и социальную «дистанцию».

6. Перечень учебно-методических материалов

- Рабочая программа по курсу «Этика делового общения».
- Ангаева С.П., Тыхеева Ю.Ц. Ключ к общению (этнокультурные и этнопсихологические особенности общения). Учебное пособие. У-У., 2007
- Тесты по курсу «Этика делового общения».
- Учебная литература: Гусейнов А.А., Апресян Р.Г.. Этика. М., 2002; Карнеги Д. Как завоёвывать друзей и оказывать влияние на людей. Как перестать беспокоиться и начать жить. Как влиять на людей, выступая публично. М., 1989; Кургузов В. Л. Язык искусства. У-У., 1996; Пост Э. Большая книга этикета. М., 2004. Психология и этика делового общения // Под ред. В.Н. Лавриненко. М., 2000

7. Инновационные материалы

Используется тестирование. Готовятся варианты электронного тестирования. Применятся показы видеоматериалов с помощью демонстрационной техники. Организуются посещения театральных спектаклей и музея, по материалам которых студенты пишут мини-рецензии

ГОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный технологический университет»
ООП ВПО: 260800 Технология продукции и организация общественного питания
Учебно-методический комплекс дисциплины: Экономика и управление предприятиями общественного питания

Кафедра «Экономика, организация, управление предприятиями перерабатывающей промышленности и сферы услуг »

АННОТАЦИЯ

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в базовую часть гуманитарного, социального и экономического цикла (Б.1) реализуется на 4-м году обучения (1 блок) с общей трудоемкостью обучения 3 ЗЕТ.

Дисциплина «Экономика и управление предприятиями общественного питания» рассматривает основные направления экономической деятельности предприятий общественного питания, а также исследует вопросы управления предприятием и основные экономические показатели, используемые на предприятиях питания.
В процессе изучения данной дисциплины формируются необходимые универсальные компетенции бакалавра, а также компетенции в области применения информационных ресурсов и профессиональной деятельности.

Содержание курса (дидактические единицы)
Экономические основы функционирования предприятий общественного питания . Показатели деятельности предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на показатели работы предприятия питания. Состав и структура товарооборота общественного питания. Создание запасов сырья и товаров. Валовой доход предприятия питания. Основные фонды. Экономическая сущность основных фондов. Показатели оценки движения и состояния основных фондов. Нематериальные активы. Оборотные средства предприятий общественного питания. Сущность и состав оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Финансы предприятий общественного питания. Прибыль предприятий общественного питания. Распределение прибыли. Оплата труда работников предприятий общественного питания. Механизм регулирования оплаты труда. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда. Порядок начисления средств на оплату труда. Фонд заработной платы предприятия. Себестоимость услуг ресторанных предприятий. Издержки производства и обращения предприятия питания. Налогообложение. Особенности налогообложения предприятий общественного питания. Особенности налогообложения в ресторанном бизнесе. Эффективность предприятий общественного питания. Конкуренция в ресторанном бизнесе. Виды конкуренции. Методы конкуренции. Формирование конкурентоспособности.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель данного курса – ознакомить студентов с основами рыночной экономики на предприятиях общественного питания, с методами рационального использования ресурсов с целью получения максимальной прибыли, помочь студентам разобраться в проблемах управления предприятием и успешно решать различные задачи управления на предприятиях сервиса и туризма. Данный курс позволяет студентам овладеть знаниями необходимыми для планирования, прогнозирования, анализа, координации и регулирования деятельности всех структур предприятия; товарооборотом, запасами, издержками производства и обращения, валовым доходом и прибылью, трудовыми, материальными и финансовыми ресурсами.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Содержание дисциплины основывается на базовых знаниях, полученных студентами при изучении «экономическая теория», «правоведение», «менеджмент и маркетинг» и обеспечивает в дальнейшем возможность более глубокого изучения курса «прогнозирование и бизнес-планирование на предприятии» и выполнения научно-исследовательской работы.

4. Требования к уровню освоения дисциплины (КОМПЕТЕНЦИИ)

На уровне 1 (знакомство) студент должен иметь представление о :

- теоретических основах функционирования экономической системы в условиях рыночной экономики;
- иметь понятие о товарообороте предприятия
- иметь понятие о трудовых ресурсах ;
- иметь понятие о ценообразовании на предприятии;
- иметь представление о материально-техническом обеспечении предприятии;
- иметь представление о доходах и расходах предприятия.

На уровне 2 (воспроизведение) студент должен знать:

- показатели производственной программы, производственной мощности;
- показатели эффективности использования основных и оборотных средств;
- формы и системы оплаты труда;
- методы расчета товарооборота;
- методику формирования цен на продукцию;
- методы рационального использования ресурсов предприятия;
- методы расчета валового дохода, прибыли и рентабельности;
- формы налогообложения.

На уровне 3 (умение принимать решения) студент должен уметь:

- выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций;
- предлагать способы решения ситуаций и оценивать ожидаемые результаты;
- оценить экономическую эффективность.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

-уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-20);
-умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22);
-способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-28)

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса:

- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, перечень тематик СРС представлены в приложении к УМКД)
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, на практических занятиях используются интерактивные методы обучения. При проведении семинарских занятиях используется работа в малых группах, которая позволяет всем участвующим действовать, применять на практике навыки сотрудничества, межличностного общения. Также применяются методы кейс-стади, позволяющего сформировать такие качества у обучающегося, как способность к обучению, способность принимать решение, системное мышление, критическое мышление, самостоятельность, умение работать с информацией.

ГОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологии и управления»
ООП ВПО: 260800 Технология продукции и организация общественного питания
Учебно-методический комплекс дисциплины: Логистика на предприятиях питания
Обеспечивающая кафедра: «Экономика, организация и управление предприятиями перерабатывающей промышленности и сферы услуг»

АННОТАЦИЯ

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в базовую часть гуманитарного, социального и экономического цикла (Б.1) реализуется на 4-м году обучения (4 блок) с общей трудоемкостью обучения 3 ЗЕТ.

Содержание курса (дидактические единицы)

Теоретические основы и концепция логистики; Основные объекты логистического управления; Понятие и сущность логистических систем; Управление процессами закупочной и сбытовой логистики; Товарная политика и управление запасами в логистических системах; Логистическое управление складской деятельностью; Экономическая сущность транспортной продукции и качества обслуживания потребителей; Транспортно-технологические системы и провайдеры логистики; Выбор и оценка транспортно-логистических систем.

2. **Цели и задачи изучения дисциплины**«Логистика на предприятиях питания» являет я приобретение теоретических знаний и практических навыков использования логистических инструментов на предприятиях питания. Данная дисциплина позволяет сформировать представление о логистических системах различного уровня, получить навыки управления различными типами логистических потоков, уметь формировать оптимальные логистические цепи, повышающие эффективность управления предприятием питания. В процессе изучения данной дисциплины формируются необходимые универсальные компетенции бакалавра, а также компетенции в области применения информационных ресурсов и профессиональной деятельности.

3. **Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки**

Содержание дисциплины основывается на базовых знаниях, полученных студентами при изучении «экономическая теория», «правоведение», «менеджмент и маркетинг», и обеспечивает в дальнейшем возможность более глубокого изучения курса «математическое моделирование технологических процессов и объектов» и выполнения научно-исследовательской работы.

4. ***Требования к уровню освоения дисциплины:***

Иметь представление: о современных тенденциях развития региональной и общероссийской логистики на предприятиях питания.
Знать: основные теоретические и методологические положения управления материальным и сопутствующими потоками в логистических системах.
Уметь: использовать современные технологии, методические приемы и процедуры для принятия управленческих решений, способствующих оптимизации логистической деятельности предприятия питания.
Иметь опыт: экономического, математического, информационного анализа для обоснования принимаемых логистических решений.
Применять: теоретические знания и умения в области логистики для различных хозяйственных предприятий и при изменяющихся условиях рынка.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

-определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);
-способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-23)

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса:

- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, перечень тематик СРС представлены в приложении к УМКД)
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, на практических занятиях используются интерактивные методы обучения. При проведении семинарских занятиях используется работа в малых группах, которая позволяет всем участвующим действовать, применять на практике навыки сотрудничества, межличностного общения. Также применяются методы кейс-стади, позволяющего сформировать такие качества у обучающегося, как способность к обучению, способность принимать решение, системное мышление, критическое мышление, самостоятельность, умение работать с информацией.

ГОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный технологический университет»
ООП ВПО: 260800 Технология продукции и организация общественного питания
Учебно-методический комплекс дисциплины: Прогнозирование и бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания

Кафедра «Экономика, организация, управление предприятиями перерабатывающей промышленности и сферы услуг »

АННОТАЦИЯ

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в базовую часть гуманитарного, социального и экономического цикла (Б.1) реализуется на 4-м году обучения (2 блок) с общей трудоемкостью обучения 3 ЗЕТ.

Содержание дисциплины предусматривает изучение следующих тем: Методологические основы прогнозирования. Бизнес- проект как инновационный замысел. Основы прогнозирования и планирования бизнеса. Введение в бизнес-планирование. Описание бизнеса. Маркетинговая стратегия. Организационный план. Производственный план. План инвестиций. Финансовый план.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Целью дисциплины «Прогнозирование и бизнес-планирование» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в процессе бизнес-планирования предприятий общественного питания и прогнозирование их развития. Данная дисциплина позволяет определить место бизнес-планирования в процессе управления предприятием, рассмотреть бизнес-планирование как процесс, изучить составляющие бизнес-плана как документа, ознакомить с технологией организации работ по разработке бизнес-плана проекта, выработать навыки по разработке и представлению бизнес-плана. В процессе изучения данной дисциплины формируются необходимые универсальные компетенции бакалавра, а также компетенции в области применения информационных ресурсов и профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- уяснение методологических оснований прогнозирования и бизнес-планирования;
- приобретение навыков прогнозирования и бизнес-планирования ;
- разработка бизнес-плана.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Содержание дисциплины основывается на базовых знаниях, полученных студентами при изучении «экономическая теория», «экономика и управление предприятием», «правоведение», «менеджмент и маркетинг» и обеспечивает в дальнейшем возможность более глубокого выполнения научно-исследовательской работы.

4. Требования к уровню освоения дисциплины (КОМПЕТЕНЦИИ)

По окончании курса студенты должны:

- На уровне 1 (знакомство) студент должен иметь представление:
- о сущности бизнес-плана
- о бизнес-идее;
- о функциях бизнес-плана;
- о видах бизнес-планов;
- о процессе бизнес-планировании;

На уровне 2 (воспроизведение) студент должен знать:

- методику бизнес-планирования;
- процесс организации бизнес-планирования;
- формы составления разделов бизнес-плана;
- источники информационных ресурсов;
- методику оценки эффективности бизнес-плана;
- методы рационального использования ресурсов предприятия;

На уровне 3 (умение принимать решения) студент должен уметь:

- выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций;
- предлагать способы решения ситуаций и оценивать ожидаемые результаты;
- разрабатывать бизнес-план.

5. **Ожидаемые результаты освоения дисциплины**

умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21);
умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22);
способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-23)

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса:

- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, перечень тематик СРС представлены в приложении к УМКД)
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, на практических занятиях используются интерактивные методы обучения. При проведении семинарских занятиях используется работа в малых группах, которая позволяет всем участвующим действовать, применять на практике навыки сотрудничества, межличностного общения. Также применяются методы кейс-стади, позволяющего сформировать такие качества у обучающегося, как способность к обучению, способность принимать решение, системное мышление, критическое мышление, самостоятельность, умение работать с информацией.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Кафедра «Культурологии и социокультурной антропологии»

Специальность Технология продуктов общественного питания

«Культурология»

Аннотация

1.Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе. Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла, регламентированных ГОС ВПО для образовательной программы по направлению подготовки бакалавров. Общее количество часов по учебному плану составляет 3ЗЕТА 48 часа, из них 16 часов – лекционные , 32 – практические,16 –интерактивные, 60 – СРС. Содержание дисциплины состоит из нескольких разделов: теория культуры и история культуры. Предметом культурологии является происхождение, функционирование и развитие культуры как сугубо человеческого образа жизни — т.е. объективные закономерности общечеловеческих и национальных культурных процессов; явления материальной и духовной культуры; факторы и предпосылки, управлявшие возникновением, формированием и развитием культурных интересов и потребностей людей, их участием в создании, сохранении и передаче культурных ценностей. Культурология рассматривает культуру в ее конкретных формах воплощения, изучает взаимодействие элементов культуры: традиций, норм, обычаев, социальных институтов, культурных кодов идеологий. В нынешнем своем виде культурология представляет собой науку о наиболее общих законах развития культуры как системы со сложной внутренней структурой, находящейся в постоянном развитии и взаимосвязи с другими системами и обществом в целом.

2. Цели и задачи изучения дисциплины. Цель теоретического раздела курса – познакомить (в соответствии с проблемно-хронологическим принципом изложения) студентов с историей культурологической мысли, категориальным аппаратом данной области знания, раскрыть существо основных проблем современной культурологии. Цель исторического раздела - дать представление о специфике и закономерностях развития мировых культур. Задачами дисциплины является знакомство со становлением и развитием понятий "культура" и "цивилизация", рассмотрение взглядов на место культуры в социуме, представлений о социокультурной динамике, типологии и классификации культур, внутри- и межкультурных коммуникациях, изучить историко-культурный материал исходя из принципов цивилизационного подхода, выделить доминирующие в той или иной культуре ценности, значения и смыслы, составляющ..е её историко-культурное своеобразие, стать способным к восприятию социальных и культурных различий народов и регионов; научиться понимать культурные феномены: театр, музыку, кино, художественную литературу, формировать культурные запросы; понимать роль культурного наследия в профессиональной деятельности

3.Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки. Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «История Отечества», «Философия», «Социология», «Политология». После изучения дисциплины «Культурология» студент готов к освоению дисциплин по выбору «Межкультурная коммуникация», «Мировая художественная культура», «Этнокультурные особенности общения», «Культура Речи».

4.Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции). Для успешного освоения знаний по дисциплине «Культурология» студент должен иметь представление о законах функционирования природы и общества и их использовании в повседневной практике, быть знакомым с понятиями «культура», «социум» (искусственная среда обитания), «природа» (естественная среда обитания), «этнос», «народ», «нация», «традиции», «обычаи». В процессе изучения дисциплины формируются общекультурные и профессиональные компетенции.

Общекультурные компетенции (ОК):

- владение культурой мышления и речи (как устной, так и письменной),
- приобретение коммуникативных навыков,
- стремление к саморазвитию и повышению квалификации и мастерства,
- понимание взаимосвязи природы и культуры как необходимых условий существования человека,
- освоение опыта инженерного творчества разных народов и эпох,
- способность толерантно воспринимать социальные и культурные различия
- понимание роли культурного наследия в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность анализировать технологический процесс с точки зрения антропогенных и культурных последствий,
- готовность изучать разные способы решения проблем, в том числе на примере разных культур,
- умение найти и достойно представить важную информацию,
- готовность к работе в коллективе.
- способность принимать обоснованные управленческие решения.

5.Ожидаемые результаты освоения дисциплины. В процессе обучения студенты должны овладеть определенным объемом знаний, включающим в себя основные положения: а) теории культуры, б) истории культуры. Кроме того, требования предполагают знакомство с основными учениями в области культурологии; знакомство с этическими нормами, регулирующими отношения человека к человеку и обществу, к окружающей среде. Студенты должны знать: историю мировой культуры; историю культуры России; школы, направления и теории в культурологии; принципы охраны и использование культурного наследия. В рамках общего курса культурологии необходимо учесть региональный компонент: историю культуры Бурятии, Байкальского региона; закономерности и характеристики диалога культур, сложившегося в регионе.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД).
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения. Поскольку дисциплина имеет практическую направленность, студенты применяют теоретические знания в практике культурологического анализа, читают культуру как «текст». Часть заданий меняется, имея нестандартный характер.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Менеджмент, маркетинг и коммерция»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Менеджмент и маркетинг» для направления 260800 Технология продукции и организация общественного питания

Аннотация

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Теплотехника входит в базовую часть профессионального цикла, реализуется для студентов направления 260202 на 5-м году обучения. Содержание дисциплины состоит из двух основных разделов: менеджмент и маркетинг.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Основной целью курса является овладение знаниями методов управления, организации и использования маркетинга на предприятии, навыками и умениями, необходимыми для осуществления эффективной маркетинговой деятельности и построения рабочих отношений маркетинговых служб с другими подразделениями предприятия.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как экономическая теория, экономика предприятия.

