

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровский Андрей Викторович

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.09.2023 10:18:20

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9010c51fuc1bde6ac5a1f10c6c5199

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра бухгалтерского учета и анализа

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.01 ИСТОРИЯ (ИСТОРИЯ РОССИИ, ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ)**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

**Целью** учебной дисциплины «История (История России, всеобщая история)» является:

1. Приобретение студентами представления об этапах и закономерностях исторического процесса в России в сравнении с мировым развитием, исторических корнях народов России и других стран для понимания межкультурного разнообразия общества в социально-историческом аспекте.
2. Изучение и систематизация фактов истории России и всеобщей истории, особенностей исторического развития народов России с целью формирования собственной гражданской позиции, а также толерантности к культурным ценностям разных народов.

**Задачи** учебной дисциплины «История (История России, всеобщая история)»:

1. Научить студентов владеть основными историческими концепциями, исторической терминологией.
2. Выработать у студентов навыки анализа исторических фактов России и других стран.
3. Сформировать умения выделять этапы и закономерности исторического развития России и других стран для выявления межкультурного разнообразия общества.
4. Адаптировать полученные знания и навыки к конкретным условиям мирового развития современности.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>Раздел 1. Место и роль истории в системе общественно-гуманитарных наук. Особенности становления государственности в России и мире</b>	
2.	Тема 1. Объект, предмет и методы истории. (история России, всеобщая история) в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки. Тема 2. Древнерусское государство Киевская Русь, особенности его становления по сравнению с азиатскими и европейскими государствами. Славяне в древности. Происхождение, основные занятия. .
<b>Раздел 2. Русские земли в XIV- XVII вв. и европейское средневековье</b>	
4.	<b>Тема 3.</b> Образование централизованных государств в Европе и на Руси.
<b>Раздел 3. Россия и мир в XVIII вв.: попытки модернизации и промышленный переворот.</b>	
6.	<b>Тема 4.</b> Россия и мир в XVIII в. Петровские реформы: военная реформа, реформа в области управления. Создание коллегий. Судебная реформа. Реформы в области сельского хозяйства и промышленности. Меркантилизм и протекционизм. Реформы в области культуры. Последствия реформ Петра I для России.
<b>Раздел 4. Российская империя в XIX в.</b>	
8.	<b>Тема 5.</b> Россия и мир в XIX в. Александр I. «Указ о вольных хлебопашцах», создание министерств, Государственного совета. Внешняя политика. Николай I. «Апогей самодержавия». Буржуазные реформы 60-х гг. XIX в. Александр II. Отмена крепостного права, судебная, университетская, школьная, городская реформы. Контрреформы Александра III.
<b>Раздел 5. СССР, Россия и мир в XX и XXI вв.</b>	
10.	<b>Тема 6.</b> Россия и СССР в первой половине XX в. Три русских революции. Причины и последствия. Политика Николая II. Становление и развитие советского общества (1918-1941 гг.). «Военный коммунизм», НЭП. СССР в годы «наступления социализма по всему фронту»

	(1931-1941 гг.).
11.	<p><b>Тема 7. СССР, Россия и мир в XX и XXI вв.</b>          Великая Отечественная война. Послевоенное восстановление страны. Смерть Сталина.          Советский Союз в 50-80-е гг. «Оттепель» Н.С. Хрущева и «застой» Л.И. Брежнева.          СССР в годы «перестройки и «нового политического мышления» 1985 – 1991 гг.          Российская Федерация в 90-е гг. XX в и на современном этапе: основные направления внутренней и внешней политики.</p>
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часов</b>	

**Форма контроля – экзамен**

Разработчик:

к.и.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа,  
 Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

О.И. Алексеенко

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра бухгалтерского учета и анализа

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.02 ФИЛОСОФИЯ**

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Философия» является:

- формирование у студентов способности воспринимать межкультурное разнообразие общества в философском и этическом контексте, навыков применения философского мировоззрения в жизнедеятельности общества и в профессиональной области.

Задачи учебной дисциплины «Философия»:

1. приобретение студентами базовых представлений о межкультурном разнообразии общества и осознание необходимости восприятия и учета такого разнообразия;

2. формирование у студентов понимания этической укоренённости межкультурного разнообразия общества и умения учитывать этический контекст в процессе межкультурного взаимодействия;

3. изучение основных философских направлений и школ, освоение основных проблем и категорий философского мировоззрения, лежащих в основе межкультурного разнообразия;

4. приобретение студентами умения применять основы философских знаний к анализу природных, экономических, социальных, политических и духовных явлений жизни общества и в профессиональной сфере.

5. воспитание таких качеств у обучающихся, как: гражданственность, устремленность на реализацию социально-значимых ценностей, самоорганизованность, ответственность, способность к диалогу, толерантность, которые будут способствовать их социальной адаптации.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>Раздел 1. Сущность философии и история ее развития от античности до Новейшего времени</b>	
1.	Тема 1. Философия, ее предмет, функции и структура..
2.	Тема 2. Философия древнего мира.
3.	Тема 3. Средневековая философия. Философия эпохи Возрождения
4.	Тема 4. Философия Нового времени. Немецкая Классическая философия
5.	Тема 5. Русская философия (9- 20 вв.)
6.	Тема 6. Западная философия 19 - н. 21 в.в.
7.	Тема 7. Бытие.
8.	Тема 8. Сознание. Познание. Философская методология
9.	Тема 9. Человек. Культура. Природа. Общество.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часа</b>	

**Форма контроля – экзамен**

### Разработчик:

Доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Е.А. Гербут

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра бухгалтерского учета и аудита

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Иностранный язык» является овладение студентами коммуникативными компетенциями, которые в дальнейшем позволят пользоваться иностранным языком в различных областях профессиональной деятельности, научной и практической работе, в общении с зарубежными партнерами.

Задачи учебной дисциплины «Иностранный язык» являются:

1. Формирование, развитие и закрепление у студентов иноязычных речевых умений устного и письменного общения с соблюдением правил речевого этикета, понимать на слух и выражения своих мыслей на иностранном языке в виде диалогических и монологических высказываний, распространенных устных высказываний повседневного и профессионального характера, работать с оригинальными иноязычными письменными текстами профессиональной тематики разных функциональных стилей и жанров в ситуациях профессионального общения;

2. знание языковых средств и формирование адекватных им языковых навыков, в таких аспектах как фонетика, лексика, грамматика;

3. умение пользоваться словарно-справочной литературой на иностранном языке;

4. знание национальной культуры, а также культуры общения и ведения бизнеса стран изучаемого языка;

5. умение вести самостоятельный творческий поиск.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Установление деловых контактов. Establishing business contacts.
2.	Тема 2. Этикетные формы профессионального общения. Etiquette forms of professional communication.
3.	Тема 3. Планирование дня. Planning activities.
4.	Тема 4. В офисе. At the office
5.	Тема 5. Карьера. The career ladder
6.	Тема 6. Процедура трудоустройства. Getting a job
7.	Тема 7. Международные деловые контакты. International business activities.
8.	Тема 8. Выставки и ярмарки. Exhibitions and fairs
9.	Тема 9. Деловые переговоры. Business talks
10.	Тема 10. Организация деловой поездки. Arranging a business trip
11.	Тема 11. Прибытие. Отъезд. Arrival. Departure.
12.	Тема 12. Поездка на предприятие. Visiting a factory.
13.	Тема 13. Controlling business
14.	Тема 14. Promotion of goods
15.	Тема 15. Making a contract
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 9 з.е. / 324 часа</b>	

**Форма контроля** – промежуточная аттестация: зачет (семестры 1, 3), зачет с оценкой (семестр 2), экзамен (семестр 4).

### Разработчик:

Доцент кафедры бухгалтерского учета и аудита  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

А.А. Еремеева

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.О.04 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования      Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.



### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является развитие способности создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

Задачи дисциплины:

- научить применять теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах;
- осуществлять оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>Раздел I. Человек и среда обитания</b>	
1.	Тема 1. Введение в безопасность. Система «человек-среда обитания» Негативные факторы в системе «человек – техносфера»
2.	Тема 2. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов в системе «человек-производственная среда». Обеспечение комфортных условий в системе «человек – производственная среда». Охрана (безопасность) труда
<b>Раздел II. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций</b>	
3.	Тема 3. Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и биолого-социального характера
4.	Тема 4. Организационные основы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций
5.	Тема 5. Мероприятия по защите населения от чрезвычайных ситуаций
6.	Тема 6. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях природного характера
7.	Тема 7. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях техногенного характера
8.	Тема 8. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях военного характера Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях, обусловленных террористическими актами
9.	Тема 9. Предупреждение и ликвидация чрезвычайных ситуаций
<b>Раздел III. Управление безопасностью жизнедеятельности и экономические механизмы его обеспечения</b>	
10.	Тема 10. Законодательные, нормативные, правовые основы управления безопасностью
11.	Тема 11. Экономические аспекты безопасности жизнедеятельности
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е / 72 часов.</b>	

**Форма контроля – зачет**

### Разработчик:

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В. Брюшков

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра бухгалтерского учета и анализа

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.О.05 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль) программы **«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Информационные технологии» является приобретение знаний о современных информационных технологиях, применяемых в сфере общественного питания, их структуре, видах и тенденциях развития; формирование представлений о методах поиска, анализа и синтеза информации, а также получение навыков применения информационных технологий при осуществлении профессиональной деятельности.

### Задачи дисциплины

1. Формирование у студентов способности осуществлять поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи.
2. Приобретение студентами навыков разработки вариантов решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации.
3. Выработка способности применять современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдать требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
	Тема 1. Информация и информационные технологии.
	Тема 2. Инструментарий информационных технологий.
	Тема 3. Технология работы с текстовой информацией
	Тема 4. Технология работы с графической информацией, мультимедиа технологии.
	Тема 5. Информационные технологии обработки данных.
	Тема 6. Сетевые технологии.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е./144 часа.</b>	

### Форма контроля – Экзамен

### Разработчик:

Доцент кафедры  
бухгалтерского учета и анализа, к.т.н.

