

Аннотация		
Наименование дисциплины	Безопасность пищевой продукции в общественном питании	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Гастрономический менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	4	144
Формы контроля	Экзамен	
Цели освоения дисциплины		
Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания		
Задачи дисциплины		
– изучение теоретических и методологических основ безопасности продовольственного сырья и продуктов питания на основе имеющихся нормативных, технических и законодательных документов в данной области; – изучение основных путей (причин) загрязнений продовольственного сырья и продуктов питания, их классификации и характеристики; – формирование у студентов практических навыков постановки и проведения лабораторных исследований по оценке безопасности и качества продовольственных товаров; – умение применять теоретические знания в профессиональной и практической деятельности специалиста		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
ОПК-2 – Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
– требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – нормативную документацию, регламентирующую безопасность продовольственных товаров; – методы и средства химического исследования сырья предприятий общественного питания; – основные методы и технические средства в области исследования состава и свойств сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов; – факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.		
уметь:		
– работать с научно-технической литературой, включая нормативно-техническую и справочную документацию; – самостоятельно организовывать и проводить исследования по установлению качества и безопасности продуктов питания; – проводить анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – устанавливать соответствие готовых к употреблению блюд рекомендуемым нормам потребности в пищевых веществах.		

владеть:
– практическими навыками разработки нормативной и технологической документации; – способностью анализировать и обобщать результаты исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – способностью анализировать и обобщать научно-техническую информацию, критически оценивать достоверность информации, поступающей из различных источников; – принимать аргументированные решения по оценке безопасности продуктов питания с учетом требований качества, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.

Аннотация		
Наименование дисциплины	Деловые коммуникации	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Гастрономический менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачёт	
Цели освоения дисциплины		
Формирование у обучающихся коммуникативной компетентности в сфере делового общения; овладение знаниями, умениями и навыками успешного взаимодействия в деловой коммуникации, совершенствование умения оптимального использования средств русского языка в устном и письменном деловом общении, в том числе в деле противодействия коррупции.		
Задачи дисциплины		
- понимание специфики делового общения как особого вида коммуникативной деятельности; - усвоение понятийно-категориального аппарата дисциплины; усвоение понятия общения, его структурных компонентов, аспектов, уровней, целей, функций; - изучение основных форм, видов, жанров делового общения и овладение различными приемами их эффективного, конструктивного использования; - развитие коммуникативных умений в деловой сфере, овладение навыками учета ситуативных особенностей для продуктивного делового общения в будущей профессиональной деятельности обучающихся; - овладение технологиями делового взаимодействия, способностью определения стратегий и тактик успешного делового общения; - освоение технологии, стратегий, форм устной деловой коммуникации; - освоение технологии, стратегий, форм письменной деловой коммуникации; - освоение основных правил, приёмов, средств подготовки и осуществления публичной речи в деловой коммуникации; - формирование навыков невербальной культуры делового общения, обеспечивающих успешность деловой коммуникации; - формирование представлений о содержании, формах и национальных особенностях в области деловых коммуникаций; - совершенствование владения нормами современного русского литературного языка, обеспечивающими коммуникативную компетентность участников делового общения		
Место дисциплины в структуре ООП		

Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.

Формируемые компетенции

УК-4 – способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках.

УК-11 (УК-10) - способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

знать:

- специфику делового общения как особого вида коммуникативной деятельности;
- понятийно-категориальный аппарат дисциплины;
- понятие общения, его структурные компоненты, аспекты, уровни, цели, функции;
- основные формы, виды, жанры делового общения;
- формы устной деловой коммуникации: конструктивного спора, деловой беседы, переговоров, пресс-конференции, дискуссии, дебатов и др.;
- формы письменной деловой коммуникации: резюме, заявления, биографии, автобиографии, рекомендации и др.; организационно-распорядительной документации: акта, справки, служебных записок, докладных записок, пресс-релизов, деловых писем, рекламаций и др.;
- основные правила, приёмы, средства подготовки и осуществления публичной речи в деловой коммуникации;
- стратегии и тактики успешного делового общения;
- невербальные средства делового общения;
- национальные особенности делового общения;
- способы формирования положительного имиджа делового человека;
- принципы делового этикета;
- конкретные приёмы, аргументы, помогающие в процессе деловой коммуникации формировать нетерпимое отношение к коррупции.