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Курс рассчитан для студентов, успешно освоивших дисциплины: общая экономическая теория, микроэкономика, финансы в рамках которых были рассмотрены такие понятия, как основной и оборотный капитал, цена, доход, прибыль, себестоимость, рынок и т.д.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

общекультурных:

владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);

умением логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь, способностью свободно владеть литературной и деловой письменной и устной речью на русском языке, навыками публичной и научной речи; создавать и редактировать тексты профессионального назначения, анализировать логику рассуждений и высказываний (ОК-2);

готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе, способностью работать в команде и самостоятельно, а также быть коммуникативным, толерантным и честным; способностью проявлять организованность, трудолюбие, исполнительскую дисциплину (ОК-3);

способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, самостоятельно принимать решения и готовностью нести за них ответственность (ОК-4);

стремлением к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умением критически оценивать свои достоинства и недостатки, способностью намечать пути и выбирать средства развития своих достоинств и устранения недостатков (ОК-6);

способностью осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладанием высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности, способностью анализироьать социально-значимые проблемы и процессы (ОК-7);

профессиональных:

способностью применять основные законы социальных, гуманитарных, экономических и естественных наук в профессиональной деятельности, а также методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; владением математическим аппаратом при решении профессиональных проблем (ПК-1);

умением пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способностью осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-11);

логистическая деятельность:

научно-исследовательская деятельность:

способностью проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования в профессиональной деятельности (ПК-16);

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД).
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

Поскольку дисциплина имеет практическую направленность, студенты применяют теоретические положения для овладения знаниями методов управления, организации и использования маркетинга на предприятии, навыками и умениями, необходимыми для осуществления эффективной маркетинговой деятельности и построения рабочих отношений маркетинговых служб с другими подразделениями предприятия. Часть заданий меняется, имея нестандартный проблемный характер. Деятельность групп по решению проблем охватывает семь этапов: выяснение содержания/значения понятий и терминов; определение проблемы; анализ проблемы и ее последствий, т.е. разбиение ее на составные элементы или задачи; ранжирование по важности выделенных элементов/задач и установление связи между ними; формулирование задачи; поиск дополнительной информации; отчет перед группой с описанием выбранного метода решения и его обоснование.

Восточно-Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «**Неорганическая и аналитическая химия**»

Дисциплина: «ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

АННОТАЦИЯ

1 Краткая характеристика учебной дисциплины

Дисциплина включает два модуля: пищевые добавки, влияющие на органолептические свойства кулинарной продукции; пищевые добавки, влияющие на сроки хранения и технологические процессы кулинарной продукции. Занятия проводятся с использованием интерактивных форм обучения (работа в малых группах; конференции и семинары по теме занятий).

Для оценки деятельности студентов используется балльно - рейтинговая система. Данная система оценки позволяет обеспечить регулярность работы студента в рамках дисциплины, способствует активизации учебной деятельности студентов, обучению их самоконтролю, привитию навыков самостоятельной работы, осознанному выбору собственной траектории обучения.

2 Цели и задачи изучения дисциплины

Основной целью курса является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области использования пищевых добавок, а также устойчивой мотивации познания и творческого мышления, направленных на совершенствование социально-личностных качеств будущего специалиста. Задачи курса состоят в том, чтобы сформировать способности: анализировать состав любой кулинарной продукции на предмет содержания пищевых добавок; обосновано использовать пищевые добавки; участвовать в моделировании и конструировании продуктов нового поколения.

3 Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются дисциплины: неорганическая, органическая, биологическая и коллоидная химии. Компетенции, сформированные в результате освоения содержания дисциплины, необходимы для освоения дисциплин профессионального цикла в соответствии с учебным планом направления подготовки.

4 Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения знаний по дисциплине, студент должен знать: основные классы органических соединений; типы реакций органических соединений; функциональные группы органических соединений; типы коллоидных систем; свойства, характеристики белков, жиров, углеводов, ферментов.

5 Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции в соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки: способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде; владеть культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке цели и выбору путей ее достижения, умеет логически верно аргументировано, и ясно строить свою речь, способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса: аннотация; рабочая программа учебной дисциплины; методические рекомендации по организации изучения дисциплины; учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД); методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тесты всех видов контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода, используются интерактивные методы обучения.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Биоорганическая и пищевая химия»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Микробиологическая безопасность кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятиях общественного питания» для студентов направления 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» (квалификация (степень) бакалавр)

Аннотация

1.1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в вариативную часть дисциплин по выбору обучающихся цикла МЕН-3, реализуется на 3-м году обучения с общей емкостью освоения – 2 ЗЕТ. Содержание дисциплины представлено разделами: Основные определения и классификация кулинарной продукции; Показатели качества и безопасности кулинарной продукции; Микробиологические показатели безопасности кулинарной продукции; Основные требования к хранению и реализации кулинарной продукции.

1.2. Цели и задачи изучения дисциплины

Целевой установкой курса является формирование теоретических знаний и практических навыков в области обеспечения микробной безопасности кулинарной продукции и подготовка к их применению на практике, формирование логического мышления, воспитание чувства личной ответственности за обеспечение качества и безопасности производства пищевых продуктов в современных условиях.

1.3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки.

Базой для освоения курса является такие дисциплины как «Химия пищи», «Общая микробиология и общая санитарная микробиология», «Пищевые добавки в общественном питании при изготовлении кулинарной продукции». Последующие дисциплины – «Санитария и гигиена питания», «Безопасность продуктов питания», «Технология продукции общественного питания».

1.4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Микробиологическая безопасность кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятиях общественного питания» студент должен знать требования, предъявляемые к сырью и пищевым продуктам, общую микробиологию и общую санитарную микробиологию, технологию производства кулинарной продукции.

1.5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции: способность использовать законы и методы естественных наук при решении профессиональных задач (ПК-1); использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3); способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК31).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД).
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, на практических занятиях используются интерактивные методы обучения.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Биоорганическая и пищевая химия»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Методы исследования качества кулинарной продукции» для студентов направления 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» (квалификация (степень) бакалавр)

Аннотация

1.1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в дисциплины по выбору обучающихся цикла МЕН- 3, реализуется на 3-м году обучения с общей емкостью освоения – 1 ЗЕТ. Содержание дисциплины состоит из 4-х модулей: Основы повышения качества продукции; Показатели качества продукции; Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения; Требования к реализации кулинарной продукции.

1.2. Цели и задачи изучения дисциплины

Целевой установкой курса является формирование знаний в области повышения качества продукции, в том числе, кулинарной продукции, умение проводить испытания кулинарной продукции инструментальными методами на соответствие требований нормативных документов, а также воспитание чувства ответственности будущих специалистов в области общественного питания за качество производимой продукции.

1.3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки.

Базой для освоения курса является такая дисциплина как «Химия пищи». Последующие дисциплины: «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Физиология питания», «Безопасность продуктов питания».

1.4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Методы исследования качества кулинарной продукции» студент должен знать показатели качества сырья и пищевых продуктов; основные нутриенты пищи, их строение и превращения в ходе технологического потока.

1.5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции: способность использовать законы и методы естественных наук при решении профессиональных задач (ПК-1); использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3); способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК31).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД).
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, на занятиях используются интерактивные методы обучения.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Биотехнология»
Учебно-методический комплекс дисциплины Структурообразование в дисперсных системах» для направления 260501 «Технология продуктов общественного питания»

Аннотация

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе.

Дисциплина входит в естественнонаучный цикл, реализуется на 2 году обучения с общей трудоемкостью освоения 2 ЗЕТ. Содержание дисциплины состоит из трех модулей: структурно-механические свойства свободнодисперсных систем, жидкообразные и твердообразные структурированные системы структурообразование в пищевых продуктах.

2. Цели и задачи дисциплины.

Основной целью дисциплины является формирование и закрепление фундаментального подхода при анализе законов структурообразования в дисперсных системах.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки.

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Физика», «Высшая математика», неорганическая, органическая, физическая и коллоидная химия, а также теоретические основы специальных дисциплин.

4. Требования к начальной подготовке.

Для успешного освоения дисциплины «Структурообразование в дисперсных системах» студенты должны иметь представление о неорганических, органических соединениях. Знать основные законы химии, физики, математики. Знать физико-химические, коллоидные основы устойчивости и стабилизации дисперсных систем.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: способность анализировать состояние физико-химической и коллоидно-химической систем, их свойства с использованием необходимых методов анализа (ПК1), способность применять коллоидно-химические методы управления технологическим процессом, направленных на повышение качества конечного продукта (ПК11).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса.

- аннотация;
- рабочая программа;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины (учебное пособие, структурообразование в дисперсных системах, структурно-механические свойства, методические указания по определению структурно-механических свойств дисперсных систем);
- методическое обеспечение всех видов контроля (методические указания к выполнению индивидуального задания (ИЗ).

7. Инновационность учебно-методического комплекса.

Дисциплина имеет теоретическую и практическую направленность.

8. Список авторов учебно-методического комплекса:

Цыренова Светлана Батомункуевна, к.х.н., доцент кафедры «Биотехнология»

Восточно-Сибирский государственный университет технологии и управления
Кафедра «Инженерная и компьютерная графика»
Учебно-методический комплекс дисциплины: «Компьютерные системы для планирования, учета и обработки технологической информации на предприятиях общественного питания»
ООП ВПО: 260800_62 «Технология продукции общественного питания» - Бакалавриат

АННОТАЦИЯ

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе:

Трудоемкость: 2 ЗЕТ (лекц.-16, лаб-практ-16, СРС-40ч., аттест.-8ч.). 2-й год, 3 блок. Статус дисциплины: дисциплина **по выбору** (МЕН 1).

Обеспечивающая кафедра: Инженерная и компьютерная графика

В курсе, студенты на базе прикладных программ MS Excel, Access, Хлебосол изучают возможности автоматизации планирования, учета, расчетов сырья, меню, оптимизации технологических процессов . Компетенции, полученные при изучении дисциплины, необходимы для автоматизированного расчета в учебных и практических целях на предприятиях общественного питания.

2. Цели и задачи изучения дисциплины: Целью изучения дисциплины является формирование у студентов теоретических и практических навыков планирования, учета и ведения бизнеса.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки:

Предшествующие дисциплины: информатика, информационные технологии.

Последующие дисциплины: проектирование, САПР, информационные системы для планирования, учета технологической информации.

4. Требования к уровню освоения дисциплины:

Необходимые компетенций: при освоении дисциплины – ОК2, ОК3, ОК8, ПК1, ПК9, ПК15, ПК17,ПК28.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины:

Курс предполагает применение полученных компетенций в комплексе – для расчета, планирования и учета сырья и продукции общественного питания.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса:

- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий:

1. С.В. Симонович. Информатика. Базовый курс.Учебник для студентов высших технических учебных заведений. СПб.:Питер, 2007 – 640 с.
2. Методические указания и задания по выполнению курсовой работы для студентов направления 260800 «Технология продукции и организации общественного питания», специальности 260501«Технология продукции общественного питания» Составители: к.п.н., доц. Доржиев Ц.Ц., к.т.н., доц. Кондратьев К.П.,к.т.н., доц. Жимбуева Л.Д., к.т.н., доц. Будажапова Б.Б., 2010.
3. - Мет. указание «Лабораторный практикум MS Excel.» 2004. Изд-во ВСГТУ.
4. Kristy. ИНИНГ-ХЛЕБОСОЛ. Программа автоматизации блюд. 2008.
5. Доржиев Ц.Ц.Жимбуева Л.Д., Будажапова. Тесты контроля по информатике.

7. Инновационность учебно-методического комплекса:

Дисциплина имеет практическую направленность, студенты применяют полученные знания и навыки для автоматизации планирования, расчетов:

- модульно-кредитная система обучения;
- интерактивные занятия;
- использование электронных УМК (программы, методические рекомендации, календарные планы, электронных обучающих систем).

Ведущие преподаватели: Доржиев Цыден Цыдендамбаевич – доцент, канд.пед.нау., Закончил Восточно-Сибирский технологический институт по спец-сти: «Технология машиностроения, металлорежущие станки и инструменты».

Зав. кафедрой Аюшеев Т.В.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления:
Кафедра Социологии и политологии
Учебно-методический комплекс дисциплины «Социологические методы исследования» для специальности 260800 Технология продукции и организации общественного питания

АННОТАЦИЯ

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в вариативную часть дисциплин по выбору обучающихся МЕН 2, реализуется на 2-м году обучения (5 блок) с общей трудоемкостью освоения – 2 ЗЕТ. Содержание дисциплины состоит из следующих основных разделов: сущность и функции социологических исследований; методологические основы социологического исследования; виды социологических исследований; виды, сущность и назначение опросов; разработка научно-исследовательской программы социологического исследования; методы сбора первичной социологической информации; качественные методы социологического исследования.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Основной целью изучения дисциплины является ознакомление с методами и процедурами сбора и анализа информации о социальных фактах, формирование у студентов научного взгляда на процесс и структуру социологического исследования. Слушатель должен иметь представление об актуальности социологического изучения социальных проблем, об истории развития прикладной социологии, современном состоянии исследовательской базы и областях применения методов социологических исследований.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как история, философия, культурология. Данная дисциплина способствует углублению и конкретизации прикладных аспектов социологической науки. Курс тесно переплетается с прикладными разделами таких дисциплин как психология, политология, основы менеджмента, маркетинг, демография, теория вероятностей и математическая статистика.

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Социологические методы исследования», студент должен иметь представление об учебных и научных материалах по истории, проблем, вокруг которых идут научные дискуссии; современных социальных процессах в мире в целом, в Российской Федерации в частности; основ социологического анализа, навыков проведения исследований реальной действительности с использованием многообразных подходов, способов и методов различных научных школ и направлений; навыков работы с научной литературой и информационным материалом; методики использования знаний и навыков в активных формах проведения занятий: «круглых столов», пресс конференций, дискуссий, имитационных игр и т.д.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: способность к анализу социально-значимых процессов и явлений к ответственному участию в общественно-политической жизни, способность получать и обрабатывать информацию из различных источников, интерпретировать, структурировать и оформлять её (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОК-8).

6. *Инновационность учебно-методического комплекса*

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода с использованием интерактивного метода обучения. Деятельность групп по решению проблем охватывает семь этапов: составление программы, определение цели и задач исследования; изучение и выбор методов социологических исследований; подготовка инструментов исследования и их обсуждение в учебных группах, верстка анкет, опросных листов, бланков интервью; проведение социологического обследования в соответствии с разработанной программой; обработка и анализ первичной социальной информации; оформление результатов исследований, составление отчетов с подведением итогов социологических исследований; защита отчета по итогам проведенного исследования.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра Технология продуктов общественного питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Квалификационная характеристика персонала ресторанной индустрии» для специальности 260800 Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе. Учебная дисциплина «Биогеохимическая ситуация Забайкалья» является дисциплиной по выбору математического и естественно-научного цикла (МЕН) по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания, квалификация (степень)- Бакалавр. Трудоемкость дисциплины (очное обучение) – 1 ЗЕТ(36 час), из них 16 час. аудиторные занятия: 16 лекций., 20 час. СРС).

2. Цель и задачи изучения дисциплины. Целью курса является формирование у будущего специалиста профессиональных знаний в области требований работодателей к персоналу на предприятиях общественного питаниях

Решаемые задачи - Дисциплина предполагает изучение концепции и системы управления персоналом, видов управления в организации; целей и задач управления; мотивации поведения человека в организации, теорий и типов мотивации; особенности открытой и закрытой кадровой политики на предприятиях общественного питания.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки. Для изучения дисциплины необходимы знаний, полученных ранее при изучении дисциплин «Менеджмент», «Введение в специальность», «Иностранный язык», «Маркетинг», «Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания», «Правоведение», «Технология продукции общественного питания», «Организация обслуживания на п.о.п.», «Организация производства на п.о.п.», «Технология продукции общественного питания».

. Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Менеджмент в общественном питании», «ХАССП в индустрии питания», «Профессиональная этика и этикет».Дисциплина является предшествующей для выполнения работ: курсовая работа по организации производства на п.о.п., курсовой проект по проектированию п.о.п., ВКР

4. Требования к уровню освоения дисциплины: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-8, ПК-1

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины. Достижение совокупности регламентированных ФГОС ВПО по направлению подготовки Технология и организация общественного питания, квалификация (степень) - Бакалавр определенных знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций в области требований работодателей к персоналу на предприятиях общественного питаниях и их квалификационных характеристик

6. Перечень элементов УМКД: аннотация, рабочая программа, методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателя, методические рекомендации к изучению дисциплины для студента, методическое обеспечение занятий.

7. Инновационность учебно-методического комплекса: Изучение дисциплины строится с использованием интерактивных занятий, самостоятельной работы студентов, индивидуальной работы с преподавателем. Применяются ситуации-иллюстрации, в которой студенты получат примеры в виде демонстраций видиофильмов, ознакомление с предприятиями во время практических занятий, проведение занятия с элементами деловой игры, ситуации-оценки, в которой студенты дадут оценку принятым решениями по конкретным задачам.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра Технология продуктов общественного питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Биогеохимическая ситуация Забайкалья» для специальности 260800 Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе. Учебная дисциплина «Биогеохимическая ситуация Забайкалья» является дисциплиной по выбору математического и естественно-научного цикла (МЕН) по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания, квалификация (степень)- Бакалавр. Трудоемкость дисциплины (очное обучение) – 1 ЗЕТ(36 час), из них 16 час. аудиторные занятия: 16 лекций., 20 час. СРС).

2. **Цель и задачи изучения дисциплины.** Целью курса является формирование у будущего специалиста знаний о влиянии климатических условий, биогеохимической ситуации и экологической обстановки в конкретном регионе (на примере Забайкалья) на формирования пищевой ценности продовольственного сырья и структуру питания населения.