Р.Н. Фролов

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра бухгалтерского учета и анализа

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.06 ПСИХОЛОГИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**  
**ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ И САМОРАЗВИТИЯ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Психология профессионального взаимодействия и саморазвития» является изучение специфики потребностей лиц с ограниченными возможностями в профессиональной и социальной среде, внедрение новых ценностей и опровержение стереотипов мышления в отношении лиц с ограниченными возможностями, а также их адаптация в профессиональной и социальной сфере.

Задачи дисциплины:

- создание условий для более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в организационную среду и профессиональную деятельность с учетом их особых потребностей;
- изучение способов и технологии коммуникации, учитывающих особые потребности лиц с ограниченными возможностями;
- идентифицировать возможности более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в профессиональную деятельность;
- формирование толерантного восприятия людей, включая их индивидуальные психологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
- изучение основных правил организации и ведения коммуникации в учебной и профессиональной среде..

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
	Раздел 1. Основы социальной психологии
1.	Тема 1. Проблема социализации, социальной адаптации личности.
2.	Тема 2. Механизмы, уровни социально-психологической адаптации.
3.	Тема 3. Коммуникация как процесс.
	Раздел 2. Адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья
4.	Тема 4. Понятие, виды, правовые основы инвалидности
5.	Тема 5. Адаптация инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных условиях..
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часов</b>	

**Форма контроля – зачет**

### Разработчик:

Доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Д.А. Сигида

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.07 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Предпринимательство» является обучение студентов основам системного подхода и базовым понятиям предпринимательства, методам создания, функционирования и выработке рациональных решений в процессе деятельности, а также формирование у студентов мышления и понимания организационных процессов предпринимательской деятельности.

Задачи дисциплины:

– изучить особенности организации предпринимательской деятельности предприятий;

– дать будущим специалистам теоретические знания и практические навыки в области организации предпринимательской деятельности, научить выбирать оптимальные решения;

– ознакомить с правовой и нормативной базой, регламентирующей процесс принятия решений и регулирующей предпринимательскую деятельность в конкретной предметной области;

– научить будущих специалистов осуществлять поиск необходимой информации, оценивать ее надежность, отличать факты от мнений при анализе собранной информации для решения поставленной задачи;

– ознакомить с основными приемами, способами, обеспечивающими успешную работу, сопоставлять и оценивать различные варианты решения поставленной задачи с учетом рисков,

– ознакомить с системой взаимоотношений с партнерами по бизнесу,

– научиться анализировать эффективность деятельности предпринимательских структур для достижения высоких финансовых результатов в условиях конкуренции.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
	<b>Раздел 1. Теоретические основы предпринимательской деятельности</b>
1.	Сущность предпринимательства
2.	Организационно - правовые формы предпринимательства в России.
3.	Виды и формы предпринимательства
4.	Предпринимательская среда
	<b>Раздел 2. Экономическое регулирование предпринимательской деятельности</b>
5.	Малое предпринимательство, его роль и значение в экономике
6.	Организация и развитие собственного дела.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часа</b>	

**Форма контроля – зачет**

**Разработчик:**

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала  
РЭУ им. Г.В. Плеханова

Н.И. Денисова

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.О.08 ФИЗИКА**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования      Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.



**1. Цель и задачи дисциплины:**

Целью дисциплины «Физика»: является формирование способностей применять основные законы физики и физические методы исследований для решения задач профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины «Физика»:

- изучение основных физических и физико-химических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности продукции;
- изучение основных физико-химических и физических методов повышения эффективности технологий в ресторанном бизнесе.

**2. Содержание дисциплины:**

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Физические основы механики
2.	Молекулярная физика и термодинамика
3.	Электричество и магнетизм
4.	Физика колебаний и волн
5.	Квантовая и атомная физика
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е / 108 часов</b>	

**Форма контроля – зачет**

**Разработчик:**

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

В. П. Данько

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

**Факультет экономики, менеджмента и торговли**  
**Кафедра экономики и управления**

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.О.09 МЕНЕДЖМЕНТ**

**Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### **1. Цель и задачи дисциплины:**

Целью учебной дисциплины «Менеджмент» является:

1. Формирование всесторонних знаний и навыков в области менеджмента предприятий питания для эффективного осуществления будущей профессиональной деятельности.
2. Развитие практических способностей и компетенций обучающихся в сфере менеджмента технологии и организации ресторанного дела.

### **Задачами дисциплины «Менеджмент» являются:**

1. Способствовать развитию практических навыков в области менеджмента предприятий питания, обеспечивающих возможность значительно повысить результативность работы персонала на основе продуктивного сотрудничества, делового взаимодействия, формирования эффективных систем мотивации и стимулирования труда.
2. Углубить навыки анализа и конструирования организационных отношений, организации работы коллектива, проявления лидерских качеств в управлении персоналом предприятия.
3. Развить навыки продуктивного взаимодействия на основе процессов групповой динамики и организации командной работы, формирования благоприятного климата в коллективе.
4. Сформировать у студентов знания, навыки и компетенции, необходимые для эффективного осуществления будущей профессиональной деятельности в избранной сфере.
5. Совершенствовать способности к формированию благоприятных экономических и организационно-технологических условий, позволяющих повысить эффективность функционирования предприятия индустрии питания и гостеприимства.

### **2. Содержание дисциплины:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов / тем дисциплины</b>
<b>Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА</b>	
1.	Общая характеристика и эволюция менеджмента
2.	Предприятие как объект и система управления
<b>Раздел 2 ПРОЦЕСС МЕНЕДЖМЕНТА</b>	
3.	Функции менеджмента
4.	Методы управления предприятиями питания
5.	Коммуникации в менеджменте предприятий питания
<b>Раздел 3. УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ ПИТАНИЯ</b>	
6.	Разработка и принятие управленческих решений на предприятиях питания
7.	Менеджмент персонала предприятий питания
8.	Групповая динамика и командообразование
9.	Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания
10.	Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания
11.	Социофакторы и корпоративная культура предприятий питания
12.	Эффективность менеджмента предприятий питания
<b>Трудоёмкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часов</b>	

**Форма контроля – зачет**

#### **Разработчик:**

Доцент кафедры экономики и управления  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.П. Хохлова

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

**Факультет экономики, менеджмента и торговли**  
**Кафедра бухгалтерского учета и анализа**

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.10 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ**  
**ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

**Направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**Технология и организация ресторанного бизнеса**

**Уровень высшего образования *Бакалавриат***

**Краснодар**  
**2021 г.**

## 1. Цель и задачи дисциплины.

Целью освоения дисциплины «Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания» является овладение правовой основы деятельности предприятий индустрии питания и основы документооборота в сфере общественного питания.

Задачи дисциплины являются: уметь применять нормативно-правовую базу в соответствии с законодательством РФ при осуществлении профессиональной деятельности; осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области; научиться соблюдать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности; владеть навыками организации предприятий индустрии питания.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
7.	Тема 1. Предпринимательская деятельность предприятий индустрии питания: сущность, виды, субъекты.
8.	Тема 2. Правовое обеспечение предприятий индустрии питания. Формы и способы защиты прав предпринимателей в сфере индустрии питания.
9.	Тема 3. Договор в системе деятельности предприятий индустрии питания.
4.	Тема 4. Защита прав потребителей при оказании услуг общественного питания.
5.	Тема 5. Особенности трудовой деятельности на предприятиях общественного питания.
6.	Тема 6. Юридическая ответственность за правонарушения в сфере действия предприятий индустрии питания.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часов.</b>	

**Форма контроля – экзамен**

**Разработчик:** к.ю.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа А.В. Дудченко

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

**Факультет экономики, менеджмента и торговли**  
**Кафедра бухгалтерского учета и анализа**

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.О.11 ВЫСШАЯ МАТЕМАТИКА**

**Направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы «Технология и организация  
ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования *Бакалавриат***

Краснодар  
2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины

Целью учебной дисциплины «Высшая математика» является:

1. Формирование личности студентов, развитие их интеллекта и способностей к логическому и алгоритмическому мышлению.
2. Обучение основным математическим понятиям и методам математического анализа, аналитической геометрии, линейной алгебры, необходимым для анализа и моделирования процессов и явлений при поиске оптимальных решений практических задач.
3. Обучение методам обработки и анализа результатов численных и натуральных экспериментов.
4. Владение основными понятиями, определениями и методами высшей математики, необходимыми для решения задач, используя теорию и методы научного познания,
5. Обучение математическим методам принятия решений, необходимым при решении задач оптимизации, возникающих во всех областях человеческой деятельности.

Задачами дисциплины «Высшая математика» являются:

1. Раскрыть роль и значение математических методов исследования при решении экономических задач.
2. Ознакомить с основными понятиями и методами классической и современной математики.
3. Научить студентов применять методы математического анализа для построения математических моделей реальных процессов и явлений.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>Раздел 1. АНАЛИТИЧЕСКАЯ ГЕОМЕТРИЯ И ЛИНЕЙНАЯ АЛГЕБРА</b>	
1.	Тема 1. Элементы линейной алгебры
2.	Тема 2. Элементы векторной алгебры
3.	Тема 3. Элементы аналитической геометрии
<b>Раздел 2. МАТЕМАТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>	
4.	Тема 4. Элементы математического анализа
5.	Тема 5. Дифференциальное исчисление функции одной переменной
6.	Тема 6. Основные теоремы дифференциального исчисления
7.	Тема 7. Исследование функций с помощью производных
8.	Тема 8. Дифференциальное исчисление функции нескольких переменных
9.	Тема 9. Интегральное исчисление функции одной переменной
10.	Тема 10. Дифференциальные уравнения
11.	Тема 11. Последовательности и ряды
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е / 252 часов.</b>	

**Форма контроля – зачет с оценкой, экзамен**

**Разработчик:**

к.э.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа

О.Б. Пантелеева

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра экономики и управления

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.12 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ**  
**ЭКОНОМИКИ**

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и**  
**организация общественного питания**

Направленность (профиль) программы  
**Технология и организация ресторанного бизнеса**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.



### **1. Цель и задачи дисциплины:**

Целью дисциплины «Технологические основы развития экономики» является изучение закономерностей зарождения и трансформации технологий как основополагающего фактора экономического развития с целью использования их в процессе управления предприятиями общественного питания.

