

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Магистерская программа

«Технология продукции и организация управленческой деятельности на
предприятиях общественного питания»

Квалификация

магистр

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Профессиональные коммуникации на иностранном языке»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль общенаучных дисциплин обязательной части учебного плана по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой иностранных языков.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Иностранный язык» (английский), «Профессиональный иностранный язык» (английский) и служит основой для дальнейшего совершенствования знания иностранного языка.

Основной целью курса «Профессиональные коммуникации на иностранном языке» (английский язык) является повышение уровня владения английским языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции, позволяющей использовать иностранный язык в процессе устного и письменного общения для решения социально-коммуникативных задач в профессиональной деятельности, а также для дальнейшего самообразования.

Задачами освоения дисциплины являются развитие и совершенствование иноязычной коммуникативной компетенции в области технологических машин и оборудования, наиболее полная реализация ранее приобретенных рецептивных и особенно продуктивных языковых навыков речевой деятельности в профессиональной сфере, в том числе:

Совершенствование лексико-грамматических навыков, полученных в течение курса обучения по программе бакалавриата. Реализация знаний лексико-грамматического материала типичного для ситуаций профессионального общения на английском языке при осуществлении всех видов письменной и устной коммуникации.

Дальнейшее развитие способности находить, анализировать и критически оценивать информацию, полученную из англоязычных источников (в том числе – из сети Интернет).

Развитие и закрепление умений и навыков монологической и диалогической речи в области межкультурной коммуникации (деловой и профессиональный этикет).

Овладение языковыми особенностями профессионального языка, терминами, формами устной и письменной профессиональной коммуникации

для формирования иноязычной коммуникативной компетенции в области технологических машин и оборудования.

Совершенствование навыков и умений написания и оформления научной корреспонденции (аннотаций, статей).

Закрепление навыков устного публичного выступления профессионального характера.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций УК-4 выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Current trends in intellectual communication. The impact of another culture on a person or society.

Тема 2. Interpersonal communication: cultural context

Тема 3. English language in the field of professional communication: business ethics.

Тема 4. Professional vocabulary and intellectual communication: use of terminology in the field of professional communication.

Тема 5. Written professional communication: official style. Lexical, grammar, and structural peculiarities.

Тема 6 Written professional communication: scientific research. Abstract writing: structure, contents.

Тема 7. Written professional communication: scientific research. Abstract writing.

Тема 8. Oral professional communication: lexical, grammar, and structural peculiarities. Speech communication patterns.

Тема 9. Oral professional communication: development of basic skills of public (monologue) speech.

Тема 10. Oral professional communication. Presenting scientific report: types of presentations.

Тема 11. Oral professional communication. Presenting scientific report: presentation structure.

Тема 12. Oral professional communication. Presenting scientific report: specifics of making presentations.

Тема 13. Oral professional communication: dialogue form of professional communication.

Speech communication patterns.

Тема 14. Improving the ability to participate in dialogues in situations of professional communication. Dealing with questions.

Тема 15. Oral professional communication. Discussing a report: lexical and grammar peculiarities of conducting a discussion.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Методология и методы научных исследований в отрасли»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к универсальному модулю обязательной части учебного плана по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: математика, основы цифровых технологий.

Является основой для изучения следующих дисциплин: основы подготовки диссертации, основы подготовки научной и учебной литературы, для выполнения магистерской диссертации.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – дать необходимые и достаточные знания по основным теоретическим и практическим методам и приёмам проведения научных исследований, научить студентов создавать собственные научные тексты в соответствии с современными требованиями написания работ.

Задачи: освоение методов сбора и анализа научной информации; изучение особенностей различных видов научной литературы; формирование представлений и практических навыков написания и оформления научной литературы; освоение различных способов апробации и защиты научных работ.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных (УК-1), компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Организация научных исследований. Методические основы научных исследований. Методологические основы науки. Выполнение научного исследования. Способы написания текста научной работы. Особенности подготовки, апробации и защиты научных работ. Современные научные исследования в России и мире.

Виды контроля по дисциплине: экзамен в 1 семестре.

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

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Компьютерные и информационные технологии в отрасли»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к универсальному модулю обязательной части учебного плана по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: математика, основы цифровых технологий.