уметь:

- ориентироваться в особенностях конкретной деловой коммуникации;
- применять на практике рациональные стратегии и тактики делового общения;
- осуществлять эффективную речевую самопрезентацию;
- готовить и осуществлять устное диалогическое и полилогическое деловое общение (деловой разговор, деловую беседу, деловые переговоры, деловое совещание, пресс-конференцию, телефонный разговор, дискуссию, дебаты);
- составлять различную документацию: резюме, заявления, биографию, автобиографию, рекомендацию, акты, справки, служебные записки, докладные записки, пресс-релизы, деловые письма, рекламации и др.
- создавать и осуществлять публичную речь, уместную и востребованную в конкретной ситуации делового общения;
- осуществлять речевую коммуникацию в устной и письменной форме в строгом соответствии с нормами современного русского языка;
- осуществлять речевую коммуникацию в соответствии с правилами речевого этикета в деловой коммуникации;
- учитывать национальные особенности в устном и письменном межкультурном деловом общении;
- понимать язык невербальной коммуникации;
- использовать конкретные приёмы, аргументы, помогающие в процессе деловой коммуникации формировать нетерпимое отношение к коррупции.

владеть:

- обязательным минимумом знаний в области теории деловой коммуникации, технологий и техники делового общения;

- правилами и нормами делового общения в профессиональной деятельности; - навыками участия в деловой коммуникации, осуществляемой в устной и письменной формах; - навыками создания и редактирования документов различных жанров; - навыками использования норм современного русского литературного языка в деловой коммуникации; - навыками соблюдения этикетных норм поведения в деловой коммуникации; - навыками, помогающими в аргументирующей речи убедительно доказывать общественный вред коррупционных проявлений.

Аннотация		
Наименование дисциплины	Дизайн-мышление	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Гастрономический менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачёт	
Цели освоения дисциплины		
формирование знаний, умений по теоретическим принципам, концепциям и положениям антропоцентрических клиенто-ориентированных методологий разработки новых товаров и услуг в индустрии питания и гостеприимства с учетом мета-трендов (дизайн-мышление, дизайн-спринт, эмпатическая разработка и т.п.), развитии практических навыков использования инструментов и техник данных методологий.		
Задачи дисциплины		
систематизация знаний в области антропоцентрических клиенто-ориентированных методологий разработки новых товаров и услуг, учитывающих мета-тренды в индустрии питания и гостеприимства, в части проведения анализа креативного и инновационного потенциала идеи, оценки эффективности, особенностей проектирования с использованием современных методов и методик.		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) учебного плана. Изучается во 2 семестре.		
Формируемые компетенции		
УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
- Основные методы, этапы и инструменты поиска информации, актуальные для процессов дизайн-мышления при решении бизнес-задач. - Принципы критического анализа информации, критерии оценки её достоверности и релевантности в контексте дизайн-мышления. - Теорию системного подхода и системного анализа, применяемые при решении комплексных задач с помощью дизайн-мышления. - Методы синтеза информации и систематизации разнородных данных в рамках дизайн-процессов. - Основы логики, аргументации, техники формирования и выражения обоснованных суждений и оценок в командной работе.		