Задачи дисциплины «Технологические основы развития экономики»:

- обзор современных представлений о научно-технологическом развитии как основном факторе экономического роста;
- изучение закономерностей зарождения, развития и распространения технологий, технологических процессов формирования и развития их систем;
- изучение показателей характеризующие эффективность использования факторов производства на предприятии

### **2. Содержание дисциплины:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов / тем дисциплины</b>
1.	Тема 1. Технология и экономика.
2.	Тема 2. Основные закономерности развития технологических процессов
3.	Тема 3. Основы управления
4.	Тема 4. Коррупция и ее влияние на производственно-экономическую систему
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е / 72 часа</b>	

**Форма контроля – зачет**

### **Разработчик:**

Доцент кафедры экономики и управления  
Краснодарского филиала  
РЭУ им Г.В. Плеханова, к.э.н.

Л.С. Михайлова

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.13 НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) программы**  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Неорганическая химия» является: получить базовые химические знания для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов.

Задачей дисциплины является изучение основных разделов дисциплины «Неорганическая химия» и принципов взаимосвязей между экономикой, маркетингом и экологией:

- периодическая система элементов и строение атомов;
- химическая связь и механизмы ее образования;
- растворы, общая характеристика, виды концентрации;
- растворы электролитов, сильные и слабые электролиты, равновесие в растворах электролитов, электролитическая диссоциация воды;
- гидролиз солей;
- комплексные соединения;
- окислительно-восстановительные реакции, условия их протекания, методы составления уравнений.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>1 семестр</b>	
1.	Тема 1 Основные законы химии. Периодическая система Д.И. Менделеева. Строение и свойства неорганических веществ
2.	Тема 2. Свойства растворов. Электролитическая диссоциация
3.	Тема 3. Окислительно-восстановительные реакции
4.	Тема 4. Общая характеристика металлов и неметаллов.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часов</b>	

**Форма контроля – экзамен**

**Разработчик:**

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания

Л.И. Амбарцумян

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.14 АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ**  
**МЕТОДЫ АНАЛИЗА**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» является:

- дать понимание основ химических и физико-химических методов анализа.
- научить обучающихся владению данными методами, используемыми при оценке показателей качества продукции.

Задачами дисциплины являются:

Изучение основных разделов современной химии, а именно:

- ознакомление с основными принципами аналитического определения, методами химического анализа, метрологическими основами.
- рассмотрение на примере титриметрического анализа основные понятия и определения, схемы расчета.
- ознакомление с инструментальными методами анализа, работой аналитических приборов.
- овладение рядом современных физико-химических методов исследования, среди которых рефрактометрия, поляриметрия, колориметрия, спектрофотометрия, нефелометрия, турбидиметрия, хроматография.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
	<b>1 семестр</b>
1.	Тема 1. Химический анализ.
2.	Тема 2. Титриметрический анализ.
3.	Тема 3. Физико-химические методы анализа
4.	Тема 4. Рефрактометрия
5.	Тема 5. Поляриметрия
6.	Тема 6. Фотометрия
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часов</b>	

**Форма контроля – зачет**

**Разработчик:**

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания

Л.И. Амбарцумян

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.15 ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ С ОСНОВАМИ БИОХИМИИ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Органическая химия с основами биохимии» является: формирование у студентов системных базовых знаний теоретических основ органической и биологической химии, а также развития у студентов навыков и умений экспериментальной работы, необходимой для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья.

Задачами дисциплины «Органическая химия с основами биохимии» являются:

- усвоение студентами необходимых знаний об основных классах органических соединений, возможностях их синтеза, превращениях и методах установления структуры органических соединений;
- усвоение необходимых знаний о механизме реакций, об общих законах превращения органических соединений, их свойствах и путях использования;
- изучение химического состава живых организмов;
- изучение основных обменных процессов, протекающих в живых организмах;
- формирование навыков экспериментальных исследований, умения анализировать результаты экспериментов.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
	<b>1 семестр</b>
	<b>Раздел 1. Органическая химия</b>
1.	Тема 1. Введение. Теоретические основы органической химии.
2.	Тема 2. Углеводороды всех гомологических рядов.
3.	Тема 3. Галогенопроизводные углеводов.
4.	Тема 4. Кислородосодержащие соединения..
5.	Тема 5. Азотосодержащие соединения.
	<b>Раздел 2. Биохимия</b>
6	Тема 6. Углеводы.
7.	Тема 7. Аминокислоты, пептиды и белки
8.	Тема 8. Липиды
9.	Тема 9. Нуклеиновые кислоты.
10.	Тема 10. Витамины
11.	Тема 11. Ферменты.
	<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часов</b>

**Форма контроля – экзамен**

### Разработчик:

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания Л.И. Амбарцумян

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.16 ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.



### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Физическая и коллоидная химия» является: приобретение фундаментальных знаний и практических навыков для изучения специальных дисциплин по химии пищевых систем и технологии продуктов питания, необходимых для успешной профессиональной деятельности специалиста – инженера по специальности «Технология продуктов общественного питания».

Задачами дисциплины «Физическая и коллоидная химия» являются:

Изучение основных разделов современной физической и коллоидной химии, а именно:

- основы химической термодинамики, химического и фазового равновесия;
- равновесие в растворах электролитов и в электродных процессах;
- основы химической кинетики и катализа;
- свойства высокодисперсных гетерогенных систем;
- термодинамика поверхностных явлений;
- устойчивость и коагуляция коллоидных систем;
- вязкость коллоидных систем и растворов ВМС;
- структурирование в коллоидных системах и растворах ВМС, проявление в пищевых системах;
- свойства грубодисперсных гетерогенных систем;
- характеристика коллоидных ПАВ и пищевых эмульгаторов

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>1 семестр</b>	
<b>Раздел 1. Физическая химия</b>	
1.	Тема 1. Основы химической термодинамики, химического и фазового равновесия.
2.	Тема 2. Химическая кинетика и катализ
3.	Тема 3. Электрохимия.
<b>Раздел 2. Коллоидная химия</b>	
4.	Тема 4. Коллоидные системы, получение, оптические и молекулярно - кинетические свойства.
5.	Тема 5. Поверхностные явления и адсорбция. Коллоидные ПАВ.
6.	Тема 6. Электрические свойства, устойчивость и коагуляция коллоидных систем
7.	Тема 7. Растворы высоко молекулярных соединений (ВМС). Реологические свойства растворов ВМС и коллоидных систем
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часов</b>	

**Форма контроля – зачет с оценкой**

**Разработчик:**

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания

Л.И. Амбарцумян

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.17 МИКРОБИОЛОГИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) программы**  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Микробиология» является изучение влияния жизнедеятельности микроорганизмов на формирование и изменение безопасности пищевых продуктов и приобретение теоретических знаний и практических умений в области обеспечения потребителей безопасной продукцией общественного питания.

Задачи дисциплины «Микробиология»:

- 1) изучение морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов и влияния факторов окружающей среды на их жизнедеятельность;
- 2) изучение влияния микробиоты окружающей среды на безопасность пищевых продуктов и методов оценки санитарного состояния объектов окружающей среды;
- 3) ознакомление с понятием патогенных, условно-патогенных и санитарно-показательных микроорганизмов и изучение их роли в обеспечении безопасности пищевых продуктов;
- 4) изучение роли микроорганизмов в формировании качества и безопасности отдельных групп пищевых продуктов и продукции общественного питания;
- 5) изучение порядка проведения микробиологических исследований и методов определения безопасности пищевых продуктов и продукции общественного питания по основным микробиологическим показателям.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>3 семестр</b>	
1.	Тема 1. Основы общей микробиологии. Морфология и физиология микроорганизмов.
2.	Тема 2. Влияние факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Основы биохимической деятельности микроорганизмов
3.	Тема 3. Микробиология окружающей среды. Микробиологический контроль. Биотестирование
4.	Тема 4. Микробиологическая безопасность. Патогенные, условно-патогенные и санитарно-показательные микроорганизмы.
5.	Тема 5. Микробиологическая оценка безопасности пищевых продуктов и продукции общественного питания.
6.	Тема 6. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения: мясных, рыбных, молочных и яичных.
7.	Тема 7. Микробиология пищевых продуктов растительного происхождения: зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых
<b>Трудоёмкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часов</b>	

**Форма контроля – зачет**

#### Разработчик:

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Л.И. Амбарцумян

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.18 ОСНОВЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В РЕСТОРАННОМ**  
**БИЗНЕСЕ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «*Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе*» является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственного сырья и продуктов питания; выбранных технологий хранения, транспортирования, переработки; используемого оборудования и инвентаря требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Задачи учебной дисциплины «*Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе*»:

- изучение основных терминов в области безопасности продукции, видов требований к безопасности.
- изучение нормативно-законодательной основы безопасности пищевой продукции в России.
- изучение гигиенических требований, предъявляемых к пищевым продуктам.
- освоение классификации видов опасности по степени риска.
- изучение требований к сырью, воде, упаковочным материалам, выбранному технологическому процессу, к выбору технологического оборудования и инвентаря и содержанию производственных помещений с точки зрения безопасности.
- ознакомление с правилами личной гигиены производственных работников.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Тема 1. Предмет и задачи курса Основы обеспечения качества и безопасности продуктов питания
2.	Тема 2. Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений
3.	Тема 3. Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания
4.	Тема 4. Обеспечение безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания
5.	Тема 5. Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания помещений
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часа</b>	

**Форма контроля – зачет**

#### Разработчик:

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

М.В. Ксенз

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.19 ИНЖЕНЕРНЫЕ ОСНОВЫ ОБОРУДОВАНИЯ И**  
**ПРОЕКТИРОВАНИЯ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания»: является формирование способности использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

Задачи дисциплины «Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания»:

- научить студентов применять знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания;
- научить студентов использовать знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Основы конструирования оборудования в индустрии питания.
2.	Энергетическое обеспечение технологических процессов производства в индустрии питания
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е / 72 часов</b>	

**Форма контроля – зачет**

#### **Разработчик:**

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

В.П. Данько

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.20 ЭКОЛОГИЯ И ЭРГНОМИКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ**  
**ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.