Является основой для изучения следующих дисциплин: основы подготовки диссертации, основы подготовки научной и учебной литературы, для выполнения магистерской диссертации.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – ознакомление студентов с современными направлениями автоматизации проектно-конструкторских работ; освоение студентами основных современных методик и систем автоматизированной разработки и изготовления технологического оборудования отрасли; получение студентами теоретических и практических знаний автоматизированного проектирования; ознакомление студентов с современными графическими программами, используемых для дизайна, создания чертежей и спецификаций, создания объемных моделей деталей.

Задачи. Основными задачами изучения дисциплины является:

- освоение студентами основных современных методик и систем автоматизированной разработки и изготовления технологического оборудования отрасли;
- приобретение необходимых знаний с современными графическими программами, используемых для дизайна, создания чертежей и спецификаций, создания объемных моделей деталей

Дисциплина нацелена на формирование универсальных (УК-2), компетенций выпускника.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Информатика и информационные технологии» и служит основой для освоения дисциплин «Модернизация и сервис оборудования пищевых производств» и для подготовки материалов итоговой магистерской диссертации.

Виды контроля по дисциплине: экзамен в 1 семестре, зачет во 2 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа.

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Педагогика высшей школы»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к универсальному модулю обязательной части учебного плана по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Цель – ознакомление магистрантов с проблемным полем и достижениями педагогики высшей школы как науки, истоками и тенденциями развития высшей школы как социального института, теоретико-методологическими и методическими основами организации педагогического процесса в образовательных организациях высшего образования; основами проектирования и создания образовательной среды; реализации образовательного процесса в контексте основных профессиональных образовательных программ высшего образования, среднего профессионального образования и образовательных программ дополнительного профессионального образования.

Задачи:

формирование теоретических знаний о специфике высшего образования в современном мире, направлениях, закономерностях и тенденциях развития профессионального образования в мире, о целях, задачах и основных категориях педагогики высшей школы, о путях и механизмах реализации образовательного процесса в контексте основных профессиональных образовательных программ высшего образования,

среднего профессионального образования и образовательных программ дополнительного профессионального образования, о роли педагогики высшей школы в решении методологических, теоретических и методических проблем реализации обучения и воспитания в высшей школе;

формирование практических умений и навыков проектирования и создания образовательной среды, реализации образовательного процесса в контексте основных профессиональных образовательных программ высшего образования, среднего профессионального образования и образовательных программ дополнительного профессионального образования.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных и общепрофессиональных и (УК-3, УК-6, ОПК-14), компетенций выпускника.

Дисциплина «Педагогика высшей школы» входит в модуль профессиональных дисциплин по выбору части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений. Содержание дисциплины «Педагогика высшей школы» является логическим продолжением содержания дисциплин гуманитарного цикла и служит основой для выполнения научно-исследовательской работы и прохождения практик.

Виды контроля по дисциплине: экзамен в 1 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Математическое моделирование систем и процессов в отрасли (области знаний)»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Дисциплина «Математическое моделирование систем и процессов в отрасли (области знаний)» относится к обязательной части учебного плана, которая формирует специальные знания, умения и навыки будущих специалистов в пищевом производстве и является одной из завершающих подготовку инженеров. Дисциплина «Математическое моделирование систем и

процессов в отрасли (области знаний)» включает сведения по особенностям инженерной деятельности и роли инженера в современном мире, основам образовательной программы.

Цель изучения дисциплины - «Математическое моделирование систем и процессов в отрасли (области знаний)» формирование у обучающихся практических знаний и навыков по предпроектному обследованию объекта проектирования, теории и технологии моделирования процессов и систем, умений и навыков применения современных методов разработки математических моделей технологических процессов и систем, как объектов автоматизации и управления. Задачи - изучение основ строения и функционирования машин и аппаратов пищевых производств и их элементов; -изучение инженерных методов проектирования технологического оборудования; -отработка методических приемов определения рабочих характеристик при проектировании и эксплуатации оборудования.

Задачи - изучать различные классы моделей технологических процессов;

осваивать различные методики построения моделей; изучать принципы построения информационных моделей систем и процессов, приемов формулирования на них задач и методов их решения, формировать способности решения конкретных задач моделирования процессов и систем, освоение современных методов моделирования и их реализация на ЭВМ; развивать у обучающихся способность правильного выбора метода моделирования процессов и систем, а также оценки качества полученной модели.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных компетенций ОПК-5 выпускника.