- Отличия фактов от мнений, интерпретаций и оценок при обсуждении идей и решений.
уметь:
- Эффективно искать и критически оценивать информацию, необходимую для решения бизнес-задач в контексте дизайн-мышления.
- Соотносить и систематизировать разнообразные данные, идеи и наблюдения, выявляя ключевые взаимосвязи в рамках проекта.
- Применять системный подход и методы системного анализа при формулировке целей, постановке задач, моделировании и выборе решений в процессе дизайн-мышления.
владеть:
- Навыками комплексного и критического поиска информации с учётом специфики дизайн-мышления и проектной деятельности.
- Способностью системно анализировать и интегрировать разнородные явления и данные для создания новых дизайн-решений.
- методами системного анализа, позволяющими эффективно планировать и принимать решения в дизайн-процессе.
- Умением уверенно и логично формулировать и защищать собственные позиции, вести конструктивный диалог и учитывать различные мнения в команде.
- Критическим мышлением, необходимым для отделения объективных фактов от субъективных оценок при разработке и обсуждении дизайн-концепций.

Аннотация		
Наименование дисциплины	Инжиниринг меню общественного питания	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Гастрономический менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачёт	
Цели освоения дисциплины		
формирование умений планирования ассортиментной концепции предприятий питания различных типов и классов		
Задачи дисциплины		
- ознакомление с основными этапами развития науки о питании; - изучение основ рационального питания и составление сбалансированного рациона; - развитие критического мышления в отношении информации о питании; - подготовка к осознанному выбору продуктов питания и формированию здоровых пищевых привычек.		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к части, формируемой участником образовательных отношений, дисциплина по выбору.		
Формируемые компетенции		
ПК-4 Способен использовать современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом гастрономических культур		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
- сущность понятия «инжиниринг»;		

- назначение и функции меню; - принципы составления меню, карт вин, коктейлей; - технологические и гигиенические требования при составлении меню; - методы анализа и оптимизации меню; - особенности оформления меню и психологические факторы его восприятия.
уметь:
- уметь применять методы инжиниринга при составлении меню
владеть:
- навыками составления меню, карт вин, коктейлей; - навыками формирования ассортимента и его управлением; - методами анализа и оптимизации меню.

Аннотация		
Наименование дисциплины	История виноделия	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Гастрономический менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы 4	Часы 144
Формы контроля	Экзамен	
Цели освоения дисциплины		
• Способствовать овладению заданными профессиональными компетенциями; предоставить знания по истории и развитию виноделия как базу для анализа новой информации в области развития потребительского рынка и продвижения перспективных проектов;		
Задачи дисциплины		
- Ознакомить с основными этапами развития виноделия; - Научить находить, анализировать и использовать информацию, необходимую в профессиональной деятельности, в области развития потребительского рынка.		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, дисциплина по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
ПК-4 – Способен использовать современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом гастрономических культур		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
• Основные этапы развития виноделия; • Новую информацию в области развития потребительского рынка в контексте общей мировой и отечественной культуры виноделия;		
уметь:		
• Определять основные закономерности развития мирового и отечественного виноделия в рамках развития потребительского рынка; • Использовать полученную новую информацию в целях продвижения перспективных проектов.		
владеть:		
• Методами анализа этапов и закономерностей развития виноделия с целью продвижения перспективных проектов;		

- Методами поиска и использования новой информации в области развития потребительского рынка.

Аннотация		
Наименование дисциплины	История России	
Направление подготовки бакалавриат		
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	4	144
Формы контроля	Зачёт, экзамен	
Цели освоения дисциплины		
- овладение систематизированными знаниями об истории России и мира с древнейших времён до наших дней, формирование у студентов способности понимать важнейшие характеристики исторического процесса, развивать умение ориентироваться в концепциях объясняющих единство и многообразие исторического процесса; раскрывать органическую взаимосвязь отечественной и мировой истории, выявляя при этом общее и особенное в российской и зарубежной истории.		
Задачи дисциплины		
- показать место и значение истории в обществе, формирование и эволюцию исторических понятий и категорий; - раскрыть современную историографическую ситуацию, как в отечественной, так и мировой исторической науке; - выявить узловые проблемы, по которым ведутся сегодня споры и дискуссии; - проанализировать те изменения в исторических представлениях, которые произошли в России и мире за последние годы; - связать содержание проблем с конкретными персоналиями, чьё влияние на ход истории было особенно значимым; - с позиций сегодняшнего дня раскрывать вопросы ментальности, национального характера, эволюцию нравственных ценностей, образа жизни и быта социума.		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к обязательной части учебного плана. Изучается в 1 и 2 семестрах обучения.		
Формируемые компетенции		
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
- основные события отечественной истории в контексте всемирно-исторического развития; - основные этапы исторического развития России в контексте мирового исторического процесса; - особенности культурно-исторического наследия ведущих мировых цивилизаций, - причинно-следственные связи событий, взаимосвязь и логику исторических явлений и процессов.		
уметь:		
- использовать полученные знания и умения для критического восприятия общественных процессов и ситуаций с исторической точки зрения. - определять собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни и объяснять ее;		