### **1. Цель и задачи дисциплины:**

Целью дисциплины «Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания» является развитие способности использовать теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах с учетом эргономических требований, экологических правил и норм

Задачи дисциплины «Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания»:

- Изучить основные положения концепции устойчивого развития общества в направлениях экология и эргономика.
- Изучить основы экологии и техники безопасности, эргономики.
- Научить обеспечивать безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности, применять правила эргономики и использовать правила и норма экологии.
- Научить выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями условий безопасности в быту и на рабочем месте обусловленные нарушениями в эргономике или экологическими проблемами

### **2. Содержание дисциплины:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов / тем дисциплины</b>
	Раздел I. Экология
1.	Влияние экологии на взаимоотношения организма и среды обитания
2.	Глобальные экологические проблемы
3.	Экологические принципы рационального использования ресурсов
4.	Законодательство в области экологии.
	Раздел II. Эргономика
5.	Эргономические методы организации рабочих мест
6.	Антропометрические характеристики человека и требования к проектированию рабочего места
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е / 72 часов.</b>	

**Форма контроля – зачет с оценкой**

#### **Разработчик:**

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В. Брюшков

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.21 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОЦЕССОВ НА**  
**ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» является развитие способностей применения знаний для разработки технологической документации на производство продукции общественного питания применяемой в технологических процессах предприятий отрасли и эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.

Задачи дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания»:

- Закрепить знания и навыки в области технологии производства продукции общественного питания.
- Научить осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий.
- Знать виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания.
- Научить разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.
- Знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.
- Научить производить выбор оборудования в зависимости от вида технологического процесса.
- Научить организовывать рабочие процессы для производства кулинарной продукции различных типов предприятий общественного питания.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Понятие и сущность технологического цикла производства кулинарной продукции
2.	Тема 2. Технологический процесс товародвижения
3.	Тема 3. Процессный подход к организации структуры производства предприятия общественного питания
4.	Тема 4. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и связанные с ними рабочие процессы
5.	Тема 5. Технология и организация рабочих процессов в основных производственных цехах
6.	Тема 6. Технология и организация рабочих процессов в производственных вспомогательных помещениях
7.	Тема 7. Технология и организация рабочих процессов при реализации готовой продукции
8.	Тема 8. Измерение процессов и продукции
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е / 144 часов.</b>	

**Форма контроля – экзамен, курсовая работа**

### Разработчик:

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В.Брюшков

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.22 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ**  
**ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания»: углубленное изучение основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровьесбережении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов, освоение методов организации и контроля производства продукции питания. Это позволит будущим бакалаврам-технологам при организации общественного питания обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности при производстве и хранении безопасных продуктов.

Задачами дисциплины являются:

- изучить общие положения и нормативно-законодательную базу, этапы гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапы ее проведения;
- изучить структуру, санитарно-техническое устройство и организацию работы предприятия общественного питания;
- изучить санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания;
- освоить современные методы дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ;
- освоить методы разработки программ контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>Раздел I. Гигиена и санитария предприятий питания</b>	
1.	Тема № 1 Основы гигиены питания
2.	Тема № 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли
3.	Тема № 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли
4.	Тема № 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре
5.	Тема № 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания
6.	Тема № 6 Санитарный режим на предприятиях отрасли
<b>Раздел II. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов</b>	
7.	Тема № 7 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика
<b>Раздел III. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>	
8.	Тема № 8 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение
9.	Тема № 9 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению
10.	Тема № 10 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов

11.	Тема № 11 Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции
12.	Тема 12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения
13.	Тема 13. Реализация концепции безопасности ХАССП
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е / 144 часов.</b>	

**Форма контроля – экзамен**

**Разработчик:**

Ст. преподаватель кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Л.В. Любимова

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.23 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является развитие способности применять знания инженерных наук в области процессов и аппаратов пищевых производств для эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.

Задачи дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»:

- Изучить основные процессы, протекающие в аппаратах пищевых производств, а также конструкции этих аппаратов для рациональной эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.
- Научить производить расчеты основных параметров процессов и аппаратов пищевых производств для подбора оборудования отрасли в зависимости от вида технологического процесса.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Гидромеханические процессы
2.	Тема 2. Тепловые процессы
3.	Тема 3. Механические процессы
4.	Тема 4. Массообменные процессы
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е / 72 часов.</b>	

**Форма контроля – зачет**

#### Разработчик:

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В. Брюшков



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра бухгалтерского учета и анализа

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.24.01 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы

**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Физическая культура» является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины «Физическая культура»:

1. Формирование системы знаний о нормах здорового образа жизни, правильного питания и поведения.
2. Создание представлений о нормативной базе общей физической подготовки для своего половозрастного профиля.
3. Формирование системы знаний об основах общей физической подготовки, в том числе здоровьесбережения.
4. Формирование системы знаний о своих личностных возможностях и особенностях организма с точки зрения физической подготовки
5. Воспитание умений использовать основы физической культуры для укрепления организма в целях сохранения полноценной профессиональной и другой деятельности.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	<b>Тема 1.</b> Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся.
2.	<b>Тема 2.</b> Социально-биологические основы жизнедеятельности организма
3.	<b>Тема 3.</b> Воспитание основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости, ловкости). Обучение двигательным действиям..
4.	<b>Тема 4.</b> Основы здорового образа жизни.
5.	<b>Тема 5.</b> Международное олимпийское движение как фактор развития спортивной культуры обучающихся..
6.	<b>Тема 6.</b> Проблемы и вызовы современного спорта
7.	<b>Тема 7.</b> История развития физической культуры и спорта в России
8.	<b>Тема 8.</b> ВФСК ГТО нормативная и правовая основа развития физического воспитания.
9.	<b>Тема 9.</b> Студенческий спорт. Выбор видов спорта, особенности занятий избранным видом спорта
10.	<b>Тема 10.</b> Основы физической тренировки студентов в избранных видах спорта: ОФП и СФП.
11.	<b>Тема 11.</b> Самостоятельные занятия физическими упражнениями как основа рекреационной физической культуры
12.	<b>Тема 12.</b> Восстановительные процессы при физической нагрузке. Основы рационального питания
13.	<b>Тема 13.</b> . Адаптивная физическая культура, профессионально-прикладная физическая культура студента: сущность и структура. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП).
14.	<b>Тема 14.</b> Фитнес, и другие новые виды физкультурно-оздоровительной деятельности вузе.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. 72 часа</b>	

**Форма контроля – зачет**

Разработчик:

к.п.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа,  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

С.Г. Александров

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра бухгалтерского учета и анализа

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.24.02 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ**  
**КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ**

**Направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**направленность (профиль) программы**  
**Технология и организация ресторанного бизнеса**

**Уровень высшего образования *Бакалавриат***

Краснодар  
2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины.

Целью дисциплины «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»:

1. Формирование знаний об основах общей физической подготовки, в том числе здоровьесбережения.

2. Формирование знаний о своих личностных возможностях и особенностях организма с точки зрения физической подготовки.

3. Формирование ценностей здорового образа жизни и побуждение к регулярным занятиям физической культуры и спортом в целях сохранения полноценной профессиональной и другой деятельности.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
	<b>Раздел 1. Легкая атлетика.</b>
1.	Тема 1. Легкая атлетика в физической подготовке обучающихся
	<b>Раздел 2. Волейбол.</b>
2.	Тема 2. Волейбол в физической подготовке обучающихся
	<b>Раздел 3. Легкая атлетика.</b>
3.	Тема 3. Легкая атлетика в физической подготовке обучающихся.
	<b>Раздел 4. Баскетбол.</b>
4.	Тема 4. Баскетбол в физической подготовке обучающихся
	<b>Раздел 5. Виды упражнений, входящие в комплекс ВФСК ГТО в практике физического воспитания обучающихся.</b>
5.	Тема 5. Виды упражнений, входящие в комплекс ВФСК ГТО в практике физического воспитания обучающихся.
	<b>Раздел 6. Футбол.</b>
6.	Тема 6. Футбол в физической подготовке обучающихся
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 328 часов.</b>	

**Форма контроля – зачет**

**Разработчик:** к.п.н., старший преподаватель  
кафедры бухгалтерского учета и анализа

В.Е. Кузнецова

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра бухгалтерского учета и анализа

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.ДЭ.01.01 ЭТИКА ДЕЛОВЫХ ОТНОШЕНИЙ**  
**В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе» является освоение студентами этических основ, форм и сфер делового общения с деловыми и официальными лицами и зарубежными партнерами в рамках делового протокола, этических норм, требований этикета.

Курс ориентирован на овладение навыками воздействия на партнера и клиентуру методами и тактическими приемами рационального обеспечения своих интересов и достижения эффективного сотрудничества

Задачи учебной дисциплины «Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе»:

- определять потребности участников команды в овладении новыми знаниями и умениями;
- проектировать и организовывать командную работу в условиях межкультурных различий;
- знать теоретические основы и практические аспекты организации командной работы в условиях поликультуры;
- уметь определять свою роль в команде, ставить цели и формулировать задачи, связанные с ее реализацией;
- проектировать деловые межличностные и групповые коммуникации;
- знать и применять основные модели командообразования и технологии эффективной коммуникации в команде;
- знать правила деловых отношений
- умение управлять конфликтами.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>Раздел 1. Сущность делового общения.</b>	
1.	Тема 1. Этические принципы и нормы в деловых отношениях.
2.	Тема 2. Общение как инструмент этики деловых отношений.
3.	Тема 3. Правила деловых отношений.
<b>Раздел 2. Социальная коммуникация в организации</b>	
4.	Тема 4. Межличностные и групповые коммуникации.
5.	Тема 5. Модели командообразования и технологии эффективной коммуникации.
6.	Тема 6. Индивидуальный и групповой имидж как инструмент деловых отношений
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часов</b>	

**Форма контроля – зачет**

#### Разработчик:

Доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Д.А. Сигида

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра бухгалтерского учета и анализа

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.ДЭ.01.02 ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА И БИЗНЕС-КОММУНИКАЦИИ В**  
**ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания» является изучение основных аспектов межличностных и групповых коммуникаций, методов командного взаимодействия, умение определять эффективность командной работы, основных принципов и видов коммуникационных барьеров, межкультурной дифференциации.