Содержание дисциплины: Общие принципы построения моделей процессов и систем. Интеллектуальные системы поддержки и принятия решений. Ситуационное моделирование процессов и систем. Структурно-системное моделирование. Инструментальные средства моделирования систем. Планирование машинных экспериментов с моделями систем. Обработка и анализ результатов моделирования систем.

Виды контроля по дисциплине: текущий контроль - теоретический опрос.

Итоговая аттестация: зачет в 1 семестре

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Основы подготовки диссертации в отрасли»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к универсальному модулю обязательной части учебного плана по направлению

подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Цель изучения дисциплины – дать студентам необходимые и достаточные знания по основным теоретическим и практическим методам и приёмам проведения научных исследований.

Задачи: знакомство с основными теоретическими положениями, законами, принципами, терминами, понятиями, процессами, методами, технологиями, инструментами, операциями осуществления научной деятельности; изучение методов планирования и организации научных исследований; знакомство с общей методологией научного творчества, общей схемой организации научного исследования.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных компетенций (ОПК-1, ОПК-4), выпускника.

Содержание дисциплины является логическим продолжением дисциплин: математическое моделирование систем и процессов в отрасли (области знаний), организация и планирование эксперимента, основы подготовки научной и учебной литературы и служит основой для выполнения магистерской диссертации.

Виды контроля по дисциплине: зачет в 3 семестре.

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

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Организация и планирование эксперимента в отрасли»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к универсальному модулю обязательной части учебного плана по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: математика, основы цифровых технологий.

Является основой для изучения следующих дисциплин: основы подготовки диссертации, основы подготовки научной и учебной литературы, для выполнения магистерской диссертации.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – дать студентам необходимые и достаточные знания о базовых понятиях в области планирования и организации научного и промышленного эксперимента.

Задачи: получение студентами теоретических и практических знаний о простых сравнивающих экспериментах, о многофакторном эксперименте, о плане эксперимента, о планировании эксперимента при поиске оптимальных условий.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных общепрофессиональных (ОПК-12) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Понятие о плане эксперимента. Измерение физических величин. Элементы математической статистики. Элементы дисперсионного анализа. Исследование устройств автоматики. Многофакторные эксперименты. Корреляционный и регрессионный анализ.

Виды контроля по дисциплине: зачёт в 1 семестре.

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

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины «Основы аддитивных технологий»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в обязательную часть дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой «Легкой и пищевой промышленности».

Основывается на базе дисциплин: «Технология машиностроения», «Основы проектирования технологического оборудования», «Расчет и конструирование машин пищевой промышленности».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Модернизация и сервис оборудования пищевых производств».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование комплекса знаний, умений и навыков в области применения технологий прототипирования для обеспечения эффективности процессов проектирования и изготовления изделий машиностроения.

Задачи: изучение процессов и технологий быстрого прототипирования, и их основных возможностей и областей применения, способов подготовки моделей для их реализации; формирования навыков разработки технологических процессов изготовления деталей и изделий с использованием методов быстрого прототипирования.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-7, ОПК-13) выпускника.

Содержание дисциплины: Понятие аддитивного производства. Принципы формообразования изделий. Типовой процесс аддитивного производства. Материалы аддитивного производства. Подготовка аддитивного производства. Расположение детали и поддерживающие структуры. Создание послойной модели и организация контуров сечений. Генерация траектории движения инструмента

Виды контроля по дисциплине: экзамен во втором семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4,0 зачетных единиц, 144 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины «Модернизация и сервис оборудования предприятий питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в вариативную часть дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой «Легкой и пищевой промышленности».

Основывается на базе дисциплин: «Технологические машины и оборудование», «Торгово-технологическое оборудование предприятий питания».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Высокотехнологические технологии продуктов питания».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – является усвоение основ теории работы машин и аппаратов пищевых производств; изучение принципиальных схем строения основных типов технологического оборудования; изучение

типичных конструкций машин и аппаратов пищевых производств; приобретение навыков усвоения методов расчета основных параметров технологического оборудования; усвоение особенностей эксплуатации, техники безопасности и выполнения требований охраны окружающей среды; ознакомление с методами относительно повышения производительности и эксплуатационных показателей работы оборудования.