- пользоваться и критически осмысливать массивы печатных и электронных информационных ресурсов по исторической тематике.
владеть:
- информацией об основных историографических подходах в оценке дискуссионных вопросов российской и мировой истории; - технологией анализа авторских исторических концепций; - технологией анализа документов по изучаемым проблемам; - технологией анализа статистических материалов в контексте решения исторической проблемы; - технологией работы с картографическим материалом.

Аннотация		
Наименование дисциплины	Иностранный язык	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Гастрономический менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	6	216
Формы контроля	1,2,3 семестры – зачет; 4 семестр - экзамен	
Цели освоения дисциплины		
формирование у обучающихся способности осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на одном из иностранных языков (английский, немецкий, французский по выбору студента)		
Задачи дисциплины		
- формирование у обучающихся навыков выбора коммуникативно приемлемых стиля делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами на одном из иностранных языков (английский, немецкий, французский по выбору студента); - формирование у обучающихся навыков использования информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на одном из иностранных языков (английский, немецкий, французский по выбору студента); - формирование у обучающихся навыков деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на одном из иностранных языков (английский, немецкий, французский по выбору студента); - формирование у обучающихся умений коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры на одном из иностранных языков (английский, немецкий, французский по выбору студента); - формирование у обучающихся компетенций перевода академических текстов с одного из иностранных языков (английский, немецкий, французский по выбору студента) на государственный язык.		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на		

государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:	
Индикаторы освоения компетенций:	
ИУК4.1. Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.	
ИУК4.2. Использует информационно - коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.	
ИУК4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.	
ИУК4.4. Умеет коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры на государственном и иностранном (-ых) языках.	
ИУК4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод академических текстов с иностранного (-ых) на государственный язык.	

Аннотация		
Наименование дисциплины	Математика	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Гастрономический менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	6	216
Формы контроля	Экзамен, зачет	
Цели освоения дисциплины		
формирование у студента способности применения знаний по математике при изучении последующих дисциплин, готовности распознавать возможности применения полученных знаний, умений и навыков		
Задачи дисциплины		
- воспитание достаточно высокой математической культуры: умение логически мыслить, оперировать абстрактными объектами; - привитие навыков современных видов математического мышления; - привитие навыков использования математических методов и основ математического моделирования в практической деятельности.		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		

- основные теоретические факты (понятия, определения, теоремы) базовых разделов математики: линейной и векторной алгебры, аналитической геометрии, дифференциального и интегрального исчисления, обыкновенных дифференциальных уравнений, теории множеств; - о математике как особом способе познания мира, общности понятий и представлений	
уметь:	
- применять изученные теоретические факты для решения учебных задач по математике, осуществлять математические постановки простейших экономических задач, выбирать методы их решения и интерпретировать получаемые результаты; - применять математические методы при решении прикладных задач; - самостоятельно расширять и углублять свои математические знания и навыки.	
владеть:	
- базовыми знаниями в области математики, необходимыми для усвоения дисциплин профильного и естественнонаучного циклов; - методами решения математических задач и навыками их применения в задачах в ходе профессиональной деятельности	