Решаемые задачи:

- изучение минерального состава почв, вод и воздуха в Забайкалье;
- изучение влияния биогеохимической ситуации в Забайкалье на формирования пищевой ценности продовольственного сырья;
- влияния климатических условий и экологической обстановки в Забайкалье на структуру питания населения.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин: «Биохимия», «Органическая химия», «Экология».

Дисциплина является предшествующей для выполнения НИР и ВКР

4. Требования к уровню освоения дисциплины: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-2

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины. Достижение совокупности регламентированных Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки Технология и организация общественного питания, квалификация (степень) - Бакалавр определенных знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций в области формирования концепции питания в зависимости от особенностей региона.

6. Перечень элементов УМКД: аннотация, рабочая программа, методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателя, методические рекомендации к изучению дисциплины для студента, методическое обеспечение занятий.

7. **Инновационность учебно-методического комплекса:** использование в учебном процессе активных и интерактивных форм занятий, которые составляют 20% аудиторных занятий: у*чебная дискуссия, семинар - презентация.*

Восточно - Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания»
специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина «Санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания» реализуется на 4-м году обучения (2 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 16 часов, из них лекционные занятия – 16 час, интерактивные занятия – 4 часа, СРС –20 часов. Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию помещений организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к приему и хранению сырья, обработке и технологии производства блюд. Контроль за состоянием здоровья, соблюдением личной гигиены и аттестации персонала. Основные нормативно-технические и законодательные документы, используемые на предприятиях общественного питания. Система оценки деятельности госсанэпиднадзора за предприятиями питания.

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью курса по дисциплине «Санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания» является изучение санитарно-эпидемиологических требований к предприятиям общественного питания, а также система оценки деятельности госсанэпиднадзора за предприятиями питания.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина базируется на изучение следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания». «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Безопасность продуктов питания», «Проектирование предприятий общественного питания». Знания, полученные при изучении дисциплины «Санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания» необходимы специалисту для формирования у будущего специалиста теоретических знаний в области санитарно-эпидемиологических требований к предприятиям общественного питания и системы оценки деятельности госсанэпиднадзора за предприятиями питания.

4. *Требования к начальной подготовке*

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь представление о системе организации работы предприятий общественного питания, знать технологические процессы приготовления разнообразной продукции общественного питания, требования к качеству кулинарной продукции, классификацию предприятий общественного питания, оборудование предприятий общественного питания, основы проектирования предприятий общественного питания, принципы размещения технологического оборудования, показатели качества оценки готовой кулинарной продукции и её безопасность.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен знать санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию помещений организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические требования к приему и хранению сырья, обработке и технологии производства блюд; иметь представление о контроле за состоянием здоровья, соблюдением личной гигиены и аттестации персонала; владеть информацией об основных нормативно-технических и законодательных документах, используемых на предприятиях общественного питания; иметь представление о системе оценки деятельности госсанэпиднадзора за предприятиями питания.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

8. Список авторов учебно-методического комплекса

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП.

ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Дисциплина « Математические методы планирования эксперимента »

по направлению подготовки 260800 «Технология продуктов и организация общественного питания» (квалификация (степень) «бакалавр»).

Трудоемкость: 2 ЗЕТ.

Статус дисциплины: курс по выбору

Обеспечивающая кафедра: «Прикладная математика»

АННОТАЦИЯ

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебном процессе

Дисциплина «Математические методы планирования эксперимента» математического и естественнонаучного цикла вариативной части реализуется на 3-м году обучения в 1-м блоке. Планирование и анализ эксперимента представляет собой важную ветвь статистических методов, применяемых для решения самых разнообразных задач, возникающих перед исследователями.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Основной целью курса является изучение методов рационального планирования эксперимента. Задачей курса является научить обучающихся применять те или иные методы при планировании и анализе эксперимента.

3. Взаимосвязь с предшествующими и последующими дисциплинами

Базой для освоения курса является дисциплина «Теория вероятностей и математическая статистика». Знания, умения и навыки, полученные в результате изучения дисциплины могут быть успешно применены при выполнении выпускной квалификационной работы.

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для усвоения дисциплины, обучающиеся должны знать дисциплину «Теория вероятностей и математическая статистика», иметь вычислительные навыки.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен овладеть теоретическим материалом и практическими навыками, необходимыми для планирования и анализа эксперимента.

Формирует компетенции:

ОК-10- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.

ПК-1- способность применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.

6. Перечень элементов рабочей программы

- рабочая программа учебной дисциплины:
- учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины;
- методическое обеспечение контроля знаний обучающихся.

7. Инновационность учебно-методического материала заключается в совершенствовании с учетом тенденций современности традиционных подходов и принципов преподавания, в т.ч. используются интерактивные методы обучения.

ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Дисциплина «Математические методы обработки экспериментальных данных» для направления 260800 «Технология продуктов и организация общественного питания» (квалификация (степень) бакалавр).

Трудоемкость: 1 ЗЕТ.

Статус дисциплины: курс по выбору обучающихся.

Обеспечивающая кафедра: «Прикладная математика»

Аннотация

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в вариативную часть математического и естественнонаучного цикла, реализуется на 3-м году обучения в 1-м блоке. Содержание дисциплины состоит из разделов: графические методы анализа статистических совокупностей, численные методы анализа статистических совокупностей.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Основной целью дисциплины является изучение основополагающих понятий и методов анализа и обработки статистических совокупностей. Основной задачей статистических методов обработки информации является обеспечение производства пригодной к употреблению продукции и оказание полезных услуг с наименьшими затратами. Применение статистических методов – весьма действенный путь разработки новой технологии и контроля качества производственных процессов.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются умения и навыки, полученные при изучении дисциплин математического и естественнонаучного цикла «Алгебра и геометрия», «Математический анализ» и « Теория вероятностей».

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний по дисциплине студент должен знать основные понятия и теоремы алгебры и геометрии, математического анализа, теории вероятностей.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен овладеть теоретическим материалом и практическими навыками по математическим методам обработки информации, необходимыми для дальнейшего обучения.

Формирует компетенции:

общекультурные - владеть культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства; обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;

профессиональные - готовностью применять математический аппарат для решения поставленных задач; способность осуществлять мониторинг и владеть методами оценки прогресса в области улучшения качества; способность корректно формулировать задачи своей деятельности, устанавливать их взаимосвязи, строить модели систем задач.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- рабочая программа учебной дисциплины:
- учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины;
- методическое обеспечение контроля знаний обучающихся.
- Методические рекомендации по организации изучения дисциплины.

7. Инновационность учебно-методического комплекса заключается в совершенствовании с учетом тенденций современности традиционных подходов и принципов преподавания, частично используются интерактивные методы обучения.

Восточно-Сибирский государственный университет технологии и управления
Кафедра «Инженерная и компьютерная графика»
Учебно-методический комплекс дисциплины: «Инженерно-компьютерная графика при проектировании предприятии общественного питания»
ООП ВПО: 260800_62 «Технология продукции общественного питания» - Бакалавриат

АННОТАЦИЯ

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе:

Трудоемкость: 2 ЗЕТ (Лекций 16 ч., лаб-практ -16 ч., СРС – 40 ч., аттест. – 8 ч.). 2-ой год, 5-й блок. Статус дисциплины: Дисциплина **по выбору.**

Обеспечивающая кафедра**:** Инженерная и компьютерная графика

В курсе, студенты изучают на базе стандартов ЕСКД и СПДС машиностроительное и строительное черчение. Компетенции, полученные при изучении дисциплины, необходимы для автоматизированного проектирования в учебных и практических целях предприятий общественного питания.

Из нормативных документов используют: СНиП 2.08.02—89 «Общественные здания и сооружения», в которых приведены нормы площади на одно место в залах предприятий общественного питания. «Ведомственные нормы технологического проектирования предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий» (ВНТП 05-86). Выполняют компьютерные чертежи плана предприятий.

2. Цели и задачи изучения дисциплины: Целью изучения дисциплины является формирование у студентов теоретических и практических навыков проектирования и выполнения проектных документов.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки:

Предшествующие дисциплины: геометрия, черчение, начертательная геометрия, инженерная графика, информатика.

Последующие дисциплины: проектирование, САПР, информационные системы для планирования, учета технологической информации.

4. Требования к уровню освоения дисциплины:

Необходимые компетенций: при освоении дисциплины – ОК2, ПК7, ПК8, ПК23, ПК24, ПК33, ПК34

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины:

Курс предполагает применение полученных компетенций в комплексе – для расчета и выполнения чертежно-проектных решений для предприятий общественного питания.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса:

- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий:

1. А.А. Чекмарев. Инженерная графика. Учебник для студентов немашиностроительных спец – ей вузов. М.:Высшая школа, 2007 – 382 с.
2. Хейфец А.Л. Инженерная и компьютерная графика.AutoCAD. Уч.пособ.для строит вузов – СПб.БХВ-,2007-316 с.
3. Методические указания и задания по выполнению курсовой работы для студентов направления 260800 «Технология продукции и организации общественного питания», специальности 260501«Технология продукции общественного питания» Составители: к.п.н., доц. Доржиев Ц.Ц., к.т.н., доц. Кондратьев К.П.,к.т.н., доц. Жимбуева Л.Д., к.т.н., доц. Будажапова Б.Б., 2010.

- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов:
- Соснина Т.В.,Доржиев Ц.Ц. Тесты входного и выходного контроля по инженерной и компьютерной графике. Изд-во ВСГТУ-2007., TestKG.exe. Доржиев Ц.Ц.

7. Инновационность учебно-методического комплекса:

Дисциплина имеет практическую направленность, студенты применяют полученные знания и навыки для разработки чертежей:

- модульно-кредитная система обучения;
- интерактивные занятия;
- использование электронных УМК (программы, методические рекомендации, календарные планы, электронных обучающих систем).

Ведущие преподаватели: Доржиев Цыден Цыдендамбаевич – доцент, канд.пед.наук., научно-педагогический стаж - 26 лет, проектно-конструкторский стаж – 10 лет.

Закончил Восточно-Сибирский технологический институт по спец-сти: «Технология машиностроения, металлорежущие станки и инструменты».

/ Зав. кафедрой Аюшеев Т.В.

ГОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный технологический университет»
Кафедра «Инженерная и компьютерная графика»

АННОТАЦИЯ

курса «Математическое моделирование технологических процессов и объектов»
по направлению подготовки
260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе.

Курс «Математическое моделирование технологических процессов и объектов» относится к вариативной части математического и естественнонаучного цикла и является курсом по выбору. Изучается на четвертом году обучения.

Изучение курса по выбору предусматривает проведение лекционных и практических работ и самостоятельную проработку специальной литературы.

Предметом изучения курса является прикладное программное средство автоматизированного математического расчета «MathCAD».

2. Цели и задачи дисциплины:

Целью курса по выбору является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков работы в математическом пакете MathCad для решения прикладных и научно-исследовательских задач.

Задачи дисциплины:

- изучить пакет MathCAD для формирования у студентов практических навыков для решения прикладных и научно-исследовательских задач.
- сформировать базу для дальнейшего изучения приложений математического моделирования и оптимизации.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Для изучения данной дисциплины студент должен иметь навыки работы на персональном компьютере после изучения дисциплины «Информационные технологии», и иметь представление о методах решения математических задач, полученных при изучении дисциплины «Математический анализ».

Знания и навыки, полученные при изучении дисциплины, используются студентами при изучении как общих, так и специальных дисциплин и выполнения курсовой работы.

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний данной дисциплины студент должен иметь представление об основных принципах и этапах решения задач, владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, быть опытным пользователем персонального компьютера.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины студенты должны

знать:

- основные методы исследования математических моделей и статистической обработки данных;
- основные задачи, решаемые с помощью математического моделирования;

Уметь:

- выполнять постановку задачи и определять способы ее решения;
- применять основные приемы математического моделирования на базе прикладной программы MathCAD;
- измерять и составлять описание проводимых экспериментов, выполнять статистическую обработку данных, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.

Владеть:

- средствами обработки и визуализации экспериментальных данных исследований.
- навыками применения математических методов с использованием пакета MathCAD.

Заведующий кафедрой ИКГ Аюшеев Т.В.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Биоорганическая и пищевая химия»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания» для студентов направления 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» (квалификация (степень) бакалавр)

Аннотация

1.1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в базовую часть профессионального цикла Б.3, реализуется на 3-м году обучения с общей трудоемкостью освоения – 3 Зет. Содержание дисциплины состоит из введения в дисциплину и 3-х модулей: Гигиена и санитария предприятий питания; Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов; Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

1.2. Цели и задачи изучения дисциплины

Основной целью дисциплины является подготовка специалиста-технолога продуктов общественного питания по вопросам санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; формирование гигиенического подхода к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий питания; технологии производства продукции общественного питания; профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, а также воспитание чувства ответственности за обеспечение безопасности производства пищевых продуктов.

Ядро дисциплины составляют задачи по профилактике пищевых заболеваний человека. В курсе закрепляются такие общепредметные умения как классификация (пищевых заболеваний человека), оценивание (в вопросах создания оптимальных санитарно-гигиенических условий при производстве продуктов питания), моделирование (применять полученные знания для обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности предприятия общественного питания и его продукции в связи с решением в будущем конкретных технологических задач: внедрением новых технологических схем, рецептур пищевых добавок, нового оборудования, посуды и т.д.).

1. 3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Органическая химия», «Биохимия», «Химия пищи», «Общая микробиология и общая санитарная микробиология».

Последующие дисциплины: «Физиология питания», «Технология продукции общественного питания», «Безопасность продуктов питания».

1.4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», студент должен иметь представление о проектировании предприятий общественного питания, организации производства, оборудования и технологии продукции общественного питания. Знать основные классы органических соединений, природные высокомолекулярные соединения, химический состав пищевых продуктов, физико-химические процессы изменения сырья и продуктов в процессе хранения и переработки, классификацию микроорганизмов и основные пищевые заболевания человека.

1.5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3); уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-7); знать правила техники безопасности, производственной санитарии (ПК-9).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД).
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, на практических занятиях используются интерактивные методы обучения.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Биоорганическая и пищевая химия»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Безопасность продуктов питания» для студентов направления 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» (квалификация (степень) бакалавр)

Аннотация

1.1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла Б.3, реализуется на 4-м году обучения с общей емкостью освоения – 3 ЗЕТ. Содержание дисциплины состоит из 4-х модулей: Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки; Ксенобиотики антропогенного происхождения; Ксенобиотики биологического происхождения; Принципы создания безопасных пищевых продуктов.

1.2. Цели и задачи изучения дисциплины

Целевой установкой курса является формирование теоретических знаний и практических навыков в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и подготовка к их применению на практике, формирование логического мышления, воспитание чувства личной ответственности за обеспечение качества и безопасности производства пищевых продуктов в современных условиях.

1.3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки.

Базой для освоения курса является такие дисциплины как «Органическая химия», «Биохимия», «Химия пищи», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания». Последующие дисциплины – дисциплины профиля «Технология и организация специальных видов питания».

1.4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Безопасность продуктов питания» студент должен знать классы органических соединений и их основные свойства; строение и биологические функции основных биомолекул; химический состав пищевых продуктов; санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания.

1.5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3); уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-7); способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК31).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД).
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, на практических занятиях используются интерактивные методы обучения.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Организация производства и обслуживания на ПОП» направления 260800 - Технология продукции и организации общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на ПОП» является обязательной (базовой) дисциплиной в профессиональном цикле и реализуется на 3-м году обучения (1 блок). Общее количество часов по учебному плану составляет 48 часа, в т.ч. лекции – 16, практические занятия – 32, СРС – 60 часов, включая 52 часов работы в блоке и 8 часов - аттестация.

Содержание дисциплины состоит из следующих тем: типы ПОП и их характеристика, технологический цикл приготовления кулинарной продукции, оперативное планирование, организация снабжения и хранения сырья и полуфабрикатов, организация производства кулинарной продукции (заготовочные, доготовочные и кондитерский цехи), организация работы вспомогательных служб, нормирование и организация труда производственных работников, обслуживание на предприятиях общественного питания (цели и задачи обслуживания, основные правила и нормы, классификация услуг, методы и формы обслуживания, состояние потребительского рынка, особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов, прогрессивные технологии обслуживания), торговые помещения, их характеристика и оснащение, столовые посуда, приборы, белье, информационное обеспечение процесса обслуживания, Этапы организации обслуживания, Обслуживание потребителей, Обслуживание приемов и банкетов, Специальные виды услуг и формы обслуживания, Услуги по организации обслуживания иностранных туристов, Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания, Организация труда обслуживающего персонала.

2. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на ПОП» является формирование знаний о требованиях к организации производства и обслуживания предприятий общественного питания.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Технология продуктов общественного питания».

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного изучения дисциплины студент должен знать классификацию предприятий общественного питания, кулинарная продукция сложного приготовления, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области деятельности индустрии питания и гостеприимства (ПК-13), умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21), умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-37).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Дисциплина имеет практическую направленность и реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

Бадмаева Ирина Ильинична, ст. преподаватель кафедры «ТПОП»

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»
направления 260800 - Технология продукции и организации общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» является обязательной (базовой) в профессиональном цикле и реализуется на 3-м году обучения (2 блок). Общее количество часов по учебному плану составляет 32 часа, в т.ч. лекции – 16, практические занятия – 16, СРС – 40.