Задачи: усвоение научных основ обеспечения технологических процессов пищевых производств; формирование принципов конструирования и расчета машин и аппаратов пищевых производств; усвоение принципиальных схем и конструкций технологического оборудования; усвоение методов повышения производительности и эксплуатационных показателей работы оборудования.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-9) и профессиональных компетенций (ПК-1) выпускника.

Содержание дисциплины: Структура и классификация технологического оборудования пищевых производств. Рабочие органы для обработки пищевых продуктов. Оборудование для очищения и сепарации сырья. Оборудование для инспекции, калибрования, сортировки искусственного сырья. Оборудование для мойки сырья и тары. Оборудование для очищения растительного и животного сырья от внешнего покрова. Оборудование для измельчения пищевых сред. Машины и механизмы для резки пищевых продуктов. Оборудование для формирования пищевых продуктов. Оборудование для выпаривания, свертываемость и кристаллизации пищевых продуктов. Оборудование для перегонки и ректификации. Усовершенствование конструкций оборудования для проведения тепломасообменных процессов. Оборудование для производства солода и хлебопекарных дрожжей. Оборудование для производства спирта. Электрофизические методы обработки пищевых продуктов. Основные пути разработки нового оборудования и перспективные направления его совершенствования.

Виды контроля по дисциплине: экзамен во втором и третьем семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 10,0 зачетных единиц, 360 часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
**«Методика разработки новых технологий и оборудования предприятий
питания»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к части формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Дисциплина «Методика разработки новых технологий и оборудования предприятий питания» относится к части формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, которая формирует специальные знания, умения и навыки будущих специалистов в пищевом производстве и является одной из завершающих подготовку инженеров. Дисциплина «Методика разработки новых технологий и оборудования предприятий питания» включает сведения по особенностям инженерной деятельности и роли инженера в современном мире, основам образовательной программы.

Цель изучения дисциплины - «Методика разработки новых технологий и оборудования предприятий питания» - научить студентов методам системного анализа парка технологического оборудования на основе его классификации; - ознакомить с методами расчета рабочих параметров оборудования на основе полученных ранее теоретических знаний по фундаментальным дисциплинам; - привить навыки по научно - обоснованному оптимальному проектированию машин и аппаратов вообще и отдельных их элементов в частности; - изучить методы грамотной эксплуатации технологического оборудования пищевых производств включая необходимость его модернизации на базе современных методов анализа технико- экономических показателей.

Задачи - изучение основ строения и функционирования машин и аппаратов пищевых производств и их элементов;

-изучение инженерных методов проектирования технологического оборудования;

-отработка методических приемов определения рабочих характеристик при проектировании и эксплуатации оборудования.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных компетенции ОПК-11 выпускника.

Содержание дисциплины: Вводная часть. Методика конструирования. Масса и металлоемкость конструкций. Жесткость конструкции. Контактная прочность. Сопротивление усталости материала. Конструирования узлов и деталей. Конструирования литых, механически обрабатываемых и сварных соединений. Уплотнения подвижных соединений. Уплотнения неподвижных соединений. Сборка. Соединение Соединения методами холодной пластической деформации. Передача крутящего момента. Опоры скольжения. Опоры качения. Типы подшипников.

Виды контроля по дисциплине: текущий контроль - теоретический опрос.

Итоговая аттестация: экзамен в 2 семестре

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Высокотехнологичные технологии продуктов питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: математическое моделирование систем и процессов в отрасли (области знаний), модернизация и сервис оборудования пищевых производств.

Является основой для изучения следующих дисциплин: основы подготовки диссертации, система качества перерабатывающих и пищевых производств, а также при выполнении курсовых работ и магистерских диссертаций.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – дать студентам необходимые и достаточные знания по научным основам теории и методов использования мембранных аппаратов и аппаратов для глубокой заморозки продуктов питания.

Задачи: получение студентами теоретических и практических знаний о применении мембранных и криогенных процессов, о методиках расчета параметров мембранных установок, основного и дополнительного оборудования криогенных машин.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ПК-6) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Вступление. Основные теоретические положения проведения мембранных процессов. Аппараты и установки для электродиализа. Аппараты для баромембранных процессов. Использование мембранных технологий в пищевой промышленности. Принцип действия и область применения криогенных машин. Циклы низкотемпературных холодильных машин. Компрессоры низкотемпературных холодильных машин. Тепловые и вспомогательные аппараты криогенных машин. Холодильные агенты, хладоносители и смазочные масла. Основные сведения по теории автоматического регулирования работы криогенных машин. Автоматизация криогенных установок в пусковой период и автоматическая защита. Схемы криогенных установок.