Аннотация		
Наименование дисциплины	Основы проектной деятельности	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Гастрономический менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
Цели освоения дисциплины		
формирование у студентов знаний, умений и навыков в проектной деятельности		
Задачи дисциплины		
Научить студента самоорганизации, анализу информации, в области профессиональной деятельности, выбору актуальных проблем для исследований		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
- современные направления развития технологий и оборудования в индустрии питания - современные информационные технологии - действующие правовые нормы		
уметь:		
- анализировать, систематизировать и использовать полученную информацию при планировании и проведении проектных работ;		

- управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; - выбирать оптимальный способ решения конкретной задачи
владеть: - способностью решения конкретной задачи проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений - современными информационными технологиями

АННОТАЦИЯ		
Наименование дисциплины	Основы российской государственности	
Направление подготовки бакалавриат		
Направленность подготовки		
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачёт, экзамен	
Цели освоения дисциплины		
формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.		
Задачи дисциплины		
- представить историю России в её непрерывном цивилизационном измерении, отразить её наиболее значимые особенности, принципы и актуальные ориентиры; - раскрыть ценностно-поведенческое содержание чувства гражданственности и патриотизма, неотделимого от развитого критического мышления, свободного развития личности и способности независимого суждения об актуальном политикокультурном контексте; - рассмотреть фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представить их в актуальной и значимой перспективе, воспитывающей в гражданине гордость и сопричастность своей культуре и своему народу; - представить ключевые смыслы, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающие её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (общинный) характер; - рассмотреть особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении; - исследовать наиболее вероятные внешние и внутренние вызовы, стоящие перед лицом российской цивилизации и её государственностью в настоящий момент, обозначить ключевые сценарии её перспективного развития;		

- обозначить фундаментальные ценностные принципы (константы) российской цивилизации (единство многообразия, суверенитет (сила и доверие), согласие и сотрудничество, любовь и ответственность, созидание и развитие), а также связанные между собой ценностные ориентиры российского цивилизационного развития (такие как стабильность, миссия, ответственность и справедливость).	
Место дисциплины в структуре ООП	
Дисциплина относится к обязательной части учебного плана. Изучается в 1 семестре обучения.	
Формируемые компетенции	
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:	
знать:	
- фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представлять их в актуальной и значимой перспективе; - особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении; - фундаментальные ценностные принципы российской цивилизации (такие как многообразие, суверенность, согласие, доверие и созидание), а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития (такие как стабильность, миссия, ответственность и справедливость)	
уметь:	
- адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям; - находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; - проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира;	
владеть:	
- навыками осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; - навыками аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; - развитым чувством гражданственности и патриотизма, навыками самостоятельного критического мышления.	

Аннотация		
Наименование дисциплины	Основы управление	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Гастрономический менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Экзамен	

Цели освоения дисциплины	
формирование у обучающихся базовых представлений о содержании профессиональной управленческой деятельности	
Задачи дисциплины	
- изучение сущности и содержания идей основных научных школ управления; - раскрытие сущности и содержания основных понятий и категорий теории управления; - освоение принципов, методов, функций и инструментария в системе управления; - развитие первичных практических умений в сфере профессиональной управленческой и организационной деятельности	
Место дисциплины в структуре ООП	
Дисциплина относится к блоку Б1.В к части, формируемая участниками образовательных отношений	
Формируемые компетенции	
ПК-1 Способен принимать обоснованные решения, на основе действующей нормативной базы, по управлению материальными ресурсами и персоналом на предприятиях общественного питания	
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:	
ИД- 3 Владеет основами планирования, управления и организацией деятельности предприятия общественного питания	
знать:	
• понятийный аппарат теории управления и современные теоретические подходы к управлению на предприятиях и организациях различных отраслей, сфер и форм собственности; • сущность, содержание, основные принципы, функции, методы управления на уровне организаций; • внутренние и внешние факторы, оказывающие влияние на принятие управленческих решений; • состав и содержание основных и обеспечивающих функций управления	
уметь:	
• применять современную научную методологию исследования при решении конкретных проблем управления; • определять внутренние и внешние факторы, оказывающие влияние на принятие управленческих решений, связанных с различными сферами деятельности организаций; • использовать инструменты планирования и контроля в процессе управления; систем управления; • определять целевые ориентиры развития и совершенствования организаций;	
владеть:	
навыками целеполагания, анализа факторов внутренней и внешней среды, применять методы и принципы управления в практической деятельности.	