Задачи учебной дисциплины «Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания»:

- определять потребности участников команды в овладении новыми знаниями и умениями;
- проектировать и организовывать командную работу в условиях межкультурных различий;
- знать теоретические основы и практические аспекты организации командной работы в условиях поликультуры;
- уметь определять свою роль в команде, ставить цели и формулировать задачи, связанные с ее реализацией;
- проектировать деловые межличностные и групповые коммуникации;
- знать и применять основные модели командообразования и технологии эффективной коммуникации в команде;
- знать правила деловых отношений
- уметь управлять конфликтами.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>Раздел 1. Деловая коммуникация.</b>	
1.	Тема 1. Понятие деловой коммуникации. Виды коммуникативных барьеров.
2.	Тема 2. Вербальные и невербальные аспекты делового дискурса.
3.	Тема 3. Рациональность и творчество: средства повышения личной и групповой эффективности.
<b>Раздел 2. Деловая коммуникация и межкультурные различия в контексте корпоративной культуры</b>	
4.	Тема 4. Корпоративная культура: генезис и функции. Межкультурная дифференциация.
5.	Тема 5. Планирование коммуникации в командообразовании.
6.	Тема 6. Конфликты. Управление конфликтами.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часов</b>	

**Форма контроля – зачет**

### Разработчик:

Доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Д.А. Сигида



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.ДЭ.02.01 МЕТОДЫ И ОРГАНИЗАЦИЯ НАУЧНЫХ**  
**ИССЛЕДОВАНИЙ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Методы и организация научных исследований в общественном питании» является изучение теоретических основ и формирование практических навыков в области науки и научных исследований, организации научно-исследовательской деятельности в общественном питании.

Задачи учебной дисциплины «Методы и организация научных исследований в общественном питании»:

- изучение основ понятий «наука» и «научное исследование»;
- формирование навыков выбора темы исследования, обоснования целей и задач и разработки плана;
- формирование навыков поиска и критического анализа информации;
- формирование навыков использования инструментальных средств для организации научных исследований;
- формирование навыков принятия альтернативных решений, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
- отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок при анализе собранной информации.

### 2.Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Тема 1. Введение. Наука и ее роль в современном обществе.
2.	Тема 2. Организация научно – исследовательской работы в России.
3.	Тема 3. Система методов и форм научного исследования
4.	Тема 4. Основные структурные компоненты научного исследования
5.	Тема 5. Организация научной работы
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часа</b>	

**Форма контроля – зачет**

### Разработчик:

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.Б. Брикота

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.ДЭ.02.02 МЕТОДИКА НАУЧНОЙ РАБОТЫ В ИНДУСТРИИ**  
**ПИТАНИЯ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Методика научной работы в индустрии питания» является изучение теоретических основ и формирование практических навыков в области методики научных исследований и организации научных работ.

Задачи учебной дисциплины «Методика научной работы в индустрии питания»:

- изучение основных методов критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода;
- формирование навыков осуществления поиска необходимой для решения поставленной задачи информации, критически оценивая надежность различных источников информации;
- изучение методов генерирования альтернативных решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения;
- формирование навыков использования инструментальных средств для разработки и принятия решений.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Тема 1. Наука и ее роль в сфере индустрии питания
2.	Тема 2. Документальные источники информации. Формы работы с научной литературой
3.	Тема 3. Особенности научной работы и этика научного труда
4.	Тема 4. Оценка научно-технического уровня и эффективность научных исследований и разработок в общественном питании.
5.	Тема 5. Оформление структурных частей научных работ.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часа</b>	

**Форма контроля – зачет**

#### Разработчик:

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.Б. Брикота

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра бухгалтерского учета и анализа

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.01 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**  
**ОБЩЕНИЯ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «*Иностранный язык профессионального общения*» является овладение обучающимися коммуникативной компетенцией, которая в дальнейшем позволит пользоваться иностранным языком в различных областях профессиональной деятельности, научной и практической работе, в общении с деловыми партнерами, для самообразовательных и других целей.

Наряду с практической целью, курс иностранного языка профессионального общения реализует образовательные и воспитательные цели, способствуя

- расширению кругозора студентов,
- повышению общей культуры и образования,
- культуры мышления делового общения,
- воспитанию терпимости и уважения к духовным ценностям других стран и народов.

Задачи учебной дисциплины «*Иностранный язык профессионального общения*»:

- овладение иноязычными речевыми умениями устного и письменного общения, такими как чтение оригинальной литературы разных функциональных стилей и жанров, умение принимать участие в беседе повседневного и профессионального характера, выражать обширный реестр коммуникативных намерений, владеть основными видами монологического высказывания, соблюдая правила речевого этикета, и понимать на слух, вести деловую переписку на иностранном языке;
  - знание языковых средств и формирование адекватных им языковых навыков, в таких аспектах как фонетика, лексика и грамматика;
  - умение пользоваться словарно-справочной литературой на иностранном языке;
  - знание национальной культуры, а также культуры общения и ведения бизнеса стран изучаемого языка;
  - умение вести самостоятельный творческий поиск.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
	<b>5 семестр</b>
1.	Тема 1 Деловой стиль общения.
2.	Тема 2 Управление организацией
3.	Тема 3 Командная работа
	<b>6 семестр</b>
4.	Тема 4 Построение взаимоотношений с клиентами
5.	Тема 5 Управление кризисом
6.	Тема 6 Международное сотрудничество
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е. / 180 часов.</b>	

**Форма контроля – зачет (5 семестр), экзамен (6 семестр)**

### Разработчик:

Доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

С.М. Гузиева

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.02 СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) программы**  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Сервисная деятельность предприятий питания» является изучение теоретических и практических вопросов планирования, организации и совершенствования сервиса в деятельности предприятия общественного питания для формирования сервисного процесса и стандартов обслуживания предприятий питания, эффективного разрешения проблемных ситуаций сервисной деятельности.

Задачи учебной дисциплины «Сервисная деятельность предприятий питания»:

- сформировать базовые представления о целях и задачах сервисной деятельности предприятий питания;

- изучить формы, методы и правила обслуживания посетителей, особенности организации сервисной деятельности и обеспечения необходимого уровня сервиса в общественном питании;

- развить навыки обслуживания гостей в контактной зоне, соблюдения протокола деловых встреч и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей%

- освоить приемы осуществления координации и контроля, проведения оценки эффективности деятельности обслуживающего персонала предприятия питания, а также требования к профессиональному поведению работников общественного питания в соответствии со стандартами обслуживания.

### 2 Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Общая характеристика процесса обслуживания
2.	Характеристика торговых помещений. Столовые приборы, посуда, белье
3.	Информационное обеспечение процесса обслуживания
4.	Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап
5.	Обслуживание потребителей в ресторанах. Обслуживание приемов и банкетов
6.	Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов
7.	Управление качеством и стратегия обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часа</b>	

**Форма контроля – экзамен, курсовая работа**

#### Разработчик:

доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

М.А. Дубинина



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование теоретических знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения и формирование практических навыков осуществления входного и технологического контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»:

- изучение нормативно-технической документации, регламентирующей качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, и формирование практических навыков ее применения при организации входного и технологического контроля;

- изучение методов входного и технологического контроля и формирование навыков их применения с целью установления качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- изучение основ исследования качества готовой продукции общественного питания, включая органолептический метод, в целях повышения эффективности производства.

### 2.Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Тема 1. Теоретические основы товароведения
2.	Тема 2. Классификация, ассортимент и качество продовольственных товаров
3.	Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары
4.	Тема 4. Кондитерские и вкусовые товары
5.	Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо
6.	Тема 6. Мясные товары
7.	Тема 7. Рыбные продукты
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часа</b>	

**Форма контроля – зачет с оценкой**

#### Разработчик:

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.Б. Брикота

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.04 ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ  
ВЕЩЕСТВ ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке»: дать основы знаний в области исследования свойств и состава пищевых систем, претерпевающих различные изменения в процессе производства продукции общественного питания.

Задачи дисциплины «Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке»:

- изучение химического состава, физико-химических, функционально-технологических свойств сырья и факторов, влияющих на его качество;
- изучение возможных способов механической, гидромеханической и термической обработки сырья и полуфабрикатов для получения высококачественной продукции общественного питания;
- изучение влияния технологических факторов на качество готовой продукции общественного питания.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>Раздел I. Изменение свойств белков, жиров и углеводов при кулинарной обработке</b>	
1.	Тема 1. Общая характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания. Физико-химические изменения белков и жиров при тепловой обработке
2.	Тема 2. Изменение углеводов в процессе кулинарной обработки продуктов
<b>Раздел II. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при их технологической обработке</b>	
3.	Тема 3. Физико-химические процессы, происходящие в растительном сырье
4.	Тема 4. Физико-химические процессы, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях. Тепловая кулинарная обработка творога, яиц и яйцепродуктов
5.	Тема 5. Физико-химические процессы, происходящие в мясном сырье при его технологической обработке
6.	Тема 6. Физико-химические процессы, происходящие в рыбном сырье при его технологической обработке
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е / 144 часов.</b>	

**Форма контроля – экзамен**

**Разработчик:**

Ст. преподаватель кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Л.В. Любимова

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра бухгалтерского учета и анализа

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.05 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования      Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Бухгалтерский учет в индустрии питания» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по организации бухгалтерского учета экономического субъекта в индустрии питания, сбору, обработке и представлению финансовой информации внутренним и внешним пользователям, исходя из действующих правовых норм, для эффективного управления материальными и трудовыми ресурсами предприятия питания.

Задачи дисциплины «Бухгалтерский учет в индустрии питания»:

- изучение основ бухгалтерского учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов;
- формирование системы знаний о методах сбора, обработки и представления учетной информации в соответствии с действующей нормативно-правовой базой;
- освоение современного методического инструментария для интерпретации данных бухгалтерского учета и отчетности, порядка оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания;
- усвоение особенностей формирования учетной информации об отдельных объектах бухгалтерского учета в индустрии питания, необходимой для составления бухгалтерской (финансовой) отчетности.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета и отчетности</b>	
1.	Основы бухгалтерского учета
2.	Бухгалтерский баланс, счета и двойная запись
<b>Раздел 2. Организация бухгалтерского учета в индустрии питания</b>	
3.	Учет основных средств и нематериальных активов
4.	Учет запасов
5.	Учет денежных средств и расчетов
6.	Калькулирование себестоимости, учет выпуска и реализации продукции в общественном питании
7.	Учет доходов, расходов и финансовых результатов
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е / 108 часов.</b>	

**Форма контроля – зачет с оценкой**

**Разработчик:** к.э.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.В. Андреева

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.06 ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ ЭТИКЕТ И СЕРВИС В  
РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### **1. Цель и задачи дисциплины:**

Целью учебной дисциплины «*Дипломатический этикет и сервис в ресторанном бизнесе*» является изучение теоретических основ дипломатического этикета и сервиса в ресторанном бизнесе и формирование практических навыков проведения деловых встреч с соблюдением протокола и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания.