Виды контроля по дисциплине: экзамен в 3 и 4 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 9 зачетные единицы, 324 часа.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Система качества предприятий общественного питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: методология и методы научных исследований в отрасли, математическое моделирование систем и процессов в отрасли (области знаний), организация и планирование эксперимента.

Является основой для изучения следующих дисциплин: товароведение сырья, материалов и средств производства пищевой промышленности, инновационные технологии и оборудование для упаковки продукции, основы подготовки диссертации, а также при выполнении курсовых работ и магистерских диссертаций

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – дать студентам необходимые и достаточные знания по научным основам теории и методам контроля качества и безопасности продукции перерабатывающей и пищевой промышленности.

Задачи: получение студентами теоретических и практических знаний и навыков о проведении контроля качества и безопасности продукции перерабатывающей и пищевой промышленности с учетом особенностей проектирования машин и автоматических линий для пищевой промышленности.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ПК-2) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Основы повышения качества продукции. Показатели качества продукции. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения. Требования к реализации кулинарной продукции. Системы управления качеством. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции. Системы качества на предприятиях сферы услуг. Сертификация услуг.

Виды контроля по дисциплине: экзамен в 3 и 4 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетные единицы, 252 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины «Проектирование предприятий с применением САПР»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в вариативную часть дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой «Легкой и пищевой промышленности».

Основывается на базе дисциплин: «Общая технология пищевых производств и технология отрасли», «Технологическое оборудование отрасли».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Модернизация и сервис оборудования пищевых производств».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – дать основные понятия, представление и навыки в вопросах проектирования современных производств пищевой и перерабатывающей промышленности. Обеспечить переосмысление студентами технологических и специальных знаний о состоянии предприятий пищевой промышленности и преобразование этих знаний в реконструируемые или вновь проектируемые проекты предприятий.

Задачи: научить выполнению всего комплекса проектных работ исследовательского расчётного и конструкторского характера выполнять в диалоговом режиме с помощью средств вычислительной техники. Дать представление о этапах проектирования и общих принципах, и задачах проектирования различных производств лёгкой промышленности и бытового обслуживания.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-6, ОПК-10) выпускника.

Содержание дисциплины: Общие положения и формирование системы проектирования предприятий. Концептуальные основы проектирования заведений ресторанного хозяйства. Методология проектирования заведений ресторанного хозяйства. Проектирование группы помещений для приема и сохранения продуктов. Организационно-технологические подходы проектирования производственных помещений. Проектирования помещений для потребителей, управленческо-организационного назначения, личной гигиены персонала и инженерно-технического обеспечения функционирования заведения. Разработка объемно-планировочных решений предприятий ресторанного хозяйства.

Виды контроля по дисциплине: экзамен в первом семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4,0 зачетных единиц, 144 часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Основы подготовки научной и учебной литературы в отрасли»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: математическое моделирование систем и процессов в отрасли (области знаний), организация и планирование эксперимента.

Является основой для изучения следующих дисциплин: основы подготовки диссертации, а также при выполнении магистерских диссертаций.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – научить студентов создавать собственные научные и учебные тексты разного типа в соответствии с современными требованиями написания работ.

Задачи: освоение методов сбора и анализа научной информации; изучение особенностей различных видов научной и учебной литературы; формирование представлений и практических навыков написания и оформления научной и учебной литературы.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-2) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Содержание и задачи курса. Написание и подготовка научных работ. Написание и оформление научных работ. Способы написания текста научной работы. Написание и подготовка учебной литературы. Предметная область учебных изданий. Конструирование и редактирование учебной литературы. Анализ содержания учебной литературы. Язык и стиль учебной литературы.

Виды контроля по дисциплине: зачёт во 2 семестре.

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

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Надежность оборудования предприятий питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: математическое моделирование систем и процессов в отрасли (области знаний), модернизация и сервис оборудования пищевых производств.