Аннотация	
Наименование дисциплины	Противодействие распространению идеологии экстремизма и терроризма и профилактика аддиктивного поведения в молодежной среде
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность подготовки	Гастрономический менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
Цели освоения дисциплины		
недопущение вовлечения студентов в экстремистскую и террористическую деятельность, формирование в студенческой среде нетерпимости к пропаганде и распространению идей экстремизма, ксенофобии, национальной исключительности, гармонизации национальных и межнациональных (межэтнических) отношений, недопущение аддиктивного поведения.		
Задача дисциплины		
- знание основных рисков и угроз национальной безопасности России, умение критически оценивать информацию, отражающую проявления терроризма в России и мире; - формирование коммуникативной компетентности, уважительного отношения к разным этнокультурам и религиям, готовности и способности взаимодействовать в поликультурной и инокультурной среде; - профилактика аддиктивного и криминального поведения среди студенческой молодежи.		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к факультативным дисциплинам		
Формируемые компетенции		
КС-1 – способен осуществлять профилактику экстремизма, терроризма и аддитивного поведения в молодежной среде.		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
- сущность понятий «толерантность» и «зеркальная» межнациональная толерантность, принципы толерантного взаимодействия; - основные нормативно-правовые документы, связанные с реализацией государственной политики в сфере противодействия идеологии экстремизма и терроризма, борьбы с наркоманией и алкоголизмом, другими негативными проявлениями; - связь экстремизма и терроризма как угрозы национальной безопасности России; - методы формирования толерантного отношения к различным социальным, этническим и конфессиональным общностям; - содержание понятий «аддикция», «аддиктивное поведение», профилактика «аддиктивного поведения»; - классификация «аддиктивного поведения» и стадии его развития; - последствия «аддиктивного поведения» и альтернативные «аддиктивному поведению» формы проведения свободного времени. - последствия «аддиктивного поведения» и альтернативные «аддиктивному поведению» формы проведения свободного времени.		
уметь:		
- противодействовать идеологии терроризма и экстремизма, осуществлять деятельность по предупреждению «аддиктивного поведения» среди обучающихся; - работать в студенческом коллективе, толерантно воспринимать социальные, культурные и личностные различия, преодолевать возникающие конфликтные ситуации; - организовывать свободное время в соответствии с требованиями, предъявляемыми к здоровому образу жизни.		
владеть:		
- основными способами разрешения социальных конфликтов в сферах межнационального и межрелигиозного противостояния, профилактики ксенофобии, мигрантофобии и других видов экстремизма среди обучающихся; - основами первичной профилактики аддитивного поведения в молодежной среде.		

Аннотация		
Наименование дисциплины	Технология продукции общественного питания	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Гастрономический менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	20	720
Формы контроля	Зачёты, экзамены, курсовая работа	
Цели освоения дисциплины		
-формирование у студентов знаний о технологических процессах , умений и навыков обработки сырья, приготовления , оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности		
Задачи дисциплины		
–иметь представление об обеспечении качества и безопасности кулинарной продукции ; – ознакомить с традиционными и современными технологиями приготовления кулинарной продукции; и трудовых процессов на предприятиях общественного питания; – выработать навыки выпуска кулинарной продукции, сбалансированной по основным факторам питания ; – обучить современным кулинарным тенденциям в индустрии ; - обучить использовать малоотходные и безотходные технологии приготовления кулинарной продукции, максимальной механизации и автоматизации производства.		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, дисциплина по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ПК-3. Способен проектировать, организовывать и осуществлять контроль основных функций и оценивать эффективность деятельности предприятий общественного питания ПК-4. Способен использовать современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом гастрономических культур		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
- актуальную нормативную документацию для предприятий общественного питания; - современные способы приготовления продуктов питания.		
уметь:		
- организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, продукции и услуг; - осуществлять проектирование технологического процесса производства продукции питания.		
владеть:		
-навыками приготовления продуктов питания; - навыками проектирования технологического процесса производства продуктов питания; - навыками использования современных технологий приготовления блюд с учетом требований потребительского рынка; - навыками составления персонализированного питания и разработки специализированных и функциональных продуктов питания.		