Содержание дисциплины состоит из следующих тем: общие сведения о машинах (классификация машин, их основные части детали, передаточные механизмы, аппараты ручного управления, защиты, контроля и управления общие правила эксплуатации машин, требования к технике безопасности); механическое оборудование предприятий общественного питания (универсальные приводы, машины для обработки овощей, мяса и рыбы, приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, для нарезки хлеба и гастрономических товаров); тепловое оборудование предприятий общественного питания (общие сведения о тепловом оборудовании пищеварочные котлы и автоклавы аппараты для жарки и выпечки варочно-жарочное оборудование водогрейное оборудование и пароварочные аппараты оборудование для раздачи пищи); холодильное оборудование предприятий общественного питания (холодильные шкафы, морозильные шкафы (лари), льдогенераторы, прилавки-витрины охлаждаемые); весовое оборудование для предприятий общественного питания (весы механические и электронные)

2. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является формирование знаний о технологическом оборудовании для предприятий общественного питания, его использовании на различных операциях технологического цикла, а также приобретаются умения приводить в действие оборудование, подбирать необходимый режим работы, выявлять причину и устранять мелкие неполадки.

Полученные знания и навыки работы при использовании технологического оборудования, позволить полнее моделировать технологические процессы приготовления кулинарной продукции при изучении основной дисциплины «Технология продукции общественного питания».

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Физика», «Механика», «Инженерная графика», «Информационные технологии».

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного изучения дисциплины требуются знания следующих дисциплин: алгебра и геометрия и математический анализ (разделы: дифференциальное и интегральное исчисление, векторная алгебра; теория подобия; теория надёжности); физика (разделы: механика, термодинамика, электродинамика); механика (разделы: теоретическая механика, теория машин и механизмов, детали машин); инженерная графика (разделы: начертательная геометрия, основы машиностроительного черчения); основы информационных технологий (разделы: алгоритмические языки, электронные таблицы, принципы работы ПК).

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: владеть основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий (ПК-2), уметь 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), знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-9), уметь рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать инновации в производство (ПК-11), анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства, осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13), умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке о оснащении предприятий питания (ПК-33).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Дисциплина имеет практическую направленность и реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

8. Перечень литературы:

основная:

1. Тепловое оборудование. М.: Ресторанные ведомости, 2008
2. Холодильное оборудование. М.: Ресторанные ведомости, 2008
3. Электрическое оборудование. М.: Ресторанные ведомости, 2008
4. Каталог профессионального оборудования. Торговый дизайн/Русский проект/ООО Сухаревка

дополнительная:

Учебник ресторатора: проектирование, оборудования, дизайн. Катсигрис К., Томас К. М.: Ресторанные ведомости. 2008
Технологическое оборудование для предприятий общественного питания. Золин В.П., М.: 2002
Технологическое оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Щеглов Н.Г., М.: 2001
Холодильное оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Стрельцов А.Н., М.: 2003

информационное обеспечение:

CD-диск «Оборудование для предприятий общественного питания» (Мультимедийный проектор+ПК)

9. Список авторов учебно-методического комплекса

Бадмаева Ирина Ильинична, ст. преподаватель кафедры «ТПОП»

Восточно - Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»
специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» реализуется на 3-м году обучения (3 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 48 часов, из них лекционные занятия – 16 час, практические работы - 32 часа, интерактивные занятия – 8 часов , СРС – 52 часа и 8 часов аттестация. Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Общие положения проектирования предприятий общественного питания; Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания; Технологические расчеты; Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением; Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания; Система автоматизации проектирования.

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью курса по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» является приобретение необходимых теоретических и практических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющих разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина базируется на знаниях следующих дисциплин «Инженерная графика при проектировании предприятий общественного питания», «Компьютерные системы для планирования, учета и обработки технологической информации на предприятиях общественного питания», «Математическое моделирование технологических процессов и объектов», «Санитарно – эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания» и «Оборудование предприятий общественного питания».

4. *Требования к начальной подготовке*

Для успешного освоения дисциплины студент необходимо знать современное состояние и перспективы развития общественного питания в условиях рыночной экономики, общую характеристику технологического процесса предприятия общественного питания; гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания; принцип организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен знать основные инструктивные и ведомственные материалы, основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания, современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятия в целом с использованием компьютерной графики; должен уметь выполнять технологические расчеты с учетом НОТ и на основе технологических схем торгово-производственного процесса, производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений, технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением, использовать нормативно-техническую документацию.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

8. Список авторов учебно-методического комплекса

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра Технология продуктов общественного питания

Учебно-методический комплекс дисциплины Физиология питания
для специальности 260800 Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе. Учебная дисциплина «Физиология питания» - обязательная дисциплина профессионального цикла базовой (общепрофессиональной) части Федерального Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания, квалификация (степень)-Бакалавр. Трудоемкость дисциплины (очное обучение) – 108 часов, из них 48 час. аудиторных (16 лек., 32 прак., 52 час. СРС, 8 час.-аттестация), заочное: 4час. лек., 8 час. прак., СРС- 96 час.

2. Цель и задачи изучения дисциплины. Цель – закрепить в сознании учащихся необходимость в обеспечении сбалансированным питанием всех групп населения.

Решаемые задачи:

- формирование профессиональной культуры в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания о физиологии человека, значение макро- и микронутриентов для организма, физиологические подходы к оптимизации питания;
- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области производства и оценки качества продуктов питания, в области науки о питания как здорового, так и больного человека;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по созданию научнообоснованных рационов питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения;
- овладение принципами организации рационального питания.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки. Дисциплина относится к профессиональному циклу Б.3, базовой (общепрофессиональной части). Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин; Неорганическая химия; Органическая химия; Биохимия; Аналитической химия и физико-химические методы анализа; Физическая и коллоидная химия; Микробиология.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

4. Требования к уровню освоения дисциплины: ПК - 6, ПК -10, ПК-30, ПК-31, ПК- 32

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины. Достижение совокупности регламентированных Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки Технология и организация общественного питания, квалификация (степень) - Бакалавр определенных знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций в области физиологии питания.

6. Перечень элементов УМКД: рабочая программа, учебно-методическое обеспечение дисциплины (тренажер и плакат: пищеварение человека, МУ к 3 лабораторным работам), методическое обеспечение всех видов контроля (тест входного контроля, тесты контроля по модулям -3 шт, тест итогового контроля)

7. **Инновационность учебно-методического комплекса:** использование в учебном процессе активных и интерактивных форм занятий, которые составляют 20% аудиторных занятий: *учебная дискуссия, семинар - презентация.*

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ

дисциплины «Бухгалтерский учет, учет, отчетность и делопроизводство на предприятии общественного питания»

направления 260800 - Технология продукции и организации общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Бухгалтерский учет, учет, отчетность и делопроизводство на предприятии общественного питания» является обязательной (базовой) в профессиональном цикле и реализуется на 3-м году обучения (4 блок). Общее количество часов по учебному плану составляет 48 часа, в т.ч. лекции – 16, практические занятия –32, СРС – 52, в т.ч. 8 часов - аттестация.

Содержание дисциплины состоит из следующих тем: основы бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания (учет валового дохода от реализации продукции собственного производства и покупных товаров, учет издержек производства и обращения, учет доходов и расходов будущих периодов, резервов предстоящих расходов и платежей, выявление результативности хозяйственной деятельности, учет использования прибыли); особенности учета отдельных операций в общественном питании (оприходование продуктов (сырья) и товаров), списание расходов организации общепита, учетная политика); документооборот (рекомендуемая схема документального учета хозяйственных операций на предприятии, рекомендуемый график документооборота); формы первичных документов и правила их заполнения (унифицированные формы документов, формы первичных документов, разрабатываемые предприятием самостоятельно)

2. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Бухгалтерский учет, учет, отчетность и делопроизводство на предприятии общественного питания» является формирование знаний об учете средств на предприятии общественного питания, доходов и издержек, определении результативности деятельности предприятия общественного питания, особенности учета отдельных операций в общественном питании, ведении документооборота.

Полученные знания и навыки об организации учета, отчетности и документооборота на предприятиях общественного питания, позволять грамотно уметь организовать делопроизводство.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Алгебра и геометрия», «Математический анализ», «Информационные технологии», «Технология продукции общественного питания», «Правоведение».

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного изучения дисциплины студент должен знать основную нормативную документацию, регламентирующую деятельность организацию, правила математических действий, математического анализа, уметь работать с ПК, ориентироваться в рецептурах кулинарной продукции.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12), уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятий питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-20), умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынку и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22), способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-28).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Дисциплина имеет практическую направленность и реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

8. Перечень литературы:

основная:

1. О бухгалтерском учёте: Федеральный закон от 21.11.96 № 129-ФЗ; в редакции от 23.07.98 // Нормативные акты для бухгалтера. – 2008. - № 9. – с. 4-13.
2. Об утверждении программы реформирования бухгалтерского учёта в соответствии с международными стандартами финансовой отчётности: постановление Правительства Российской Федерации от 06.03.98 № 283.
3. Методические рекомендации по бухгалтерскому учёту затрат, включаемых в издержки обращения и производства, и финансовых результатов на предприятиях торговли и общественного питания от 20.04.95 № 1-550/32-2 // Бухгалтерский учёт в нормативных документах. - М.: Финансы и статистика, 1997. –176с.
4. Правила оказания услуг общественного питания, утверждённые Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 № 1036 // Бухгалтерский учёт в нормативных документах. – М.: Финансы и статистика, 1997. – 176 с.
5. Инструкция по определению розничного товарооборота и товарных запасов юридическими лицами, их обособленными подразделениями независимо от формы собственности, осуществляющими розничную торговлю и общественное питание от 01.04.96 № 25 // Нормативные акты для бухгалтера. – 1996.- №5. – с. 17-29.
6. Николаева Г.А., Сергеева Т.С. Бухгалтерский учёт в общественном питании. – М.: Издательство «Приор», 2009. – 240 с.
7. Расулов Н.Д. Бухгалтерский учёт в общественном питании. 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Книжный мир, 2009. – 528 с.
8. Кирсанова М. В. Современное делопроизводство: Учебное пособие. – 4-е изд. – М.: ИНФРА-М, 2010.

дополнительная:

Белов А. Н., Белов А. А. Делопроизводство и документооборот. М: Эксмо-Пресс, 2008
Журналы «Питание и общество», «Ресторатор», «Главбух»

информационное обеспечение:

Презентация «Отчетность ПОП в схемах» (Мультимедийный проектор+ПК)

9. Список авторов учебно-методического комплекса

Бадмаева Ирина Ильинична, ст. преподаватель кафедры «ТПОП»

Восточно - Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Калькуляция кулинарной продукции на предприятиях общественного питания»
специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина «Калькуляция кулинарной продукции на предприятиях общественного питания» реализуется на 4-м году обучения (3 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 48 часов, из них лекционные занятия – 16 час, практические работы - 32 часа, интерактивные занятия – 8 часов, СРС – 52 часа и 8 часов аттестация. Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания; Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания; Учет сырья и готовой продукции; Учет предметов материально - технического оснащения.

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью курса по дисциплине Основной целью курса по дисциплине «Калькуляция кулинарной продукции на предприятиях общественного питания» является изучение системы документооборота, калькуляции ценообразования на предприятиях общественного питания.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина базируется на изучение общепрофессиональных дисциплин «Прогнозирование и бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания», «Экономика и управление на предприятиях общественного питания», «Логистика на предприятиях общественного питания», «Офисные технологии», «Математический анализ», «Компьютерные системы для планирования, учета и обработки технологической информации на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Бухгалтерский учет, отчетность и делопроизводство на предприятиях общественного питания». Знания, полученные при изучении дисциплины «Калькуляция кулинарной продукции на предприятиях общественного питания» необходимы специалисту для изучения системы учета и отчетности на предприятиях общественного питания, а также калькулирования выпускаемой кулинарной продукции.

4. *Требования к начальной подготовке*

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь представление о программном и аппаратном обеспечении вычислительной техники, о компьютерных сетях и сетевых технологиях обработки информации; знать и уметь использовать математические методы при решении прикладных задач; знать права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности в соответствии с трудовым законодательством; владеть навыками пользования сборником рецептур

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен иметь о структуре учетных и продажных цен на готовую продукции, об учете сырья и готовой продукции в обособленных цехах по производству кулинарной продукции, полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий; уметь производить калькуляционные расчеты на реализуемую продукцию, рассчитывать потери вследствие естественной убыли, составлять и оформлять документы по основным видам своей профессиональной деятельности.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

8. Список авторов учебно-методического комплекса

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра Технология продуктов общественного питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Холодильная техника и технология на предприятиях общественного питания» для специальности 260800 Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе. Учебная дисциплина «Холодильная техника и технология на предприятиях общественного питания» - обязательная дисциплина профессионального цикла базовой (общепрофессиональной) части ФГОС ВПО по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания, квалификация (степень)-Бакалавр. Объемом аудиторных занятий 48 час., в т. числе 16 лекций и 32 практических занятия, СРС-52 час. и 8 час.-аттестация

2. Цель и задачи изучения дисциплины. Целью курса является формирование у будущего специалиста фундаментальных знаний в области холодильной обработки и хранения сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания различных типов (ресторан, кафе, столовая, бар, заготовочные предприятия), технических средств необходимых для проведения холодильной обработки и хранения скоропортящегося сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий и умения их использовать в практической деятельности, умения вести расчет о подбор холодильного оборудования.
Решаемые задачи - Изучение:

- состава и основных свойств пищевых продуктов. Вода в составе пищевых продуктов. Взаимосвязь активности воды и стабильности продуктов питания при хранении.
- способов и методов холодильной обработки продуктов питания. Основные процессы, происходящие в продуктах животного и растительного происхождения при холодильном хранении.
- теоретических основ и технические средства производства искусственного холода. Компрессорные холодильные машины. Обратный Цикл Карно. Рабочие вещества в холодильных машинах. Цикл Карно.
- технологическое и торговое холодильное оборудование. Холодильное оборудование заготовочных предприятий общественного питания для охлаждения и замораживания продукции.
- факторов, влияющих на сохранность продуктов; процессов, происходящих при хранении продовольственных товаров; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении, основополагающих принципов хранения; методов хранения продовольственных товаров; упаковки товаров, ее классификацию, требования к упаковке.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин: «Товароведение продовольственных товаров», «Биохимия», «Органическая химия», «Микробиология».

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: «Организации производства на п.о.п.», «Проектирование п.о.п (курсовой проект), ВКР

4. Требования к уровню освоения дисциплины: ОК1, ОК 2, ОК3, ПК1, ПК2, ПК7, ПК9, ПК12, ПК14.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины. Достижение совокупности регламентированных ФГОС ВПО по направлению подготовки Технология и организация общественного питания, квалификация (степень) - Бакалавр определенных знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций в области холодильной обработки и хранения продукции, технических средств производства и использования искусственного холода на предприятиях общественного питания.

6. Перечень элементов УМКД: аннотация, рабочая программа, методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателя, методические рекомендации к изучению дисциплины для студента, методическое обеспечение занятий.

7. **Инновационность учебно-методического комплекса:** использование в учебном процессе активных и интерактивных форм занятий, которые составляют 20% аудиторных занятий: у*чебная дискуссия, семинар - презентация.*

Восточно - Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»
специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» реализуется на 1-м году обучения (3 блок профессиональный цикл) и является начальным этапом в формировании профессионального мировоззрения и личности будущего специалиста. Общее количество часов по учебному плану составляет 48 часов, из них лекционные занятия – 16 час, практические работы - 32 часа, интерактивные занятия – 8 часов, СРС – 60 часов. Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Рассмотрение исторического процесса формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства. Становление кулинарного образования на профессиональный уровень. Изучение основ организационно – управленческой структуры предприятий общественного питания. Изучение особенностей состава функциональных групп, помещений предприятий общественного питания в зависимости от выполняемых ими функций. Ознакомление с квалификационным составом работников производственной и торговой группы. Ознакомление с основными способами кулинарной обработки пищевых продуктов.

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью курса по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» является ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в промышленном производстве.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» реализуется на 1-м году обучения и является начальным этапом в формировании профессионального мировоззрения и личности будущего специалиста.

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь представление об предприятиях общественного питания и их назначении.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен знать основные типы, функции и показатели мощности предприятий общественного питания, основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания, состав и назначение производственных и торговых помещений; иметь представление об основных способах кулинарной обработки продуктов.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

8. Список авторов учебно-методического комплекса

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Этика, этикет и эстетика в общественном питании» направления 260800 - Технология продукции и организации общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Этика, этикет и эстетика в общественном питании» является обязательной (вариативной) в профессиональном цикле и реализуется на 3-м году обучения (3 блок). Общее количество часов по учебному плану составляет 48 часа, в т.ч. лекции – 16, практические занятия – 32, СРС – 60.