Является основой для изучения следующих дисциплин: основы подготовки диссертации, система качества перерабатывающих и пищевых производств, а также при выполнении курсовых работ и магистерских диссертаций.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – является получение студентами теоретических и практических знаний по инженерной подготовке монтажа и диагностики оборудования предприятий пищевой промышленности.

Задачи: освоение студентами принципов рациональной организации и осуществления высококачественного монтажа и диагностики оборудования предприятий перерабатывающей и пищевой промышленности.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-4, ОПК-8) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Введение. Надежность оборудования. Статический и динамический расчет фундаментов. Причины выхода из строя деталей и отказов машин. Основы теории смазки. Основные положения системы планового технического обслуживания и ремонта технологического оборудования. Надежность оборудования. Производительность оборудования. Износ технологического оборудования. Первичная техническая диагностика машин.

Виды контроля по дисциплине: экзамен в 4 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Товароведение в индустрии общественного питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к блоку дисциплин по выбору учебного плана по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: методология и методы научных исследований в отрасли, математическое моделирование систем и процессов в отрасли (области знаний), организация и планирование эксперимента.

Является основой для изучения следующих дисциплин: система качества перерабатывающих и пищевых производств, инновационные технологии и оборудование для упаковки продукции, основы подготовки диссертации, а также при выполнении курсовых работ и магистерских диссертаций.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов всесторонних знаний, практических навыков решения конкретных задач, связанных с вопросами повышения конкурентоспособности продовольственных товаров, включая вопросы повышения качества товаров и расширения их торгового ассортимента.

Задачи: получение студентами теоретических и практических знаний и навыков решения конкретных задач, связанных с вопросами наиболее рациональных режимов и способов хранения, упаковки и перевозки продовольственных товаров с наименьшими потерями.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-3), компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Общие сведения о товароведении. Химический состав продовольственных товаров. Хранение и консервирование продовольственных товаров. Сертификация и штриховой код. Свежие овощи, плоды, грибы, и продукты их переработки. Рыба и рыбные продукты. Мясо и мясные продукты. Молоко и молочные продукты. Зерно и продукты его переработки. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия. Вкусовые продукты.

Виды контроля по дисциплине: зачет в 3 и 4 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Стандартизация и управление качеством в индустрии питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к блоку дисциплин по выбору (ДВ.1) учебного плана по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: методология и методы научных исследований в отрасли, математическое моделирование систем и процессов в отрасли (области знаний), организация и планирование эксперимента.

Является основой для изучения следующих дисциплин: система качества перерабатывающих и пищевых производств, инновационные технологии и оборудование для упаковки продукции, основы подготовки диссертации, а также при выполнении курсовых работ и магистерских диссертаций.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов всесторонних знаний, практических навыков решения конкретных задач, связанных с вопросами повышения конкурентоспособности продовольственных товаров, включая вопросы повышения качества товаров и расширения их торгового ассортимента.

Задачи: получение студентами теоретических и практических знаний и навыков решения конкретных задач, связанных с вопросами наиболее рациональных режимов и способов хранения, упаковки и перевозки продовольственных товаров с наименьшими потерями.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-3), компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Общие сведения о стандартизации и управлении качеством производственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Хранение и консервирование продовольственных товаров. Сертификация и штриховой код. Свежие овощи, плоды, грибы, и продукты их переработки. Рыба и рыбные продукты. Мясо и мясные продукты. Молоко и молочные продукты. Зерно и продукты его переработки. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия. Вкусовые продукты.

Виды контроля по дисциплине: зачет в 3 и 4 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Экспертиза качества и безопасность в индустрии питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к части формируемой участниками образовательных отношений, дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2) учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Дисциплина формирует специальные знания, умения и навыки будущих специалистов в пищевом производстве и является одной из завершающих подготовку инженеров. Она непосредственно связана со многими общенаучными и смежными дисциплинами: техническими, естественными и экономическими.

Цели и задачи дисциплины: Цель изучения дисциплины «Экспертиза качества продовольственных товаров в таможенной деятельности» является получение теоретических и практических знаний в профессиональной области таможенного дела и экспертизы в таможенном деле; приобретение соответствующих знаний, умений и навыков в экспертизе продовольственных товаров в таможенном деле, в сфере внешнеэкономической деятельности предприятий и организаций.