Аннотация		
Наименование дисциплины	Товароведение продовольственных товаров	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Гастрономический менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	9	324
Формы контроля	Экзамены, Зачет	
Цели освоения дисциплины		
формирование знаний об основополагающих характеристиках продовольственных товаров, составляющих их потребительскую ценность; изучение свойств и показателей ассортимента продовольственных товаров и готовность применять эти знания в профессиональной деятельности		
Задачи дисциплины		
- формирование знаний об ассортименте продовольственных товаров; - приобретение опыта товароведной оценки качества отечественных и импортных продовольственных товаров; - развитие навыков по диагностике дефектов продовольственных товаров и причин их возникновения; - развитие навыков по предупреждению реализации некачественных продовольственных товаров		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
ПК-3 Способен проектировать, организовывать и осуществлять контроль основных функций и оценивать эффективность деятельности предприятий общественного питания		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
- актуальные нормативные документы в области продовольственных товаров; - показатели качества продовольственных товаров; - основные свойства сырья, полуфабрикатов, параметры технологических процессов, влияющие на качество продовольственных товаров;		
уметь:		
- организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, продукции и услуг; - оценивать и выявлять основные свойства сырья, полуфабрикатов, параметры технологических процессов, влияющие на качество продовольственных товаров; - анализировать стандарты системы менеджмента безопасности пищевой продукции		
владеть:		
- приемами контроля соответствия качества продовольственных товаров установленным нормам; - техническими средствами для измерения и оценки основных свойств сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров; - методами принятия обоснованных решений при разработке новых технологий		

продовольственных товаров
- способностью разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основываясь на актуальных нормативных документах

Аннотация		
Наименование дисциплины	Элективный курс по физической культуре и спорту	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Гастрономический менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	9	328
Формы контроля	Зачет	
Цели освоения дисциплины		
формирование у обучающихся способности поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
Задачи дисциплины		
- формирование у обучающихся способности поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни. - формирование у обучающихся потребности использования знаний основ физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.		
Элективная дисциплина изучается на 1– 3 курсах в соответствии с учебным планом.		
Формируемые компетенции		
УК-7 – Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
Индикаторы освоения компетенций:		
ИУК 7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.		
ИУК 7.2. Использует знания основ физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.		

Аннотация	
Наименование дисциплины	Физико-химические методы исследования

Направление подготовки	19.03.04. – Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Гастрономический менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	4	144
Формы контроля	Зачет	
Цели освоения дисциплины		
усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков использования физико-химических методов исследования товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции, а также установление их соответствия гигиеническим требованиям и заявленному составу		
Задачи дисциплины		
– ознакомиться с основными видами инструментального анализа и экспертизы потребительских товаров; – научиться воспроизводить методику выполнения измерений нормируемых компонентов при наличии ГОСТ и инструкций по эксплуатации прибора; – умение применять теоретические знания в профессиональной и практической деятельности специалиста.		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
Индикаторы освоения компетенций:		
ИД 1-ОПК-2 Знает и владеет основными законами, методами и средствами исследований естественных наук и прикладных задач		
ИД 2-ОПК-2 Способен применять основные законы естественных наук для решения задач в профессиональной деятельности в области продовольственных товаров		