Содержание дисциплины состоит из следующих тем: соотношение понятий «этика», «эстетика», «этикет»; культура обслуживания и правила этикета, показатели культуры обслуживания, общая характеристика процесса обслуживания, специальные формы организации питания, культура потребления, правила этикета: что и как едят, особенности организации питания иностранных туристов, эстетические требования к архитектуре, интерьеру и рекламе предприятий общественного питания; основные требования к подготовке обслуживания, к этике поведения за столом; эстетические требования к приборам, посуде и столовому белью.

2. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Этика, этикет и эстетика в общественном питании» является формирование знаний об этике, этикете и эстетике на предприятиях общественного питания к обслуживающему персоналу, помещениям, посетителям.

Полученные знания позволят повысить качество работы и обслуживания предприятий общественного питания.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Философия», «Социология», «Менеджмент», «Культурология».

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного изучения дисциплины требуются знания основных понятий философии, социологические системы, основы культурологи, законы менеджмента.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-18), осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные умения (ПК-26).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Дисциплина имеет практическую направленность и реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, с использованием интерактивных методов обучения.

Бадмаева Ирина Ильинична, ст. преподаватель кафедры «ТПОП»

Восточно-Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавр)

Аннотация

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплины входит в базовую часть профессионального цикла с общей трудоемкостью освоения - 3 Зет. Содержание дисциплины состоит из трех модулей: **Теоретические основы товароведение продовольственных товаров** (модуль 1), **Товароведческая характеристика сырья, продуктов животного происхождения и жиров** (модуль 2), **Товароведческая характеристика сырья, продуктов растительного происхождения, кондитерских и вкусовых товаров** (модуль3) Знания, полученные при изучении дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» необходимы бакалавру при решении профессиональных задач в соответствии с его производственно – технологической деятельностью, обеспечения высокого качества продукции ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель курса: Целью курса является формирование у студента современных представлений о качестве продовольственных товаров, процессах, формирующих качество этих товаров, позволяющих бакалавру совершенствовать технологию и расширять ассортимент кулинарных изделий.

Основная задача курса состоит в том, чтобы сформировать способности:

Изучение дисциплины позволит продолжить формирование у студентов личностных качеств: умение самостоятельно работать с технической литературой. проводить анализ информационного материала, вести рабочие записи и обрабатывать экспериментальные исследования. Выполнение графика учебного процесса, заданий. выдаваемых на аудиторных занятиях и на самостоятельное изучение, позволит развить самостоятельность студента, дисциплинированность, аккуратность, умение работать в коллективе, ответственность. Участие студентов в обсуждении результатов учебной работы, защита выполненных заданий позволит продолжить формирование умений делать сообщение перед аудиторий, использовать профессиональную лексику, логично, обоснованно вести записи и вести диалог.

3.Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Для формирования общекультурных и профессиональных компетенций необходимы базовые компетенции, сформированные при изучении следующих учебных дисциплин учебного плана: санитария и гигиена питания, микробиология, физиология питания.

Компетенции, сформированные в результате освоения содержания дисциплины **Товароведение продовольственных товаров»** необходимы для освоения следующих дисциплин учебного плана: организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; проектирование предприятий общественного питания; технология продукции общественного питания для выполнения лабораторно-практических занятий, курсовых работ и проектов, выпускной квалификационной работы по направлению подготовки.

4.Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

- понимать термины «условия и сроки хранения»
- рассказать о безопасности продуктов питания;
- понимать показатель « химический состав» пищевых продуктов

5.Ожидаемые результаты освоения дисциплины

(проектируемые результаты освоения дисциплины)

на уровне знаний: перечислить методы товароведения; рассказать об ассортименте, его видах и показателях; рассказать о классификации показателей качества; рассказать о количественной оценке качества;

на уровне понимания: уметь применить понятия, определения, термины по курсу; понимать формы и средства товарной информации; понимать и перечислить факторы, формирующие качество потребительских товаров; понимать и перечислить товароведно-технологическую характеристику продовольственных товаров; рассказать и перечислить дефекты продовольственных товаров и их классификацию; знать, уметь применить условия и сроки хранения продовольственных товаров;

на уровне анализа: *Понимать цель, назначение* товарной оценки качества продуктов *и видеть взаимосвязь* изменения качества продуктов при нарушении условий, сроков хранения, доставки и несоответствия тары и упаковки

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателя;
- методические рекомендации к изучению дисциплины для студента.
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД).
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (контрольно измерительные материалы представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

При проведении занятий используется теория поэтапного формирования умственной деятельности. Реализуется деятельностный подход в материализованном виде. Студенту задаются ориентиры (алгоритм) в обобщенном виде, то есть характерном не для частного случая, а для целого класса (группы пищевых продуктов), при этом система ориентиров не полная, недостаточная для правильного выполнения действий в пределах заданной области. Усвоение материала происходит в результате выполнения студентом задания на подведение объектов под понятие (соответствие пищевого продукта требованиям нормативных документов). При проведении занятий также частично используются интерактивные методы обучения. Выполнение заданий позволит формировать компоненты инновационной деятельности: восприятие, сравнение, воображение, мышление (операции сравнения, анализа, синтеза, абстракции, обобщения).

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Электротехника»

Аннотация дисциплины
«Электротехника»
направления 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в общепрофессиональную часть цикла, реализуется на 2 году обучения (4 семестр). Общее количество часов по учебному плану составляет 48 часов, из них 16 часов – лекционные занятия, 16 часов – лабораторные занятия, 16 часов – практические занятия. 52 часа – самостоятельная работа студентов (СРС), 8 часов – аттестация. Содержание дисциплины состоит из нескольких основных разделов: понятие об электрических цепях (постоянного, переменного, трехфазных и магнитных), принципы работы всех электрических машин и их применение, электрические измерения, электротехнология и электроснабжение, ознакомление с элементной базой основ промышленной электроники, фильтры и усилители на базе элементов промышленной электроники.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Основной целью курса является получить необходимые знания по электрическим, магнитным цепям, иметь навыки экспериментального исследования характеристик электрических цепей, навыки пользования справочной литературой, иметь представление об основах научно-технических проблем и перспективах развития электроники.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Курс базируется на знаниях в области физики и высшей математики, их взаимосвязи в целостной системе знаний с другими дисциплинами, иметь представление о процессах и явлениях, происходящих в природе, понимать возможности современных научных методов познания природы и владеть ими.

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Электротехника и электроника» студент должен иметь знания в области физики, видеть их взаимосвязь в целостной системе знаний с другими дисциплинами. Иметь представление в области математики о решении системы линейных уравнений, иметь понятия об основных элементах дифференциального и интегрального исчисления, уметь производить вычисления с числами в комплексной форме, иметь понятия об основных элементах векторной алгебры.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен иметь представление о фундаментальных положениях электротехники, важнейшие свойства и характеристики электрических и магнитных цепей, уметь их анализировать, навыки пользования справочной литературой, иметь представление о физических основах, полупроводниковых приборов и элементов электронных схем, иметь представление о тенденциях развития микроэлектроники и возможных путях их использования в технологических процессах.

Восточно-Сибирский государственный университет технологии и управления
Кафедра «Экология и безопасность жизнедеятельности»

Аннотация
к рабочей программе по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для специальности 260800 «Технология продуктов общественного питания»

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина является общей профессиональной дисциплиной федерального компонента с общей трудоемкостью освоения – 150 часов.. Содержание дисциплины состоит из нескольких основных модулей: теоретические основы безопасности жизнедеятельности; защита от опасных воздействий в техносфере, организационно-правовые вопросы безопасности жизнедеятельности, защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Основной целью курса является формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Основными задачами дисциплины являются: умение идентифицировать негативные воздействия среды обитания естественного, антропогенного и техногенного происхождения; прогнозировать развитие этих негативных воздействий и оценивать последствия их действия; создавать комфортное (нормативно допустимое) состояние среды обитания в зонах трудов й деятельности и отдыха человека; разрабатывать и реализовывать меры защиты человека и среды обитания от негативных воздействий.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как математика, правоведение, химия, элктротехника. Знания, умения и навыки, сформированные в результате освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», необходимы для освоения последующих дисциплин профессионального цикла с целью обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности.

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Безопасность труда», студент должен иметь представление об опасных и вредных факторах окружающей среды, иметь представление о чрезвычайных ситуациях, знать элементарные средства индивидуальной и коллективной защиты.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины безопасность труда специалист должен знать: физиолого-гигиенические основы труда и обеспечение комфортных условий жизнедеятельности; идентификацию травмирующих и вредных факторов производственной, природной и жилой среды, и их влияние на организм человека; средства и методы обеспечения и повышения безопасности; принципы и методы экологической безопасности; безопасность населения и территорий в ЧС.

Специалист должен уметь и иметь навыки: проведения контроля параметров негативных воздействий и оценки их уровня на их соответствие нормативным требованиям; эффективного применения средств экобиозащиты от негативных воздействий; разработки мероприятий по повышению безопасности и экологичности трудовой деятельности; планирования мероприятий по защите от ЧС; оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

6. Список ведущих преподавателей:

Гусева Нелли Ильинична, доцент кафедры ЭБЖ

ГОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологии и управления»
ООП ВПО: 260800 Технология продукции и организация общественного питания
Учебно-методический комплекс дисциплины: Экспертиза и диагностика ресторана
Кафедра «Экономика, организация, управление предприятиями перерабатывающей промышленности и сферы услуг »

АННОТАЦИЯ

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла (Б.3) реализуется на 4-м году обучения (2 блок) с общей трудоемкостью обучения 3 ЗЕТ.

Содержание дисциплины предусматривает изучение следующих тем:
Методология экспертизы и диагностики ресторана. Объекты и субъекты товарной экспертизы. Средства товарной экспертизы и их классификация. Методы товарной экспертизы. Виды экспертизы товаров. Организация проведения товарной экспертизы. Зарубежный опыт проведения экспертизы. Потребительские свойства товаров. Ассортимент товаров и услуг. Качество товаров и услуг. Критерии оценки качества и управление качеством товаров. Конкурентоспособность товаров. Информация о товарах. Средства товарной информации.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины "Экспертиза и диагностика ресторана" является знакомство с основными понятиями экспертизы и диагностики, включая основные понятия, порядок проведения экспертизы и диагностики, а также с принципами и методами, которые применяются для обеспечения надлежащего уровня качества товаров и услуг, устраивающих потребителя и позволяющих исполнителю создать безопасные условия труда на производстве при сохранении гарантии качества.

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- уяснение методологических оснований экспертизы и диагностики ресторана;
- приобретение навыков проведения экспертизы и диагностики в ресторане;
- проведение анализа конкурентных преимуществ товаров и услуг ресторана.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Содержание дисциплины основывается на базовых знаниях, полученных студентами при изучении «Метрология, стандартизация, сертификация», «Безопасность продуктов питания» и обеспечивает в дальнейшем возможность более глубокого выполнения научно-исследовательской работы.

4. Требования к уровню освоения дисциплины (КОМПЕТЕНЦИИ)

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Экспертиза и диагностика ресторана» учащийся должен иметь базовые знания в области метрологии, стандартизации, сертификации, а также в вопросах, связанных с обеспечением безопасности питания.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

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).

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);

анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13)

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса:

- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, перечень тематик СРС представлены в приложении к УМКД)
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, на практических занятиях используются интерактивные методы обучения. При проведении семинарских занятиях используется работа в малых группах, которая позволяет всем участвующим действовать, применять на практике навыки сотрудничества, межличностного общения. Также применяются методы кейс-стади, позволяющего сформировать такие качества у обучающегося, как способность к обучению, способность принимать решение, системное мышление, критическое мышление, самостоятельность, умение работать с информацией.

ГОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный технологический университет»
ООП ВПО: 260800 Технология продукции и организация общественного питания
Учебно-методический комплекс дисциплины: Управление персоналом в общественном питании
Кафедра «Экономика, организация, управление предприятиями перерабатывающей промышленности и сферы услуг »

АННОТАЦИЯ

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла (Б.3) реализуется на 4-м году обучения (1 блок) с общей трудоемкостью обучения 3 ЗЕТ.

Содержание дисциплины предусматривает изучение следующих тем:

Методологические основы управления персоналом. Рынок труда и реализация трудового потенциала в системе отношений занятости. Система управления персоналом. Стратегическое управление персоналом организации. Система поиска, подбора и адаптации сотрудников. Управление трудовой мотивацией. Развитие персонала в организации. Оценка и аттестация персонала. Анализ кадрового потенциала предприятия. Организация труда персонала. Управление трудовыми противоречиями. Зарубежный опыт работы с персоналом. Оценка эффективности управления персоналом.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель курса состоит в получении студентами глубокого и цельного представления об управлении персоналом как процессе целенаправленного воздействия на персонал, направленного на успешное достижение главной цели предприятия, а также получении практических навыков по работе с персоналом.

Задачи дисциплины:

-усвоение принципов управления персоналом и формирование представлений о кадровой политике фирмы;

-изучение профессиональной, организационной и социальной адаптации персонала;

-исследование функционального разделения труда и организационной структуры современной службы управления персоналом;

-овладение методами анализа кадрового потенциала;

-оценка персонала, изучение подбора персонала и профориентации, а также подготовки и переподготовки и повышения квалификации работников;

-исследование мотивации поведения в процессе трудовой деятельности;

-овладение основами конфликтологии и рассмотрение конфликтов в коллективе;

-определение критериев и показателей экономической эффективности управления персоналом.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Содержание дисциплины основывается на базовых знаниях, полученных студентами при изучении «экономическая теория», «философия», «социология», «этика и психология делового общения», «правоведение», «менеджмент и маркетинг» и обеспечивает в дальнейшем возможность более глубокого выполнения научно-исследовательской работы.

4. Требования к уровню освоения дисциплины (КОМПЕТЕНЦИИ)

По окончании курса студенты должны знать:

-сущность управления персоналом как фактора эффективного менеджмента;

-теории и модели отечественного и зарубежного менеджмента персонала;

-содержание и задачи деятельности службы управления персоналом, особенности ее правового и информационного и организационно-методического обеспечения;

-виды источников и механизм найма персонала;

-приемы рациональной организации труда персонала;

-способы воздействия на трудовую мотивацию сотрудников организации;

-содержание работы по развитию персонала в организации;
-особенности деловой оценки персонала;
-психологические методы управления, существующие стили руководства и лидерства;
-причины стрессовых, конфликтных ситуаций и методы управления ими;
-особенности оценки эффективности деятельности по управлению персоналом

Студенты должны уметь:

-применять методы и принципы управления персоналом в решении конкретных хозяйственных ситуаций;
-разработать систему научной организации труда персонала;
-разработать систему мотивации труда сотрудников;
-организовать работу кадровой службы организации;
-подобрать сотрудника на вакантную должность с учетом требований организации;
-планировать и анализировать использование рабочего времени, пользоваться принципами самоменеджмента, определить потребность организации в персонале;
-применять принципы деловой этики к решению конкретных ситуаций;
-выявить причины стрессов и конфликтов, конкретные приемы для их предупреждения и устранения;
-использовать технологии проведения профориентационной работы, обучения, социальной адаптации к коллективу.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства (ПК-17);

умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-18);

умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-19);

способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-29);

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса:

- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, перечень тематик СРС представлены в приложении к УМКД)
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, на практических занятиях используются интерактивные методы обучения. При проведении семинарских занятиях используется работа в малых группах, которая позволяет всем участвующим действовать, применять на практике навыки сотрудничества, межличностного общения. Также применяются методы кейс-стади, позволяющего сформировать такие качества у обучающегося, как способность к обучению, способность принимать решение, системное мышление, критическое мышление, самостоятельность, умение работать с информацией.

Восточно-Сибирский государственный университет технологии и управления
Кафедра «Тепловые электрические станции»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Теплотехника» для бакалавров направлений ООП ВПО: 260800 «Технология продукции и организации общественного питания»

Аннотация

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Теплотехника входит в базовую часть профессионального цикла, реализуется для студентов направления 260800 на 3-м году обучения. Содержание дисциплины состоит из нескольких основных разделов: техническая термодинамика; тепломассообмен; теплообмен излучением, теплоснабжение предприятий, основные направления экономии энергоресурсов

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Основной целью курса является изучение законов сохранения и превращения энергии применительно к системам передачи и трансформации теплоты. Теплотехническая подготовка бакалавров по направлениям 260800 «Технология продукции и организации общественного питания» является основой их будущей теоретической и практической деятельности. Так как все технологические процессы на предприятиях пищевой промышленности протекают с выделением и поглощением тепловой энергии, поэтому специалист должен уметь грамотно и эффективно использовать теплосиловое и холодильное оборудование, которое применяется на производстве.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как физика, математика и химия.

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний по дисциплине Теплотехника, студент должен иметь представление о законах молекулярной физики, описывающих тепловые процессы, основные понятия математики и химии.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции: способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановки цели и выбору путей ее достижения (ОК-1) ;способность демонстрировать базовые знания в области естественно-научных дисциплин и готовность использовать законы в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-2); способность проведения экспериментов по заданной методике с привлечением соответствующего математического аппарата (ПК-18); готовность проведения измерений и наблюдений, составление описаний проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций (ПК-19).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;

• учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД).

• методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

Поскольку дисциплина имеет практическую направленность, студенты применяют теоретические положения для разработки конкретных мер по регулированию технологического оборудования, анализу их надежности, разработки планов технологического контроля и т.д. Часть заданий меняется, имея нестандартный проблемный характер. Деятельность групп по решению проблем охватывает семь этапов: выяснение содержания/значения понятий и терминов; определение проблемы; анализ проблемы и ее последствий, т.е. разбиение ее на составные элементы или задачи; ранжирование по важности выделенных элементов/задач и установление связи между ними; формулирование задачи; поиск дополнительной информации; отчет перед группой с описанием выбранного метода решения и его обоснование.

8. Список авторов учебно-методического комплекса.

Старинский Иван Васильевич к.т.н., ст. преподаватель кафедры ТЭС

Восточно-Сибирский государственный университет технологии и управления
Кафедра «Пищевая и аграрная инженерия»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Реология» для студентов направления 260800 Технология продукции и организация общественного питания.

Аннотация

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в базовую часть профессионального цикла, реализуется на 1-м году обучения с общей трудоемкостью освоения - **3** Зет. Разделы дисциплины: основные понятия реологии; реология структурированных тел и пищевых масс; реология сыпучих пищевых масс; общие вопросы реометрии , капиллярная и ротационная вискозиметрия; приборы для изучения физико-механических свойств пищевых продуктов; реологические свойства полуфабрикатов и готовых изделий; использование реологических свойств при расчете технологических процессов; контроль и управление качеством пищевых продуктов.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Основной целью дисциплины является изучение основ инженерной реологии пищевых материалов, формирование у студентов знаний, умений и навыков в области структурообразования пищевых масс, методов и приборов для определения структурно-механических свойств пищевых материалов в целях контроля, регулирования и управления показателями сырья, готовой продукции на стадиях технологического процесса. Основные задачи дисциплины: приобретение теоретических знаний в области прикладной инженерной реологии, как составной части науки физико-химической механики пищевых продуктов;- в области структурообразования пищевых масс;- в области методологии измерения.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Изучение дисциплины базируется на знании естественнонаучных дисциплин: высшая математика, физика, неорганическая химия, органическая химия и др.Знания по реологии применяются в дальнейшем при изучении различных дисциплин профиля.

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Реология», студент должен знать основы реологии как науки, изучающей сущность физических явлений, происходящих в производственных процессах переработки вязких, упругих и пластичных материалов; физико-механические характеристики сырья, полуфабрикатов и готовых изделий и их взаимосвязь с показателями качества.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции: владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения(ОК-1); стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства(ОК-6);способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования(ПК-3);готовность осуществлять контроль за соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции(ПК-9); знание теоретических основ структурообразования и поведения пищевых масс и материалов в ходе технологической обработки; знание методов и приборов для определения структурно-механических характеристик пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; способность определять структурно-механические свойства пищевого сырья; иметь навыки составления механических моделей для реальных пищевых продуктов, анализа влияния технологических факторов на характер изменения

свойств сырья, формирования практических рекомендаций по оптимизации, контролю и управлению качеством продукции

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД).
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения (интерактивная доска, система тестирования и контроля знаний на компьютере).

ГОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный технологический университет»
Кафедра «Биомедицинская техника, процессы и аппараты пищевых производств»

260800 – Технология продукции и организация общественного питания

Аннотация дисциплины: Процессы и аппараты пищевых производств
Трудокоемкость: 3 зет.
Обеспечивающая кафедра: «Биомедицинская техника, процессы и аппараты пищевых производств»

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Курс «Процессы и аппараты пищевых производств» является обще профессиональной дисциплиной, цель которой является: определение основных параметров технологического процесса; проектирование основных аппаратов пищевых производств; составление и расчет материального и теплового балансов отдельных процессов; выбор наиболее рациональной технологической схемы технологического процесса; подбор современных оборудований и приборов для контроля, измерения и автоматического регулирования основных биотехнологических параметров.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Предметом курса «Процессы и аппараты пищевых производств» являются четыре основные группы рассматриваемых процессов: гидродинамические, тепловые, массообменные и механические.

3. Взаимосвязь дисциплины с предыдущими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Изучение данного курса базируется на знаниях естественных наук по математике, физике, химии и обще профессиональных дисциплин по теплотехнике, теоретической механике, детали машин и инженерной графике.

Курс дисциплины заканчивается защитой курсового проекта, что и завершает общеинженерную подготовку специалиста. Данная дисциплина является общепрофессиональной, которая определяет базу изучения специальной технологии и специального оборудования.

4. Требования к начальной подготовке (выходные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» студент должен иметь представление о способах осуществления и теоретические основы применяемых в производствах пищевой, мясной и молочной промышленности процессов; устройство соответствующих аппаратов; методы определения гидродинамических характеристик структур потоков.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

Студент должен иметь представление: об основных научно-технических проблемах и перспективах развития процессов и аппаратов; об организации технологических процессов производства пищевых продуктов; о проблемах качества готовой продукции; методы интенсификации технологических процессов механическими способами перемешивания и барботирования; методы расчета и выбора аппарата для разделения жидких и газообразных неоднородных систем; основы и методы расчетов тепловых и массообменных процессов и аппаратов; технологические, экономические и инженерные требования; студент должен уметь: определять основные параметры технологического процесса; проектировать основные аппараты химических и биотехнологических производств; составлять и рассчитывать материальный и тепловой балансы отдельных процессов; выбирать наиболее рациональную технологическую схему технологического процесса; подбирать современные оборудования и приборы для контроля, измерения и автоматического регулирования основных биотехнологических параметров.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;

•учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указание, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД);

•методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УКМД).

7.Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

Поскольку дисциплина имеет практическую направленность, студенты определяют основные параметры технологического процесса; проектирование основных аппаратов пищевыхпроизводств; составляют и рассчитывают материальный и тепловой балане отдельных процессов; выбирают наиболее рациональные технологические схемы технологического процесса; подбирают современные оборудования и приборы для контроля, измерения и автоматического регулирования основных биотехнологических параметров.

8. Список авторов учебно-методического комплекса.

Панинова Надежда Валерьевна преподаватель кафедры «БМТ ПАПП».

Заведующий кафедрой «БМТ ПАПП» _____ Ямпилов С.С.

«__» _____ 2011 г.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра Технология продуктов общественного питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Особенности профилактического и лечебного питания» для специальности 260800 Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе. Учебная дисциплина «Особенности профилактического и лечебного питания» относится к дисциплине профиля «Технология и организация специальных видов питания» учебного плана по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания, квалификация (степень)-Бакалавр. Трудоемкость дисциплины (очное обучение) – 108 часов, из них 48 час. аудиторных (16 лек., 32 прак., 52 час. СРС, 8 час.-аттестация), заочное: 4час. лек., 8 час. прак., СРС- 96 час.

2. Цель и задачи изучения дисциплины. Цель – закрепить в сознании обучающихся основные принципы организации профилактического и лечебного питания, а также показать возможность применения данных видов питания.

Решаемые задачи:

- формирование профессиональной культуры в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания о профилактическом и лечебном питании населения, значение макро- и микронутриентов для больного организма, физиологические подходы к оптимизации лечебного и профилактического питания;
- освоение студентами особенностей технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для профилактического и лечебного питания;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по созданию научно-обоснованных рационов для профилактического и лечебного питания;
- овладение принципами организации рационального питания.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин: «Физиология питания», «Технология продуктов общественного питания». Знания, полученные при изучении данной дисциплина применяются при выполнении ВКР

4. Требования к уровню освоения дисциплины: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-9, ПК-11, ПК-18

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины. Достижение совокупности регламентированных ФГОС ВПО по направлению подготовки Технология и организация общественного питания, квалификация (степень) - Бакалавр определенных знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций в области профилактического лечебного питания.

6. Перечень элементов УМКД: аннотация, рабочая программа, методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателя, методические рекомендации к изучению дисциплины для студента, методическое обеспечение занятий.

7. **Инновационность учебно-методического комплекса:** использование в учебном процессе активных и интерактивных форм занятий, которые составляют 20% аудиторных занятий: *учебная дискуссия, семинар - презентация.*

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Технология специальных видов питания»
направления 260800 - Технология продукции и организации общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Технология специальных видов питания» является дисциплиной профиля «Технология и организация специальных видов питания» и реализуется на 4-м году обучения (3 блок). Общее количество часов по учебному плану составляет 32 часа, в т.ч. лекции – 16, лабораторные занятия – 16, СРС – 40 часов, включая 36 часов работы в блоке и 4 часов - аттестация.

Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Основные виды питания и принципы организации профилактического питания. Профилактическое и лечебное питание: характеристика защитных свойств пищевых компонентов. Рацион для профилактического питания. Антипищевые и токсические компоненты пищи, оказывающие неблагоприятное влияние на организм. Основные принципы диетического питания, питания при различных заболеваниях. Характеристика отдельных диет реализуемых на предприятиях общественного питания. Особенности в технологии приготовления блюд в лечебном питании. Характеристика различных видов тепловой обработки с точки зрения сохранности пищевой ценности продовольственного сырья или кулинарных изделий. Санитарно-гигиенические требования при организации диетического питания. Культура питания. Профилактика ожирения. Особенности питания пожилых людей.

2. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Технология продуктов специальных видов питания» является формирование знаний о назначении диетического питания, характеристике диет. При этом студенты должны *уметь воспроизвести* научные требования к составлению лечебных диет и режима питания, физиологические потребности больного человека в пищевых веществ; *знать* показания диетического питания; цель назначения диет; общую характеристику диет, режим питания больных; рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда для диетического питания; технологические приемы, обеспечивающие химическое щажение; технологические приемы, обеспечивающие механическое щажение; физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при кулинарной обработке; технологию приготовления блюд для диетического питания; требования к качеству кулинарной продукции, а также приобретаются *умения* пользоваться нормативными документами, действующими на предприятиях общественного питания (сборники рецептур для диетического питания, технико-технологические карты и др.) и ***практические навыки*** приготовления продукции общественного питания для диетического питания.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Физиология питания», «Технология продуктов общественного питания».

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного изучения дисциплины студент должен знать систему пищеварения человека, технологические свойства пищевых продуктов, основные технологические приемы приготовления кулинарной продукции, требования к качеству кулинарной продукции.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: способность анализировать состояние и динамику объектов деятельности с использованием необходимых методов и средств анализа (ПК-1), умеет использовать технические средства для измерения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции , организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Дисциплина имеет практическую направленность и реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

8. Перечень литературы:

основная:

Сборник рецептур диетического питания для предприятий общественного питания,
Диетическое питание

Бадмаева Ирина Ильинична, ст. преподаватель кафедры «ТПОП»

Восточно - Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Контроль качества приготовления и готовых блюд лечебного питания» специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина «Контроль качества приготовления и готовых блюд лечебного питания» реализуется на 4-м году обучения (3 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 32 часа, из них лекционные занятия – 16 час, практические работы - 16 час, интерактивные занятия – 4 часа, СРС –36 часов и 4 часа аттестация. Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Формы и методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции лечебного назначения. Входной контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых блюд лечебного питания. Контроль технологических процессов на всех стадиях производства блюд лечебного питания (операционный контроль). Приемочный контроль готовой кулинарной продукции. Влияние способов кулинарной обработки на пищевую ценность и качество готовых блюд лечебного питания.

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью курса по дисциплине «Контроль качества приготовления и готовых блюд лечебного питания» является приобретение навыков анализа технологии производства и разработки системы контроля производства и реализации готовых блюд лечебного питания на предприятиях общественного питания.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина базируется на изучение следующих дисциплин «Пищевые добавки в общественном питании при изготовлении кулинарной продукции», «Биогеохимическая ситуация Забайкалья», «Методы исследования качества кулинарной продукции», «Санитарно-гигиенический надзор на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Безопасность продуктов питания». Знания, полученные при изучении дисциплины «Контроль качества приготовления и готовых блюд лечебного питания» необходимы специалисту для анализа технологии производства и разработки системы контроля производства и реализации готовых блюд лечебного питания на предприятиях общественного питания.

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь представление о системе организации работы предприятий общественного питания, знать технологические процессы приготовления разнообразной продукции общественного питания, требования к качеству кулинарной продукции, оборудование предприятий общественного питания, владеть основами проектирования предприятий общественного питания, принципами размещения технологического оборудования, иметь представление об санитарии и гигиене питания на предприятиях общественного питания, о методах исследования качества кулинарной продукции.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен иметь представление о системе управления качеством; знать (уровень воспроизведения) формы и методы контроля качества продукции, классификацию дефектов по степени значимости, документы, отражающие качество проведения технологических процессов и соблюдения санитарно-эпидемиологических правил; критерии оценки кулинарных блюд лечебного питания, содержание контроля безопасности кулинарной продукции, физико-химических показателей, отражающих качество готовой лечебной продукции; уметь использовать нормативные документы, регламентирующие технологические процессы и качество продукции для проектирования организационной структуры и содержания контроля на предприятии общественного питания.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

8. Список авторов учебно-методического комплекса

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП

Восточно - Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ

дисциплины «Контроль качества приготовления и готовых блюд профилактического питания» специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина «Контроль качества приготовления и готовых блюд профилактического питания» реализуется на 4-м году обучения (3 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 32 часа, из них лекционные занятия – 16 час, практические работы - 16 час, интерактивные занятия – 4 часа, СРС –36 часов и 4 часа аттестация. Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Формы и методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции профилактического назначения. Входной контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых блюд профилактического питания. Контроль технологических процессов на всех стадиях производства блюд профилактического питания (операционный контроль). Приемочный контроль готовой кулинарной продукции. Влияние способов кулинарной обработки на пищевую ценность и качество готовых блюд профилактического питания.

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью курса по дисциплине «Контроль качества приготовления и готовых блюд профилактического питания» является приобретение навыков анализа технологии производства и разработки системы контроля производства и реализации готовых блюд профилактического питания на предприятиях общественного питания.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина базируется на изучение следующих дисциплин «Пищевые добавки в общественном питании при изготовлении кулинарной продукции», «Биогеохимическая ситуация Забайкалья», «Методы исследования качества кулинарной продукции», «Санитарно-гигиенический надзор на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Безопасность продуктов питания». Знания, полученные при изучении дисциплины «Контроль качества приготовления и готовых блюд профилактического питания» необходимы специалисту для анализа технологии производства и разработки системы контроля производства и реализации готовых блюд профилактического питания на предприятиях общественного питания.

4. *Требования к начальной подготовке*

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь представление о системе организации работы предприятий общественного питания, знать технологические процессы приготовления разнообразной продукции общественного питания, требования к качеству кулинарной продукции, оборудование предприятий общественного питания, владеть основами проектирования предприятий общественного питания, принципами размещения технологического оборудования, иметь представление об санитарии и гигиене питания на предприятиях общественного питания, о методах исследования качества кулинарной продукции.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен иметь представление о системе управления качеством; знать (уровень воспроизведения) формы и методы контроля качества продукции, классификацию дефектов по степени значимости, документы, отражающие качество проведения технологических процессов и соблюдения санитарно-эпидемиологических правил; критерии оценки кулинарных блюд профилактического питания, содержание контроля безопасности кулинарной продукции, физико-химических показателей, отражающих качество готовой профилактической продукции; уметь использовать нормативные документы, регламентирующие технологические процессы и качество продукции для проектирования организационной структуры и содержания контроля на предприятии общественного питания.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

8. Список авторов учебно-методического комплекса

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП

Восточно - Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ

дисциплины «Производственно – хозяйственная деятельность диетических столовых» специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина «Производственно – хозяйственная деятельность диетических столовых» реализуется на 4-м году обучения (3 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 32 часа, из них лекционные занятия – 16 час, практические работы - 16 час, интерактивные занятия – 4 часа, СРС –36 часов и 4 часа аттестация. Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Техническое обеспечение деятельности диетических столовых. Содержание предприятий общественного питания диетического назначения. Личная гигиена работников. Особенность планировки производственных помещений диетической столовой. Обеспечение приемки и хранения пищевых продуктов в диетических столовых. Хозяйственная и производственная деятельность в диетических столовых. Технология и организация производственного процесса выработки полуфабрикатов и кулинарных изделий в диетических столовых в соответствии с требованиями нормативных документов

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью курса по дисциплине «Производственно – хозяйственная деятельность диетических столовых» является приобретение навыков анализа или проектирования хозяйственной и производственной деятельности действующих или проектируемых диетических столовых.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина базируется на изучение следующих дисциплин «Пищевые добавки в общественном питании при изготовлении кулинарной продукции», «Санитарно-гигиенический надзор на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Безопасность продуктов питания», «Контроль качества приготовления и готовых блюд лечебного питания», «Организация специальных видов питания». Знания, полученные при изучении дисциплины «Производственно – хозяйственная деятельность диетических столовых» необходимы специалисту для анализа или проектирования хозяйственной и производственной деятельности действующих или проектируемых диетических столовых.