Задачи. Основными задачами изучения дисциплины «Экспертиза качества продовольственных товаров в таможенной деятельности» являются:

- приобретение необходимых знаний,
- оценке качества товаров при контроле их безопасности.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций, ПК-3, выпускника.

Содержание дисциплины: Правовые основы товароведения, таможенной экспертизы и сертификации. Таможенное законодательство Луганской Народной Республики. Порядок проведения санитарно-эпидемиологического контроля товаров на таможенной территории Луганской Народной Республики. Стандартизация товаров. Товароведение продовольственных товаров. Экспертиза. Экспертиза и сертификация продукции при выпуске на территорию ЛНР. Метрология.

Виды контроля по дисциплине: текущий контроль - теоретический опрос.

Итоговая аттестация: зачет во 2 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Таможенная экспертиза в индустрии питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к части формируемой участниками образовательных отношений, дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2) учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Дисциплина «Таможенная экспертиза в индустрии питания» базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин.

Она непосредственно связана со многими общенаучными и смежными дисциплинами: техническими, естественными и экономическими. В первую очередь она базируется на данных физики, химии и биологии. Математика и математическая статистика имеют большое значение в экспертизе качества продовольственных товаров при обработке экспериментальных данных. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности, Таможенное оформление товаров и транспортных средств.

Цель изучения дисциплины «Таможенная экспертиза в индустрии питания» является получение теоретических и практических знаний в профессиональной области таможенного дела и экспертизы в таможенном деле; приобретение соответствующих знаний, умений и навыков в экспертизе продовольственных товаров в таможенном деле, в сфере внешнеэкономической деятельности предприятий и организаций.

Задачи. Основными задачами изучения дисциплины «Таможенная экспертиза в индустрии питания» являются:

- приобретение необходимых знаний,
- оценке качества товаров при контроле их безопасности.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций, ПК-3, выпускника.

Содержание дисциплины: Закон ЛНР «О техническом регулировании». Цели и задачи таможенного дела, основные понятия и определения. Таможенные органы Луганской Народной Республики, их структура и функции. Таможенные режимы, порядок применения. Таможенный контроль и экспертиза. Экспертиза. Сертификация импортных товаров. Метрология.

Виды контроля по дисциплине: текущий контроль - теоретический опрос.

Итоговая аттестация: зачет во 2 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Инновационные технологии упаковки продукции общественного
питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к блоку дисциплин по выбору (ДВ.3) учебного плана по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: методология и методы научных исследований в отрасли, математическое моделирование систем и процессов в отрасли (области знаний), организация и планирование эксперимента.

Является основой для изучения следующих дисциплин: основы подготовки диссертации, а также при выполнении курсовых работ и магистерских диссертаций.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – дать студентам специальные знания, умения и навыки в области инновационных технологий и оборудования для упаковки пищевой продукции.

Задачи: получение студентами теоретических и практических знаний по технологии, проектированию и расчету основных функциональных механических элементов оборудования для изготовления упаковок продукции перерабатывающих и пищевых производств.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ПК-5) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Введение. Основные функции упаковки. Упаковка как процесс. Упаковочный процесс и его характеристики. Основы теории упаковочного процесса. Создание упаковочных процессов с заданными свойствами. Основы проектирования упаковочных производств.

Виды контроля по дисциплине: зачет в 3 и 4 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Технология и материалы в общественном питании»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к блоку дисциплин по выбору (ДВ.3) учебного плана по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: методология и методы научных исследований в отрасли, математическое моделирование систем и процессов в отрасли (области знаний), организация и планирование эксперимента.

Является основой для изучения следующих дисциплин: выполнения курсовых работ и магистерских диссертаций.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – дать студентам специальные знания, умения и навыки в области инновационных технологий, материалов и оборудования для упаковки пищевой продукции.

Задачи: получение студентами теоретических и практических знаний по технологии, проектированию и расчету основных функциональных механических элементов оборудования для изготовления упаковок продукции перерабатывающих и пищевых производств.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ПК-5) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Введение. Основные функции упаковки. Требования к полимерной упаковке. Пленочная упаковка. Упаковка из листовых материалов. Жесткая упаковка. Прессованная упаковка. Основные виды упаковки. Материалы для изготовления упаковки. Упаковка из газонаполненных полимеров. Специальная упаковка.

Виды контроля по дисциплине: зачет в 3 и 4 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.