Аннотация		
Наименование дисциплины	Химия	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Гастрономический менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	5	180
Формы контроля	Экзамен, Зачет	
Цели освоения дисциплины		
Углубление имеющихся представлений и получение новых знаний и умений в области химии, позволяющей будущим специалистам ориентироваться в научно-технической информации; формирование знаний теоретических основ химии и свойств химических элементов соединений и материалов на их основе, достаточных для работы по профилю		

подготовки	
Задачи дисциплины	
– освоение знаний о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях; – овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ; – приобретение навыков постановки и проведения лабораторных исследований, умения описывать результаты опытов и делать выводы; – умение применять теоретические знания в профессиональной и практической деятельности специалиста	
Место дисциплины в структуре ООП	
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.	
Формируемые компетенции	
ОПК-2 – Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:	
ИД 1-ОПК-2 – Знает и владеет основными законами, методами и средствами исследований естественных наук и прикладных задач.	
ИД 2-ОПК-2 – Способен применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности в области продовольственных товаров.	
знать:	
– номенклатуру основных классов неорганических и органических соединений; – теоретические основы органической и неорганической химии; – классификацию и свойства химических элементов, веществ и соединений; – правила техники безопасности работы в химической лаборатории	
уметь:	
– грамотно составлять отчеты по лабораторным работам, – ясно и аргументированно излагать свои мысли при защите лабораторных работ и презентаций докладов; – проводить несложные эксперименты в области химии в соответствии с методическими указаниями и правилами техники безопасности; – решать расчетные задачи по изученным темам	
владеть:	
– химическими терминами; – навыками подготовки научных докладов в соответствии с требованиями; – способностью анализировать полученные результаты, делать аргументированные выводы и применять методы математического анализа для прогнозирования возможности протекания химических процессов	

Аннотация		
Наименование дисциплины	Цифровая экономика финансовая грамотность	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Гастрономический менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
Цели освоения дисциплины		
Формирование цифровой и финансовой культуры и навыков эффективного управления личными финансами, которые определяют в будущем способность и готовность выполнять		

различные социально-экономические роли: специалиста, владельца личного домохозяйства, инвестора, заемщика, кредитора, налогоплательщика.
Задачи дисциплины
-формирование у студентов понимания базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике; -формирование у студентов комплекса теоретических знаний и базовых практических навыков в области становления, функционирования и развития цифровой экономики и информационного общества как важнейших компонентов социально-экономической системы; -формирование современных знаний о финансовых рынках и финансовых инструментах, а также угрозах, связанных с финансовыми рисками и мошенничеством. -обретение навыков и компетенций, необходимых для эффективного управления личными финансами и осуществления осознанного выбора финансовых услуг.
Место дисциплины в структуре ООП
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.
Формируемые компетенции
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:
Индикаторы освоения компетенций: ИУК 10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике ИУК 10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски

Аннотация		
Наименование дисциплины	Эволюция, принципы питания современного человека	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Гастрономический менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачёт	
Цели освоения дисциплины		
- формирование у студентов целостного представления об эволюции питания человека и его влиянии на здоровье, раскрытия положений эволюционной теории на функциональном уровне, формирование понимания причин возникновения, закономерностей развития и превращения функций в процессе эволюционного развития.		
Задачи дисциплины		
- ознакомление с основными этапами развития науки о питании; - изучение основ рационального питания и составление сбалансированного рациона; - развитие критического мышления в отношении информации о питании; - подготовка к осознанному выбору продуктов питания и формированию здоровых пищевых привычек.		

Место дисциплины в структуре ООП
Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, дисциплина по выбору.
Формируемые компетенции
ПК-4 Способен использовать современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом гастрономических культур
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:
знать:
- историю и принципы развития эволюции питания с учетом гастрономических культур; - основные этапы развития науки о питании; - основы рационального питания
уметь:
- анализировать исторические и современные особенности питания, с целью разработки оптимального пищевого рациона
владеть:
- навыками составления сбалансированного рациона; - навыками осознанного выбора продуктов питания и формирования здоровых пищевых привычек; - навыками использования современных технологий приготовления блюд с учетом требований потребительского рынка.