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения дисциплины студент должен знать (воспроизведение) технологические процессы приготовления кулинарной продукции общественного питания; требования к качеству кулинарной продукции; организацию материального снабжения технологического процесса; оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, назначение; требования к размещению складских помещении; гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания; организацию производства кулинарных изделий; уметь пользоваться нормативными документами, действующими на предприятиях общественного питания.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен понимать и видеть взаимосвязь производственной программы предприятия и техническим обеспечением его деятельности в зависимости от типа; приобрести навыки выявления соответствия технического обеспечения деятельности диетических столовых требованиям нормативных документов.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

8. Список авторов учебно-методического комплекса

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП

Восточно - Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Производственно – хозяйственная деятельность курортно-санаторных и детских учреждений»
специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина «Производственно – хозяйственная деятельность курортно-санаторных и детских учреждений» реализуется на 4-м году обучения (3 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 32 часа, из них лекционные занятия – 16 час, практические работы - 16 час, интерактивные занятия – 4 часа, СРС –36 часов и 4 часа аттестация. Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Техническое обеспечение деятельности курортно-санаторных и детских учреждений. Содержание предприятий общественного питания курортно-санаторного и детского назначения. Личная гигиена работников. Особенность планировки производственных помещений курортно-санаторных и детских учреждений. Обеспечение приемки и хранения пищевых продуктов в курортно-санаторных и детских учреждениях. Хозяйственная и производственная деятельность в курортно-санаторных и детских учреждениях. Технология и организация производственного процесса выработки полуфабрикатов и кулинарных изделий в курортно-санаторных и детских учреждениях в соответствии с требованиями нормативных документов.

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью курса по дисциплине «Производственно – хозяйственная деятельность курортно-санаторных и детских учреждений» является приобретение навыков анализа или проектирования хозяйственной и производственной деятельности действующих или проектируемых курортно-санаторных и детских учреждений.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина базируется на изучение следующих дисциплин «Пищевые добавки в общественном питании при изготовлении кулинарной продукции», «Санитарно-гигиенический надзор на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Безопасность продуктов питания», «Контроль качества приготовления и готовых блюд лечебного питания», «Организация специальных видов питания». Знания, полученные при изучении дисциплины «Производственно – хозяйственная деятельность курортно-санаторных и детских учреждений» необходимы специалисту для анализа или проектирования хозяйственной и производственной деятельности действующих или проектируемых курортно-санаторных и детских учреждений.

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения дисциплины студент должен знать (воспроизведение) технологические процессы приготовления кулинарной продукции общественного питания; требования к качеству кулинарной продукции; организацию материального снабжения технологического процесса; оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, назначение; требования к размещению складских помещении; гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания; организацию производства кулинарных изделий; уметь пользоваться нормативными документами, действующими на предприятиях общественного питания.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен понимать и видеть взаимосвязь производственной программы предприятия и техническим обеспечением его деятельности в зависимости от типа; приобрести навыки выявления соответствия технического обеспечения деятельности курортно-санаторных и детских учреждений требованиям нормативных документов.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

8. Список авторов учебно-методического комплекса

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП

Восточно - Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Производственно – хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях»
специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина «Производственно – хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях» реализуется на 4-м году обучения (3 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 32 часа, из них лекционные занятия – 16 час, практические работы - 16 час, интерактивные занятия – 4 часа, СРС –36 часов и 4 часа аттестация. Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Техническое обеспечение деятельности предприятий питания при образовательных учреждениях. Содержание предприятий питания при образовательных учреждениях. Личная гигиена работников. Особенность планировки производственных помещений предприятий питания при образовательных учреждениях. Обеспечение приемки и хранения пищевых продуктов в предприятиях питания при образовательных учреждениях. Хозяйственная и производственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях. Технология и организация производственного процесса выработки полуфабрикатов и кулинарных изделий на предприятиях питания при образовательных учреждениях в соответствии с требованиями нормативных документов.

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью курса по дисциплине «Производственно – хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях» является приобретение навыков анализа или проектирования хозяйственной и производственной деятельности действующих или проектируемых предприятий питания при образовательных учреждениях.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина базируется на изучение следующих дисциплин «Пищевые добавки в общественном питании при изготовлении кулинарной продукции», «Санитарно-гигиенический надзор на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Безопасность продуктов питания», «Контроль качества приготовления и готовых блюд лечебного питания», «Организация специальных видов питания». Знания, полученные при изучении дисциплины «Производственно – хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях» необходимы специалисту для анализа или проектирования хозяйственной и производственной деятельности действующих или проектируемых предприятий питания при образовательных учреждениях.

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения дисциплины студент должен знать (воспроизведение) технологические процессы приготовления кулинарной продукции общественного питания; требования к качеству кулинарной продукции; организацию материального снабжения технологического процесса; оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, назначение; требования к размещению складских помещении; гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания; организацию производства кулинарных изделий; уметь пользоваться нормативными документами, действующими на предприятиях общественного питания.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен понимать и видеть взаимосвязь производственной программы предприятия и техническим обеспечением его деятельности в зависимости от типа; приобрести навыки выявления соответствия технического обеспечения деятельности предприятий питания при образовательных учреждениях требованиям нормативных документов.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

8. Список авторов учебно-методического комплекса

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Организация специальных видов питания»
направления 260800 - Технология продукции и организации общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Организация специальных видов питания» является дисциплиной профиля «Технология и организация специальных видов питания» и реализуется на 4-м году обучения (1 блок). Общее количество часов по учебному плану составляет 32 часа, в т.ч. лекции – 16, практические занятия – 32, СРС – 60 часов, включая 52 часов работы в блоке и 8 часов - аттестация.

Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Организация работы пищеблоков в учреждениях здравоохранения, санитарно-гигиенические принципы работы пищеблока, наборы помещений пищеблока, буфетные отделений, проведение сменных проб, отбор суточных проб, режим мытья столовой посуды и столовых приборов, кухонной посуды, гигиенические требования к качеству и хранению пищевых продуктов и сроки реализации.

2. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Организация специальных видов питания» является формирование знаний о назначении и принципах работы пищеблоков в учреждениях здравоохранения. При этом студенты должны *уметь воспроизвести* санитарно-гигиенические принципы работы пищеблока; *знать* наборы помещений пищеблока, буфетные отделений, проведение сменных проб, отбор суточных проб, режим мытья столовой посуды и столовых приборов, кухонной посуды, гигиенические требования к качеству и хранению пищевых продуктов и сроки реализации, а также приобретаются *умения* организации работы пищеблока в учреждении здравоохранения и пользоваться нормативными документами, действующими на предприятиях общественного питания (сборники рецептур для диетического питания, технико-технологические карты и др.) и ***практические навыки*** составления распорядка дня и графика работы персонала пищеблока, проведения контроля производства и отпуска готовой продукции, отбора проб.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Технология продуктов общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного изучения дисциплины студент должен знать структуру предприятий общественного питания, отличительные особенности технологии приготовления продукции специальных видов питания, основные технологические приемы приготовления кулинарной продукции, требования к качеству кулинарной продукции.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: 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), 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); умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11); организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Дисциплина имеет практическую направленность и реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

8. Перечень литературы:
основная:

Сборник рецептур диетического питания для предприятий общественного питания,
Диетическое питание

Бадмаева Ирина Ильинична, ст. преподаватель кафедры «ТПОП»

Восточно - Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров»
специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров» реализуется на 4-м году обучения (3 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 32 часа, из них лекционные занятия – 16 час, практические работы - 16 час, интерактивные занятия – 4 часа, СРС –36 часов и 4 часа аттестация. Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Организация производства и планировочные схемы приготовления кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров. Технология приготовления кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров. Технология приготовления полуфабрикатов для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров.

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью курса по дисциплине «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров» является формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических навыков в области технологии и организации производства полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий в заготовочных цехах ресторанов, кафе, баров.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина базируется на изучение следующих дисциплин: «Санитарно-гигиенический надзор на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Безопасность продуктов питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Контроль качества приготовления и готовых блюд лечебного питания». Знания, полученные при изучении дисциплины «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров» необходимы специалисту для формирования у будущего специалиста теоретических знаний и практических навыков в области технологии и организации производства полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий в заготовочных цехах ресторанов, кафе, баров.

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь представление о системе организации работы предприятий общественного питания, знать технологические процессы приготовления разнообразной продукции общественного питания, требования к качеству кулинарной продукции, классификацию предприятий общественного питания, оборудование предприятий общественного питания, основы проектирования предприятий общественного питания, принципы размещения технологического оборудования, показатели качества оценки готовой кулинарной продукции.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров» студент дает характеристику заготовочным цехам ресторанов, кафе, баров; рассказывает и объясняет назначение, способ осуществления технологических процессов производства полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий; объясняет поточность производства полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий; описывает организацию работы заготовочных цехов, а также ресторанов, кафе, баров.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

8. Список авторов учебно-методического комплекса

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП.

Восточно - Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания в учебных учреждениях»
специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания в учебных учреждениях» реализуется на 4-м году обучения (3 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 32 часа, из них лекционные занятия – 16 час, практические работы - 16 час, интерактивные занятия – 4 часа, СРС -36 часов и 4 часа аттестация. Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Организация производства и планировочные схемы приготовления кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания в учебных учреждениях. Технология приготовления кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания в учебных учреждениях. Технология приготовления полуфабрикатов для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания в учебных учреждениях.

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью курса по дисциплине «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания в учебных учреждениях» является формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических навыков в области технологии и организации производства полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий в заготовочных цехах центров питания в учебных учреждениях.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина базируется на изучение следующих дисциплин: «Санитарно-гигиенический надзор на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Безопасность продуктов питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Контроль качества приготовления и готовых блюд лечебного питания». Знания, полученные при изучении дисциплины «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания в учебных учреждениях» необходимы специалисту для формирования у будущего специалиста теоретических знаний и практических навыков в области технологии и организации производства полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий в заготовочных цехах центров питания в учебных учреждениях.

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь представление о системе организации работы предприятий общественного питания, знать технологические процессы приготовления разнообразной продукции общественного питания, требования к качеству кулинарной продукции, классификацию предприятий общественного питания, оборудование предприятий общественного питания, основы проектирования предприятий общественного питания, принципы размещения технологического оборудования, показатели качества оценки готовой кулинарной продукции.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания в учебных учреждениях» студент дает характеристику заготовочным цехам центров питания в учебных учреждениях; рассказывает и объясняет назначение, способ осуществления технологических процессов производства полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий; объясняет поточность производства полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий; описывает организацию работы заготовочных цехов для центров питания в учебных учреждениях.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

8. Список авторов учебно-методического комплекса

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП.

Восточно - Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания лечебных учреждений»
специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания лечебных учреждений» реализуется на 4-м году обучения (3 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 32 часа, из них лекционные занятия – 16 час, практические работы - 16 час, интерактивные занятия – 4 часа, СРС –36 часов и 4 часа аттестация. Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Организация производства и планировочные схемы приготовления кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания лечебных учреждений. Технология приготовления кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания лечебных учреждений. Технология приготовления полуфабрикатов для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания лечебных учреждений.

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью курса по дисциплине «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания лечебных учреждений» является формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических навыков в области технологии и организации производства полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий в заготовочных цехах центров питания лечебных учреждений.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина базируется на изучение следующих дисциплин: «Санитарно-гигиенический надзор на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Безопасность продуктов питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Контроль качества приготовления и готовых блюд лечебного питания». Знания, полученные при изучении дисциплины «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания лечебных учреждений» необходимы специалисту для формирования у будущего специалиста теоретических знаний и практических навыков в области технологии и организации производства полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий в заготовочных цехах центров питания лечебных учреждений.

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь представление о системе организации работы предприятий общественного питания, знать технологические процессы приготовления разнообразной продукции общественного питания, требования к качеству кулинарной продукции, классификацию предприятий общественного питания, оборудование предприятий общественного питания, основы проектирования предприятий общественного питания, принципы размещения технологического оборудования, показатели качества оценки готовой кулинарной продукции.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров питания лечебных учреждений» студент дает характеристику заготовочным цехам центров питания в лечебных учреждениях; рассказывает и объясняет назначение, способ осуществления технологических процессов производства полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий; объясняет поточность производства полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий; описывает организацию работы заготовочных цехов для центров питания лечебных учреждений.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

8. Список авторов учебно-методического комплекса

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП.

Восточно - Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ

дисциплины «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров дошкольного питания»

специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров дошкольного питания» реализуется на 4-м году обучения (3 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 32 часа, из них лекционные занятия – 16 час, практические работы - 16 час, интерактивные занятия – 4 часа, СРС –36 часов и 4 часа аттестация. Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Организация производства и планировочные схемы приготовления кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров дошкольного питания. Технология приготовления кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров дошкольного питания. Технология приготовления полуфабрикатов для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров дошкольного питания.

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью курса по дисциплине «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров дошкольного питания» является формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических навыков в области технологии и организации производства полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий в заготовочных цехах центров дошкольного питания.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина базируется на изучение следующих дисциплин: «Санитарно-гигиенический надзор на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Безопасность продуктов питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Контроль качества приготовления и готовых блюд лечебного питания». Знания, полученные при изучении дисциплины «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров дошкольного питания» необходимы специалисту для формирования у будущего специалиста теоретических знаний и практических навыков в области технологии и организации производства полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий в заготовочных цехах центров дошкольного питания.

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь представление о системе организации работы предприятий общественного питания, знать технологические процессы приготовления разнообразной продукции общественного питания, требования к качеству кулинарной продукции, классификацию предприятий общественного питания, оборудование предприятий общественного питания, основы проектирования предприятий общественного питания, принципы размещения технологического оборудования, показатели качества оценки готовой кулинарной продукции.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины «Индустриальная технология кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий для центров дошкольного питания» студент дает характеристику заготовочным цехам центров дошкольного питания; рассказывает и объясняет назначение, способ осуществления технологических процессов производства полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий; объясняет поточность производства полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий; описывает организацию работы заготовочных цехов для центров дошкольного питания.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

8. Список авторов учебно-методического комплекса

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП.

Восточно - Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ

дисциплины «Производственно – хозяйственная деятельность централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров» специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина «Производственно – хозяйственная деятельность централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров» реализуется на 4-м году обучения (3 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 32 часа, из них лекционные занятия – 16 час, практические работы - 16 час, интерактивные занятия – 4 часа, СРС –36 часов и 4 часа аттестация. Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Техническое обеспечение деятельности предприятий питания централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров. Содержание предприятий централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров. Личная гигиена работников. Особенность планировки производственных помещений предприятий централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров. Обеспечение приемки и хранения пищевых продуктов в предприятиях централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров. Хозяйственная и производственная деятельность предприятий централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров. Технология и организация производственного процесса выработки полуфабрикатов и кулинарных изделий на предприятиях централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров в соответствии с требованиями нормативных документов.

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью курса по дисциплине «Производственно – хозяйственная деятельность централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров» является приобретение навыков анализа или проектирования хозяйственной и производственной деятельности действующих или проектируемых предприятий централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина базируется на изучение следующих дисциплин «Пищевые добавки в общественном питании при изготовлении кулинарной продукции», «Санитарно-гигиенический надзор на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Безопасность продуктов питания», «Контроль качества приготовления и готовых блюд лечебного питания», «Организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Знания, полученные при изучении дисциплины «Производственно – хозяйственная деятельность централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров» необходимы специалисту для анализа или проектирования хозяйственной и производственной деятельности действующих или проектируемых предприятий централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров.

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения дисциплины студент должен знать (воспроизведение) технологические процессы приготовления кулинарной продукции общественного питания; требования к качеству кулинарной продукции; организацию материального снабжения технологического процесса; оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, назначение; требования к размещению складских помещении; гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания; организацию производства кулинарных изделий; уметь пользоваться нормативными документами, действующими на предприятиях общественного питания.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен понимать и видеть взаимосвязь производственной программы предприятия и техническим обеспечением его деятельности в зависимости от типа; приобрести навыки выявления соответствия технического обеспечения деятельности предприятий централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров требованиям нормативных документов.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

8. Список авторов учебно-методического комплекса

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП.

Восточно - Сибирский государственный технологический университет

Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ

дисциплины «Производственно – хозяйственная деятельность централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для центров питания учебных учреждений и центров дошкольного питания» специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина «Производственно – хозяйственная деятельность централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для центров питания учебных учреждений и центров дошкольного питания» реализуется на 4-м году обучения (3 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 32 часа, из них лекционные занятия – 16 час, практические работы - 16 час, интерактивные занятия – 4 часа, СРС –36 часов и 4 часа аттестация. Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Техническое обеспечение деятельности централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для центров питания учебных учреждений и центров дошкольного питания. Содержание предприятий централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для центров питания учебных учреждений и центров дошкольного питания. Личная гигиена работников. Особенность планировки производственных помещений предприятий централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для центров питания учебных учреждений и центров дошкольного питания. Обеспечение приемки и хранения пищевых продуктов в предприятиях централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для центров питания учебных учреждений и центров дошкольного питания. Хозяйственная и производственная деятельность предприятий централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для центров питания учебных учреждений и центров дошкольного питания. Технология и организация производственного процесса выработки полуфабрикатов и кулинарных изделий на предприятиях централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для центров питания учебных учреждений и центров дошкольного питания в соответствии с требованиями нормативных документов.