Задачи учебной дисциплины «*Дипломатический этикет и сервис в ресторанном бизнесе*»:

- изучение основ межличностного и делового общения в соответствии с дипломатическим протоколом;
- формирование практических навыков проведения деловых встреч с соблюдением протокола и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания;
- изучение основ организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей.

### **2. Содержание дисциплины:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование тем дисциплины</b>
1.	Тема 1. Основы этикета.
2.	Тема 2. Дипломатия и дипломатический протокол.
3.	Тема 3. Дипломатический этикет.
4.	Тема 4. Самопрезентация и тактика ведения деловой беседы.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часа</b>	

**Форма контроля – зачет**

### **Разработчик:**

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Н.Б. Федорова



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.07 МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ**  
**СООТВЕТСТВИЯ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования      Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе» является изучение теоретических и методологических основ формирования и сертификации систем качества продукции и услуг в системе общественного питания, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции и обеспечению единства измерений, необходимых для специалиста широкого профиля, способного работать на предприятиях торговли и других отраслей, в учреждениях и организациях государственного и негосударственного сектора, учебных учреждениях Российской Федерации.

Задачами дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе» являются:

1. ознакомление с основными понятиями, целями, принципами и объектами в области технического регулирования;
2. изучение целей, принципов и основных документов в области стандартизации;
3. овладение основами метрологии;
4. изучение правовых основ и формирование технических навыков проведения подтверждения соответствия;
5. приобретение умений управления качеством продукции на основе процедур подтверждения соответствия.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
	<b>Раздел I. Стандартизация</b>
1.	Тема 1. Основы метрологии
2.	Тема 2. Обеспечение единства измерений в РФ. Государственная система обеспечения единства измерений.
3.	Тема 3. Средства измерений. Система воспроизведения единиц величин. Понятие поверки и калибровки средств измерений. Эталонная база страны.
4.	Тема 4. Общая характеристика технического регулирования: цели, задачи, средства и методы.
5.	Тема 5. Система стандартизации в РФ. Органы и службы стандартизации в РФ
6.	Тема 6. Основные международные и региональные организации по стандартизации (ИСО, МЭК, ЕОК и др.): цели деятельности; объекты стандартизации; организационная структура
7.	Тема 7. Сертификация товаров
8.	Тема 8. Органы по сертификации. Испытательные лаборатории. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е / 144 часов.</b>	

**Форма контроля – экзамен**

### Разработчик:

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

М.В. Гусева

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.08 МАРКЕТИНГ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ В ОБЩЕСТВЕННОМ**  
**ПИТАНИИ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Маркетинг продукции и услуг в общественном питании» является освоение теоретических знаний в области организации маркетинга на предприятиях общественного питания, приобретение умений в использовании инструментария маркетинга для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и принятия управленческих решений в сфере ресторанного бизнеса, выявления потребностей и средств для их удовлетворения, стимулирования сбыта, проведения маркетинговых исследований на рынке услуг питания, формирование необходимых компетенций для осуществления взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами.

Задачами дисциплины «Маркетинг продукции и услуг в общественном питании» являются:

- проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- изучение специфики маркетинговой деятельности в процессе управления предприятием общественного питания;
- рассмотрение маркетинговых подходов к формированию ассортиментной политики предприятия общественного питания;
- определение маркетингового подхода к ценообразованию в предприятии общественного питания;
- обоснование целесообразности применения комплекса маркетинга на предприятиях общественного питания;
- приобретение умения разработки и реализации стратегии маркетинга в предприятиях общественного питания, включающей проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;
- изучение методик формирования маркетинговых предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>Раздел I. Современная концепция маркетинга</b>	
1.	Тема 1. Введение. Основы маркетинга услуг общественного питания.
2.	Тема 2. Реализация концепции маркетинга на предприятиях общественного питания
3.	Тема 3. Организация и проведение маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания
4.	Тема 4. Поведение потребителей на рынке услуг предприятий общественного питания
<b>Раздел II. Разработка комплекса маркетинга</b>	
5.	Тема 5. Товарная политика предприятия
6.	Тема 6. Ценовая политика в комплексе маркетинга
7.	Тема 7. Система товародвижения и управление каналами распределения

8.	Тема 8. Формирование коммуникационной политики предприятий общественного питания
9.	Тема 9. Специфика рекламы продукции и услуг общественного питания
<b>Раздел III. Управление маркетингом на предприятиях общественного питания</b>	
10.	Тема 10. Организация маркетинга на предприятиях общественного питания
11.	Тема 11. Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
12.	Тема 12. Маркетинговый контроль на предприятии общественного питания
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е / 144 часов.</b>	

**Форма контроля – экзамен**

**Разработчик:**

К.т.н., ст. преподаватель кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Л.В. Любимова

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И**  
**ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования      Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является:

1. подготовить специалиста общественного питания по вопросам оценки безопасности продовольственного сырья и продуктов питания
2. к решению актуальных вопросов обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания.

Задачами дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» являются:

1. приобрести знания о потенциально опасных природных компонентах пищевых продуктов, токсических веществах, попадающих в продукты из окружающей среды или образующиеся в продуктах при их хранении и кулинарной обработке;
2. сформировать знания о требованиях к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
3. научить оценивать безопасность поступающего сырья и продуктов, осуществлять контроль технологических процессов для предупреждения контаминации пищи токсическими веществами и микроорганизмами;
4. научить разрабатывать систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;
5. научить необходимым навыкам в поиске информации, необходимой в профессиональной деятельности в области разработки и применении продуктов специального назначения

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Предмет и задачи курса. Законодательство в области обеспечения безопасности пищевых продуктов
2.	Тема 2. Виды безопасности. Пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания. Химические, физические и биологические опасности, генетически модифицированные источники
3.	Тема 3. Система безопасности НАССР.
4.	Тема 4. Упаковка для пищевых продуктов
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часов</b>	

**Форма контроля – экзамен**

**Разработчик:**

Составитель(и):

к.т.н, старший преподаватель

Д.Р. Шпербер

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.10 СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗИРОВАННОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.



## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Системы автоматизированного проектирования» является развитие способности использовать средства автоматизации при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций, для проведения расчетов и создания графических моделей при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков.

Задачи дисциплины «Системы автоматизированного проектирования»:

- изучить методы компьютерного моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ;

- научить использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
	<b>Раздел I. Основы САПР</b>
10.	Тема 1. Знакомство с интерфейсом графической среды САПР.
11.	Тема 2. Средства пространственной ориентации.
3.	Тема 3. Работа с примитивами. Построение первого чертежа.
	<b>Раздел II. Построение примитивов с помощью элементарных команд в графической среде САПР.</b>
4.	Тема 4. Методы построения углов, полилиний и сопряжений.
5.	Тема 5. Многообразие примитивов графической среды САПР, их применение в чертежах
6.	Тема 6. Назначение слоев. Создание слоев и особенности работы с ними.
	<b>Раздел III. Оформление чертежей.</b>
7.	Тема 7. Текст и его применение в САПР
8.	Тема 8. Режимы простановки размеров. Допуски.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е / 108 часов.</b>	

**Форма контроля – зачет**

### Разработчик:

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В. Брюшков

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.11 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ**  
**ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## **1. Цель и задачи дисциплины:**

Целью учебной дисциплины «Управление качеством на предприятиях индустрии питания» является формирование знаний умений и навыков в области управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в области осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства; понимание качества, как фактора успеха предприятия общественного питания в условиях рыночной экономики.

Задачи учебной дисциплины «Управление качеством на предприятиях индустрии питания»:

- получение систематизированного представления о возникновении, настоящем состоянии и будущих тенденциях развития теории и практики управления качеством с учетом достижений мировой и отечественной науки;
- получение знаний производственных отношений и принципов управления качеством на предприятиях индустрии питания с учетом технических, финансовых и человеческих факторов;
- рассмотрение основных подходов к осуществлению управления качеством на всех уровнях и стадиях развития предприятия индустрии питания;
- изучение требований нормативно-правовых документов, регламентирующих процессы создания и функционирования систем менеджмента качества на предприятиях индустрии питания и овладение навыками их применения;
- формирование навыков прогнозирования, формулирования, оценки и выбора необходимых управленческих действий в сфере управления качеством на предприятиях индустрии питания;
- освоение технологий разработки и внедрения СМК на предприятиях индустрии питания и мероприятий по реализации процесса управления качеством;
- изучение требований, порядка разработки и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП);
- формирование навыков осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- овладение методами выявления и способами устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- овладение умениями проведения анализа качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- формирование навыков осуществления контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Основные понятия, принципы и функции управления качеством продукции (УКП) и систем менеджмента качества (СМК)
2.	Тема 2. Методы менеджмента качества
3.	Тема 3. Правовая и нормативная база управления качеством на предприятиях индустрии питания. Международные стандарты серии ИСО 9000
4.	Тема 4. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на предприятиях индустрии питания.
5.	Тема 5. Управление качеством на различных стадиях жизненного цикла продукции.
6.	Тема 6. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часов</b>	

**Форма контроля – зачет**

### Разработчик:

К.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Е.Н. Губа

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра бухгалтерского учета и анализа

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.12 ПРОГРАММНЫЕ КОМПЛЕКСЫ ОРГАНИЗАЦИОННО-  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РЕСТОРАНА**

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

Направленность (профиль) программы **«Технология и организация  
ресторанного бизнеса»**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – приобретение знаний о современных программных комплексах, применяемых в индустрии общественного питания для организации технологических процессов, учета и обслуживания клиентов, технологического проектирования.

Задачи дисциплины

1. Формирование у студентов навыков разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
2. Приобретение студентами умения проводить расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения
3. Выработка способности формирования систем бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Информационное обеспечение организационно-технологической деятельности.
2.	Тема 2. Программные комплексы автоматизации деятельности ресторана.
3.	Тема 3. Программные комплексы технологического проектирования.
4.	Тема 4. Программные комплексы календарного планирования.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е./72 часа.</b>	

**Форма контроля – Зачет**

**Разработчик:**

Доцент кафедры  
бухгалтерского учета и анализа, к.т.н.

Р.Н. Фролов

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.13 ОСНОВЫ ИНЖЕНЕРНОГО ОСНАЩЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ**  
**ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования      Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания»: является формирование способности организовать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Задачи дисциплины «Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания»:

- научить студентов разрабатывать планы размещения оборудования и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

- научить студентов разрабатывать планы технического оснащения рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Организация и технология строительных работ, техническая эксплуатация зданий
2.	Электроснабжение предприятий индустрии питания
3.	Водоснабжение, водоотведение и очистка сточных вод предприятий индустрии питания
4.	Регулирование параметров микроклимата в помещениях предприятий индустрии питания.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е / 144 часов</b>	

**Форма контроля – экзамен**

### Разработчик:

к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

В. П. Данько



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.14 ЭСТЕТИКА РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «*Эстетика ресторанной продукции*» является формирование у студентов необходимых знаний и практических навыков по основам композиции и эстетики в области дизайна и оформления различных видов блюд.

Задачи учебной дисциплины «*Эстетика ресторанной продукции*»:

- изучение основ эстетики оформления блюд, техники их подачи и сервировки стола;
- формирование практических навыков разработки эстетических требований к продукции предприятий питания;
- изучение теоретических основ и формирование практических навыков презентации продукции потребителям предприятий питания.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Тема 1. Эстетика в оформлении кулинарных блюд и изделий
2.	Тема 2. Эстетика в оформлении кондитерских изделий и сладких блюд
3.	Тема 3. Эстетика в оформлении горячих мясных, рыбных, овощных блюд
4.	Тема 4. Эстетика в оформлении холодных блюд и закусок
5.	Тема 5. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд
6.	Тема 6. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часа</b>	

**Форма контроля – зачет**

#### **Разработчик:**

к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Н.Б. Федорова

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.15 ИННОВАЦИИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования      Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Инновации в ресторанном бизнесе»: дать углубленное изучение функций инноваций и управление инновационной деятельностью в сфере ресторанного бизнеса, а также получение базовых знаний о применении опыта отечественных и зарубежных исследований инновации в области управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Задачами дисциплины «Инновации в ресторанном бизнесе» являются:

- формирование представления об инновационной деятельности как важном направлении работы заведений в сфере ресторанного бизнеса;
- изучение современных способов воздействия на инновационный процесс и отношения на рынке инноваций, дать навыки продвижения новшеств для инновационных предприятий;
- воспитание интереса к самостоятельной творческой деятельности по управлению инновационной деятельностью в предприятиях общественного питания;
- формирование навыков инновационного поведения при формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
- формирование навыков инновационного поведения при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- изучение подходов к творческому решению нестандартных проблем, изыскание возможности для мобилизации сил и ресурсов с тем, чтобы довести инновационный процесс до конца и получить положительный результат;
- развитие у студентов креативного мышления, необходимого для эффективного принятия инновационных управленческих решений в сфере ресторанного бизнеса.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Введение. Основы инновационного менеджмента на предприятиях общественного питания. Инновационные технологии в индустрии питания
2.	Тема 2. Типы инноваций на предприятиях общественного питания, способы их внедрения
3.	Тема 3. Инструменты инновационной деятельности, используемые в ресторанном бизнесе
4.	Тема 4. Формирование политики предприятия, разработка новых конкурентоспособных концепций
5.	Тема 5. Определение приоритетов в области управления производственным процессом
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е / 108 часов.</b>	

**Форма контроля – экзамен**

### Разработчик:

к.т.н., ст. преподаватель кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Л.В. Любимова

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.16 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО**  
**ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является развитие способности рассчитывать и подбирать оборудование под производственные мощности, читать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования, контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Задачи дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»:

- Дать знания в области факторов, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.

- Научить определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

- Научить применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ.

- Изучить назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

- Научить осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
	<i>Семестр 5</i>
1.	Тема 1. Структура технологического оборудования.
2.	Тема 2. Классификация технологического оборудования
3.	Тема 3. Универсальные кухонные машины
4.	Тема 4. : Сортировочно-калибровочное оборудование
5.	Тема 5. Моечное оборудование.
6.	Тема 6. Очистительное оборудование.
7.	Тема 7. Измельчительное оборудование.
	<i>Семестр 6</i>
8.	Тема 8. Машины и механизмы для нарезки плодов и овощей
9.	Тема 9. Машины для резания мяса, мясопродуктов и рыбы
10.	Тема 10. Машины для нарезки продуктов на ломтики.

11.	Тема 11. Перемешивающее оборудование.
12.	Тема 12. Дозировочно-формовочное оборудование.
13.	Тема 13. Тепловое оборудование.
14.	Тема 14. Холодильное оборудование.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е / 180 часов.</b>	

**Форма контроля – зачет, экзамен**

**Разработчик:**

к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В. Брюшков

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.17 ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В ТЕХНОЛОГИИ  
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.



### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Применение пищевых добавок в технологии продукции общественного питания» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области разработки рецептуры и технологии производства продукции общественного питания с применением пищевых добавок.

Задачи учебной дисциплины «Применение пищевых добавок в технологии продукции общественного питания»:

- изучение классификации, основных характеристик и функциональных особенностей различных пищевых добавок;
- изучение основ технологии производства продукции общественного питания с применением пищевых добавок;
- формирование навыков анализа свойств пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Тема 1. Предмет и задачи дисциплины.
2.	Тема 2. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид продукта. Пищевые красители, регуляторы цвета
3.	Тема 3. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов
4.	Тема 4. Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат продуктов питания
5.	Тема 5. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и продуктов питания
6.	Тема 6. Биологически активные добавки к пище
7.	Тема 7. Биологически активные вещества. Технологические добавки
8.	Тема 8. Сертификация пищевых и биологически активных добавок
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часа</b>	

**Форма контроля – зачет**

#### Разработчик:

к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.Б. Брикота

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.18 ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области формирования ассортимента и технологии производства кулинарных блюд зарубежной кухни.

Задачи учебной дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом»:

- изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий;
- изучение требований к качеству выполнения технологических операций производства кулинарных изделий зарубежной кухни;
- изучение принципов составления технологических расчетов для приготовления блюд зарубежной кухни.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
<b>Раздел 1. Кухни стран ближнего зарубежья</b>	
1.	Тема 1. Кухня народов Украины и Беларуси
2.	Тема 2. Кухня народов Кавказа
3.	Тема 3. Кухня народов Средней Азии
4.	Тема 4. Кухня народов Прибалтики
<b>Раздел 2. Кухни стран дальнего зарубежья</b>	
5.	Тема 5. Кухня народов Европы
6.	Тема 6. Восточная кухня
7.	Тема 7. Кухня народов Америки
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часа</b>	

**Форма контроля – экзамен**

### Разработчик:

К.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.Б. Брикота

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра экономики и управления

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.19 МЕНЕДЖМЕНТ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Менеджмент предприятий питания» является:

1. Формирование всесторонних знаний и навыков в области менеджмента предприятий питания для эффективного осуществления будущей профессиональной деятельности.
2. Развитие практических способностей и компетенций обучающихся в сфере менеджмента технологии и организации ресторанного дела.

Задачами дисциплины «Менеджмент предприятий питания» являются:

1. Способствовать развитию практических навыков в области менеджмента предприятий питания, обеспечивающих возможность значительно повысить результативность работы персонала на основе продуктивного сотрудничества, делового взаимодействия, формирования эффективных систем мотивации и стимулирования труда.
2. Углубить навыки анализа и конструирования организационных отношений, организации работы коллектива, проявления лидерских качеств в управлении персоналом предприятия.
3. Развить навыки продуктивного взаимодействия на основе процессов групповой динамики и организации командной работы, формирования благоприятного климата в коллективе.
4. Сформировать у студентов знания, навыки и компетенции, необходимые для эффективного осуществления будущей профессиональной деятельности в избранной сфере.
5. Совершенствовать способности к формированию благоприятных экономических и организационно-технологических условий, позволяющих повысить эффективность функционирования предприятия индустрии питания и гостеприимства.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ</b>	
1.	Общая характеристика и эволюция менеджмента
2.	Предприятие как объект и система управления
<b>Раздел 2 ПРОЦЕСС МЕНЕДЖМЕНТА ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ</b>	
3.	Функции менеджмента
4.	Методы управления предприятиями питания
5.	Коммуникации в менеджменте предприятий питания
<b>Раздел 3. УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ ПИТАНИЯ</b>	
6.	Разработка и принятие управленческих решений на предприятиях питания
7.	Менеджмент персонала предприятий питания
8.	Групповая динамика и командообразование
9.	Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания
10.	Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания
11.	Социофакторы и корпоративная культура предприятий питания
12.	Эффективность менеджмента предприятий питания
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часов</b>	

**Форма контроля – экзамен**

**Разработчик:**

К.э.н., доцент кафедры экономики и управления  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.П. Хохлова

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.20 СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Сенсорный анализ пищевой продукции» является формирование знаний и навыков в области теоретических и практических основ сенсорного анализа, необходимого для проведения входного и технологического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи учебной дисциплины «Сенсорный анализ пищевой продукции»:

- изучение нормативно-технической документации, используемой при проведении сенсорного анализа качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- изучение методов проведения технологического контроля с использованием сенсорного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- изучение методик осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания;
- изучение и формирование навыков проведения исследований качества готовой продукции общественного питания, включая органолептический метод, в целях повышения эффективности производства.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания
2.	Тема 2. Физиологические основы органолептики
3.	Тема 3. Методы органолептических испытаний продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания
4.	Тема 4. Виды дегустаций
5.	Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам
6.	Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания
7.	Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя
8.	Тема 8. Оценка качества мясных продуктов и мясных кулинарных изделий
9.	Тема 9. Сенсорный анализ батонов из муки пшеничной с применением балловой шкалы
10.	Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы
11.	Тема 11. Сенсорный анализ чая
12.	Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых
13.	Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин
14.	Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часа</b>	

**Форма контроля – зачет**

#### Разработчик:

К.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.Б. Брикота

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра бухгалтерского учета и анализа

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.21 Управление электронным бизнесом в индустрии питания**

**Направление подготовки**

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**направление (профиль) программы**

**Технология и организация ресторанного бизнеса**

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.