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью курса по дисциплине «Производственно – хозяйственная деятельность централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для центров питания учебных учреждений и центров дошкольного питания» является приобретение навыков анализа или проектирования хозяйственной и производственной деятельности действующих или проектируемых предприятий централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для центров питания учебных учреждений и центров дошкольного питания.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина базируется на изучение следующих дисциплин «Пищевые добавки в общественном питании при изготовлении кулинарной продукции», «Санитарно-гигиенический надзор на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Безопасность продуктов питания», «Контроль качества приготовления и готовых блюд лечебного питания», «Организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Знания, полученные при изучении дисциплины «Производственно – хозяйственная деятельность централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров» необходимы специалисту для анализа или проектирования хозяйственной и производственной деятельности действующих или проектируемых предприятий централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для ресторанов, кафе, баров.

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения дисциплины студент должен знать (воспроизведение) технологические процессы приготовления кулинарной продукции общественного питания; требования к качеству кулинарной продукции; организацию материального снабжения технологического процесса; оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, назначение; требования к размещению складских помещении; гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания; организацию производства кулинарных изделий; уметь пользоваться нормативными документами, действующими на предприятиях общественного питания.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен понимать и видеть взаимосвязь производственной программы предприятия и техническим обеспечением его деятельности в зависимости от типа; приобрести навыки выявления соответствия технического обеспечения деятельности предприятий централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий для центров питания учебных учреждений и центров дошкольного питания требованиям нормативных документов.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

8. Список авторов учебно-методического комплекса

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Современные индустриальные технологии кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий»
направления 260800 - Технология продукции и организации общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Современные индустриальные технологии кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий» является дисциплиной профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» и реализуется на 4-м году обучения (3 блок). Общее количество часов по учебному плану составляет 48 часа, в т.ч. лекции – 16, практические занятия – 32, СРС – 60 часов, включая 52 часов работы в блоке и 8 часов – аттестация.

Содержание дисциплины состоит из следующих тем: основные направления технологического процесса в общественном питании, в т.ч. внедрение индустриальных методов производства полуфабрикатов высокой степени годности и кулинарной продукции; разработка новейшего технологического оборудования и современных методов обработки сырья и приготовления пищи; максимальная механизация всех процессов труда, включая подсобные работы, технология CapKold^{TM} - Cook&Chill, Cook&Freez.

2. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Современные индустриальные технологии кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий» является формирование знаний о современных индустриальных технологиях производства кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий, использовании современного оборудования, методов обработки сырья, способах механизации технологических процессов, технологий CapKold^{TM} - Cook&Chill, Cook&Freez..

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Технология продуктов общественного питания».

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного изучения дисциплины студент должен знать требования к качеству сырья, основные принципы технологических процессов производства кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий, основные технологические приемы приготовления кулинарной продукции, требования к качеству кулинарной продукции.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: способность анализировать состояние и динамику объектов деятельности с использованием необходимых методов и средств анализа (ПК-1), умеет использовать технические средства для измерения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Дисциплина имеет практическую направленность и реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

Бадмаева Ирина Ильинична, ст. преподаватель кафедры «ТПОП»

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»
направления 260800 - Технология продукции и организации общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» является дисциплиной профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» и реализуется на 4-м году обучения (1 блок). Общее количество часов по учебному плану составляет 48 часа, в т.ч. лекции – 16, практические занятия – 32, СРС – 60 часов, включая 52 часов работы в блоке и 8 часов - аттестация.

Содержание дисциплины состоит из следующих тем: виды ресторанов, требования к производственной программе ресторанов, требования к организации производства, требования к организации обслуживания, требования к персоналу ресторана.

2. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» является формирование знаний об организации централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Технология продуктов общественного питания», «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания».

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного изучения дисциплины студент должен знать классификацию предприятий общественного питания, кулинарная продукция сложного приготовления, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области деятельности индустрии питания и гостеприимства (ПК-13), умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21), умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-37).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Дисциплина имеет практическую направленность и реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

Бадмаева Ирина Ильинична, ст. преподаватель кафедры «ТПОП»

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Инновационные технологии обслуживания в ресторане» направления 260800 - Технология продукции и организации общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Инновационные технологии обслуживания в ресторане» является дисциплиной профиля «Технология организации ресторанного дела» и реализуется на 4-м году обучения (3 блок). Общее количество часов по учебному плану составляет 32 часа, в т.ч. лекции – 16, практические занятия – 16, СРС – 40 часов, включая 36 часов работы в блоке и 4 часов - аттестация.

Содержание дисциплины состоит из следующих тем: современные требования в обслуживании посетителей в ресторане, обслуживания по системам: два официанта, первый официант, русская система, система с определенным меню, расширение дополнительных услуг в ресторане.

2. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Инновационные технологии обслуживания в ресторане» является формирование знаний об инновационных технологиях обслуживания в ресторане, с учетом современных требований.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного изучения дисциплины студент должен знать классификацию ресторанов, требования к организации обслуживания в зависимости от класса, методы и формы обслуживания в ресторанах.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области деятельности индустрии питания и гостеприимства (ПК-13), умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21), умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-37).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Дисциплина имеет практическую направленность и реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

8. Список авторов учебно-методического комплекса

Бадмаева Ирина Ильинична, ст. преподаватель кафедры «ТПОП»

Восточно - Сибирский государственный технологический университет
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Производственно – хозяйственная деятельность ресторана»
специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина «Производственно – хозяйственная деятельность ресторана» реализуется на 4-м году обучения (3 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 32 часа, из них лекционные занятия – 16 час, практические работы - 16 час, интерактивные занятия – 4 часа, СРС –36 часов и 4 часа аттестация. Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Техническое обеспечение деятельности ресторана. Содержание ресторана. Личная гигиена работников. Особенность планировки производственных помещений ресторанов. Обеспечение приемки и хранения пищевых продуктов в ресторанах. Хозяйственная и производственная деятельность ресторана. Технология и организация производственного процесса выработки полуфабрикатов и кулинарных изделий в ресторане в соответствии с требованиями нормативных документов.

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью курса по дисциплине «Производственно – хозяйственная деятельность ресторана» является приобретение навыков анализа или проектирования хозяйственной и производственной деятельности действующих или проектируемых ресторанов.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Дисциплина базируется на изучение следующих дисциплин «Пищевые добавки в общественном питании при изготовлении кулинарной продукции», «Санитарно-гигиенический надзор на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Безопасность продуктов питания», «Контроль качества приготовления и готовых блюд лечебного питания», «Организация ресторанного дела». Знания, полученные при изучении дисциплины «Производственно – хозяйственная деятельность ресторана» необходимы специалисту для анализа или проектирования хозяйственной и производственной деятельности действующих или проектируемых ресторанов.

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения дисциплины студент должен знать (воспроизведение) технологические процессы приготовления кулинарной продукции общественного питания; требования к качеству кулинарной продукции; организацию материального снабжения технологического процесса; оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, назначение; требования к размещению складских помещении; гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания; организацию производства кулинарных изделий; уметь пользоваться нормативными документами, действующими на предприятиях общественного питания.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен понимать и видеть взаимосвязь производственной программы предприятия и техническим обеспечением его деятельности в зависимости от типа; приобрести навыки выявления соответствия технического обеспечения деятельности ресторана требованиям нормативных документов.

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

8. Список авторов учебно-методического комплекса

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП.

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Особенности организации обслуживания и питания в гостинично-туристических комплексах»
направления 260800 - Технология продукции и организации общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Особенности организации обслуживания и питания в гостинично-туристических комплексах» является дисциплиной профиля «Технология организации ресторанного дела» и реализуется на 4-м году обучения (3 блок). Общее количество часов по учебному плану составляет 16 часа, в т.ч. лекции – 16, СРС – 20 часов, включая 16 часов работы в блоке и 4 часов - аттестация.

Содержание дисциплины состоит из следующих тем: служба питания в гостинично-туристических комплексах, характеристика данного сервиса, организация обслуживания в гостинично-туристических комплексах, классификация предприятий питания в гостиницах и туристических комплексах, организация сервиса (условия питания: полный пансион, полупансион, завтрак), организация завтраков (континентальный, расширенный, английский, американский, с шампанским, поздний), виды завтраков (австрийский, голландский, испанский (португальский), итальянский, немецкий, польский, скандинавский, финский, французский, швейцарский), условия обслуживания («а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание), виды сервиса (французский, английский, американский, русский) особенности питания иностранных туристов

2. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Особенности организации обслуживания и питания в гостинично-туристических комплексах» является формирование знаний о требованиях к организации обслуживания при гостинично-туристических комплексах, виды оказания услуги питания и приема пищи.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Технология продуктов общественного питания», «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания».

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного изучения дисциплины студент должен знать классификацию предприятий общественного питания, кулинарная продукция сложного приготовления, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области деятельности индустрии питания и гостеприимства (ПК-13), умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21), умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-37).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Дисциплина имеет практическую направленность и реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

Бадмаева Ирина Ильинична, ст. преподаватель кафедры «ТПОП»

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Традиции и культура питания народов мира»
направления 260800 - Технология продукции и организации общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» является дисциплиной профиля «Технология организации ресторанного дела» и реализуется на 4-м году обучения (3 блок). Общее количество часов по учебному плану составляет 64 часа, в т.ч. лекции – 32, практические занятия – 32, СРС – 76, аттестация - 4.

Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Организация питания в зависимости от эволюции общества (древний мир, средние века, XVII век, XIX век, XX век, XXI век). Развитие общественного питания в мире и России. Исторические особенности питания народов мира. Влияние географического месторасположения на кулинарию коренного населения. Кулинарные традиции различных стран. Краткая характеристика европейских, восточных, азиатских, скандинавских стран: кулинарные традиции и предпочтения. технология приготовления национальных блюд. национальные напитки. составление меню для туристов.

2. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических навыков в области технологии и организации производства кулинарной продукции национальных кухонь в условиях предприятий общественного питания; повышению знаний у студентов территориального расположения различных стран мира; изучение влияния климатических условий на традиции, национальные особенности кухонь разных стран.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются дисциплина «Технология продуктов общественного питания».

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного изучения дисциплины требуются следующие знания дисциплины «Технология продуктов общественного питания»: технологические свойства пищевых продуктов, основные технологические приемы приготовления кулинарной продукции, требования к качеству кулинарной продукции.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: уметь 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), знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (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 (ПК-10), организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Дисциплина имеет практическую направленность и реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, с использованием интерактивных методов обучения.

информационное обеспечение:

CD-диск «Кухни народов мира» (Мультимедийный проектор+ПК)

Бадмаева Ирина Ильинична, ст. преподаватель кафедры «ТПОП»

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Концепция ресторана»
направления 260800 - Технология продукции и организации общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Концепция ресторана» является дисциплиной профиля «Технология организации ресторанного дела» и реализуется на 4-м году обучения (3 блок). Общее количество часов по учебному плану составляет 16 часа, в т.ч. практические занятия – 16, СРС – 16, аттестация - 4.

Содержание дисциплины состоит из следующих тем: классификация ресторанов, общие сведения о концепции, бренды в общественном питании в России и за рубежом, сущность концептуальных ресторанов.

2. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Концепция ресторана» является формирование знаний о классах ресторанов, сущности концептуальных ресторанов: их признаках и свойствах.

Полученные знания позволять студентам самостоятельно разрабатывать концептуальные рестораны и другие типы предприятий общественного питания.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного изучения дисциплины требуются следующие знания: классификация предприятий общественного питания, методы и формы обслуживания, производственная программа, интерьер предприятий питания.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства, осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13), умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, умеет ситематизировать и обобщать информацию (ПК-21).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Дисциплина имеет практическую направленность и реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

Бадмаева Ирина Ильинична, ст. преподаватель кафедры «ТПОП»

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Организация обслуживания гостей на высоком уровне (VIP)» направления 260800 - Технология продукции и организации общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Организация обслуживания гостей на высоком уровне (VIP)» является дисциплиной профиля «Технология организации ресторанного дела» и реализуется на 4-м году обучения (3 блок). Общее количество часов по учебному плану составляет 48 часа, в т.ч. лекции – 16, практические занятия – 32, СРС – 60 часов, включая 52 часов работы в блоке и 8 часов - аттестация.

Содержание дисциплины состоит из следующих тем: особенности обслуживания на высшем уровне, подача закусок и блюд в VIP-зале, транширование в присутствии посетителей, фламбирование блюд и десертов, особенности приготовления и подачи блюд фондю.

2. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Организация обслуживания гостей на высоком уровне (VIP)» является формирование знаний об организации обслуживания гостей на высоком уровне.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими дисциплинами учебного плана подготов. и

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания».

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного изучения дисциплины студент должен знать систему пищеварения человека, технологические свойства пищевых продуктов, основные технологические приемы приготовления кулинарной продукции, требования к качеству кулинарной продукции.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области деятельности индустрии питания и гостеприимства (ПК-13), умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21), умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-37).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Дисциплина имеет практическую направленность и реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

Бадмаева Ирина Ильинична, ст. преподаватель кафедры «ТПОП»

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

АННОТАЦИЯ
дисциплины «Организация ресторанного дела»
направления 260800 - Технология продукции и организации общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Организация ресторанного дела» является дисциплиной профиля «Технология организации ресторанного дела» и реализуется на 4-м году обучения (1 блок). Общее количество часов по учебному плану составляет 48 часа, в т.ч. лекции – 16, практические занятия – 32, СРС – 60 часов, включая 52 часов работы в блоке и 8 часов - аттестация.

Содержание дисциплины состоит из следующих тем: виды ресторанов, требования к производственной программе ресторанов, требования к организации производства, требования к организации обслуживания, требования к персоналу ресторана.

2. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Организация ресторанного дела» является формирование знаний о требованиях к организации производства и обслуживания ресторанов, с учетом производственной программы.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими дисциплинами учебного плана подготовки

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Технология продуктов общественного питания», «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания».

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного изучения дисциплины студент должен знать классификацию предприятий общественного питания, кулинарная продукция сложного приготовления, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: способность анализировать состояние и динамику объектов деятельности с использованием необходимых методов и средств анализа (ПК-1), организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую. Технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12), осуществляет поиск , выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13).

6. Перечень элементов учебно-методического комплекса

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение

7. Инновационность учебно-методического комплекса

Дисциплина имеет практическую направленность и реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

Бадмаева Ирина Ильинична, ст. преподаватель кафедры «ТПОП»

ГОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный технологический университет»
Кафедра «Инженерная и компьютерная графика»

АННОТАЦИЯ

курса «Программы для решения организационно-технологических задач общественного питания»
по направлению подготовки
260800 – Технология продукции и организация общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе.

Дисциплина «Программы для решения организационно-технологических задач общественного питания» относится к вариативной части математического и естественнонаучного цикла и является курсом по выбору. Изучается на четвертом году обучения.

Изучение курса по выбору предусматривает проведение практической работы и самостоятельную проработку специальной литературы.

Предметом изучения курса является прикладные программные средства для решения организационно-технологических задач на предприятиях общественного питания.

2. Цели и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Программы для решения организационно-технологических задач общественного питания» является изучение возможностей информационных технологий и получение практических навыков работы с компьютерными системами для планирования, учета и обработки технологической информации на предприятиях общественного питания.

Задачами дисциплины являются: подготовка студентов по общим вопросам применения современных систем автоматизации; выработка устойчивых навыков использования современных программных продуктов и информационных систем в своей профессиональной деятельности.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Для изучения данной дисциплины студент должен иметь навыки работы на персональном компьютере после изучения дисциплины «Информационные технологии», и иметь представление о методах решения математических задач, полученных при изучении дисциплины «Математическое моделирование технологических процессов и объектов».

Знания и навыки, полученные при изучении дисциплины, используются студентами при изучении как общих, так и специальных дисциплин и выполнения курсовой работы.

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Для успешного освоения знаний данной дисциплины студент должен обладать общей подготовкой в области информационных технологий, в области математического моделирования технологических процессов и объектов, иметь навыки практической работы на персональном компьютере.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины студенты должны

знать:

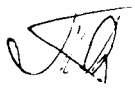
- современный уровень и направления развития информационных технологий для получения информации нового качества о состоянии объекта или процесса;
- процессы управления информационными ресурсами как совокупности регламентированных правил выполнения операций, действий и этапов разной степени сложности над данными;

Уметь:

- профессионально использовать возможности информационных и телекоммуникационных технологий для решения организационно-технологических задач;
- осуществлять обоснованный выбор инструментальных средств информационных технологий для решения профессиональных задач в области общественного питания.

Владеть:

- основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации;
- инструментальными средствами обработки и анализа данных.

Заведующий кафедрой ИКГ  Аюшеев Т.В.