### **1.Цель и задачи дисциплины:**

Цель дисциплины заключается в изучении основных достижений в области телекоммуникаций, сетевых структур, информационных систем, которые дают возможность существенно повысить эффективность развития экономического субъекта, осуществляющего свою деятельность в индустрии питания и создать принципиально новые направления его развития.

Задачи дисциплины:

- изучить теоретические и практические знания по различным видам современной предпринимательской деятельности с использованием Интернет и мобильных устройств в сфере электронного бизнеса;
- изучить основные сетевые средства ведения электронного бизнеса и особенности их применения в индустрии питания;
- изучить основы управления web-сервером и создание web-сайтов в глобальной сети Интернет для расширения деятельности организаций индустрии питания;
- осуществлять проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с применение средств электронного бизнеса.

### **2.Содержание дисциплины:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов / тем дисциплины</b>
	<b><i>Раздел 1. Основные понятия электронного бизнеса</i></b>
1.	Тема 1. Интернет-экономика как инфраструктура современного информационного общества
2.	Тема 2. Виды и модели электронного бизнеса
	<b><i>Раздел 2. Продвижение товаров у услуг индустрии питания в сети Интернет</i></b>
3	Тема 3. Электронный маркетинг и электронная реклама и их роль для предприятий индустрии питания
4.	Тема 4. Информационная инфраструктура электронного бизнеса в индустрии питания
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часа.</b>	

**Форма контроля – зачет**

**Разработчик:**

Доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, к.п.н.

В.В. Салий

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра экономики и управления

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.22 ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и**  
**организация**

Направленность (профиль) программы  
**Технология и организация ресторанного бизнеса**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов целостного представления об экономических закономерностях функционирования системы общественного питания, закрепление навыков применения системного мышления, способствующих решению задач обеспечения эффективного развития общественного питания на любом этапе полного жизненного цикла.

Задачи дисциплины:

- овладеть методами анализа и синтеза, оптимизации общественного питания как самоорганизующейся системы, уметь руководствоваться нормативно-правовыми источниками при изучении прикладных экономических вопросов;
- приобрести навыки решения практических задач в единстве экономического, отраслевого и бухгалтерского аспектов;
- опираться на творческий подход при поиске путей общественного питания из кризиса и обеспечения его устойчивого экономического роста.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>Раздел 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ</b>	
1.	Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания.
<b>Раздел 2. РЕСУРСНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>	
2.	Основные фонды предприятия общественного питания.
3.	Оборотные средства предприятия общественного питания
4.	Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания.
<b>Раздел 3. МАЛЫЕ ЦИКЛЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>	
5.	Товарооборот предприятия общественного питания.
6.	Издержки производства и обращения общественного питания.
7.	Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания
8.	Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
<b>Раздел 4. БОЛЬШИЕ ЦИКЛЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>	
9.	. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е / 180 часов.</b>	

**Форма контроля – экзамен**

### Разработчик:

Доцент кафедры экономики и управления  
Краснодарского филиала РЭУ им Г.В. Плеханова, к.э.н.

С.А. Козловская

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.23 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРОДУКЦИИ** **ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Лабораторный контроль продукции общественного питания»: является дать основы знаний в области управления и оценки показателей качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Задачами дисциплины «Лабораторный контроль продукции общественного питания» являются:

- изучение методов входного и технологического лабораторного контроля качества и безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- изучение требований к организации лабораторного контроля полуфабрикатов и готовых пищевой продукции на предприятиях общественного питания;

- формирование навыков подготовки к осуществлению лабораторного контроля качества и безопасности полуфабрикатов, готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;

- формирование навыков подготовки к осуществлению лабораторного контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;

- овладение методами лабораторного контроля в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>Раздел I. Введение в лабораторный анализ</b>	
1.	Тема 1. Организация лабораторного контроля полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания
2.	Тема 2. Органолептический анализ и порядок проведения бракеража продукции общественного питания
3.	Тема 3. Методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания. Подготовка проб полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа
<b>Раздел II. Методология проведения лабораторных испытаний продукции общественного питания</b>	
4.	Тема 4. Лабораторный контроль полуфабрикатов, готовой продукции. Методы исследования полуфабрикатов: кулинарных, мясных, рыбных, овощных, творожных
5.	Тема 5. Лабораторный контроль готовых блюд. Методы исследования первых, вторых, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста
6.	Тема 6. Лабораторный контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции
7.	Тема 7. Лабораторный контроль правильности проведения технологического процесса
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е / 144 часов.</b>	

**Форма контроля – экзамен**

**Разработчик:**

К.т.н., ст. преподаватель кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Л.В. Любимова

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.24 КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» является развитие компетенций в области разработки и внедрения концепций предприятий ресторанного бизнеса на основании маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области сервисной деятельности и услуг, технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Задачи дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе»:

- изучить технологии рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- научить использовать результаты маркетинговых исследований для разработки концепции предприятия питания;

- научить использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в сфере разработки концепции предприятий ресторанного бизнеса;

- научить разрабатывать концепцию предприятия питания.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1 Основы создания концептуальных решений в ресторанном бизнесе.
2.	Тема 2 Разработка фирменного стиля в соответствии с концепцией ресторана
3.	Тема 3 Меню, как часть фирменного стиля ресторана
4.	Тема 4 Дизайн экстерьера и интерьера ресторана
5.	Тема 5 Сервисная часть концепции ресторана
6.	Тема 6. Инструменты исследования рынка.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е / 108 часов.</b>	

**Форма контроля – зачет с оценкой**

### Разработчик:

к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В. Брюшков

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.25 ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.



### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Лечебно-профилактическое питание» является изучение принципов лечебно-профилактического питания, особенностей диет при различных заболеваниях и использования пищевых веществ для профилактики профессиональных заболеваний работников вредных производств, формирование навыков составления меню, рецептур блюд и рационов лечебно-профилактического питания.

Задачи учебной дисциплины «Лечебно-профилактическое питание»:

- изучение основных принципов лечебно-профилактического питания;
- изучение состояния в области здорового питания населения, включая умение обработки данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей;
- изучение особенностей контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов лечебно-профилактического питания в соответствии с технологическими инструкциями;
- формирование навыков составления рецептуры, технологических расчетов и технологии приготовления блюд при различных заболеваниях.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Основные принципы лечебно-профилактического питания
2.	Тема 2. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта
3.	Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы
4.	Тема 4. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ
5.	Тема 5. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек
6.	Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания
7.	Тема 7. Технология блюд диетического питания
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часов</b>	

**Форма контроля – зачет**

#### Разработчик:

к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.Б. Брикота

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра бухгалтерского учета и анализа

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.26 АНАЛИЗ И ДИАГНОСТИКА**  
**ФИНАНСОВО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ**  
**И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) программы**  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» приобретение знаний о роли и методике анализа и диагностики в системе управления, формирование навыков расчетно-аналитической работы, приобретение умений применять методы анализа в конкретной аналитической работе в условиях деятельности предприятий общественного питания.

Задачи учебной дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»:

- ознакомление с основными направлениями и последовательностью проведения анализа;
- использование методов и приемов экономического анализа при исследовании различных сторон хозяйственной деятельности предприятия;
- применение основных методов анализа при обосновании оптимальных управленческих решений;
- изучение методики анализа технико-организационного уровня, производства, результатов деятельности организации, оценки производственного потенциала и его использования при прогнозировании деятельности предприятий общественного питания.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
2.	Маркетинговый анализ
3.	Анализ технико-организационного уровня и других условий производства в организациях общественного питания
4.	Анализ эффективности использования средств труда предприятий общественного питания
5.	Анализ эффективности использования материальных ресурсов предприятий общественного питания
6.	Анализ эффективности использования трудовых ресурсов предприятий общественного питания
7.	Анализ финансового состояния предприятий общественного питания
8.	Анализ финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часов</b>	

**Форма контроля – зачет с оценкой**

### Разработчик:

К.э.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

А.А. Черник

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра экономики и управления

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.27 БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и**  
**организация общественного питания**

Направленность (профиль) программы  
**Технология и организация ресторанного бизнеса**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### **1. Цель и задачи дисциплины:**

Целью учебной дисциплины «Бизнес-планирование деятельности предприятий питания» формирование у студентов рыночного экономического мышления, обобщающего представления о теории и практике эффективного осуществления предпринимательской деятельности, овладение специальными знаниями в области методологии планирования предпринимательской деятельности, разработке и коммерческой оценке бизнес-планов.

Задачи дисциплины «Бизнес-планирование деятельности предприятий питания»:

- усвоение теории и методологии бизнес-планирования и определение эффективности предпринимательской деятельности;
- формирование практических навыков в области бизнес – планирования;
- выработка алгоритма действий по продвижению бизнес-планов на рынок капиталов;
- организация процесса реализации бизнес-плана;
- расчёт нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
- планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

### **2. Содержание дисциплины:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов / тем дисциплины</b>
1.	Тема 1. Основы бизнес планирования предприятий питания.
2.	Тема 2. Структура и функции бизнес-плана предприятий питания
3.	Тема 3. Этапы разработки бизнес – плана предприятий питания.
4.	Тема 4. Финансовый план и оценка эффективности бизнес-плана предприятий питания.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е / 144 часа</b>	

**Форма контроля – экзамен**

#### **Разработчик:**

Доцент кафедры экономики и управления  
Краснодарского филиала  
РЭУ им Г.В. Плеханова, к.э.н.

К.С. Приходько

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.28 ОХРАНА ТРУДА В ОТРАСЛИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного питания в отрасли общественного питания» является развитие способности выполнять требования охраны труда при разработке технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания в области охраны труда

Задачи дисциплины:

- Изучить требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

- Научить осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

- Изучить трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания

- Научить использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
	<b>Раздел I. Правовые и организационные основы охраны труда</b>
1.	Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда.
2.	Тема 2. Обеспечение охраны труда.
3.	Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях
4.	Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания.
	<b>Раздел II. Условия труда и производственная санитария</b>
5.	Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания.
6.	Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды.
	<b>Раздел 3. Техника безопасности</b>
7.	Тема 7. Общие правила техники безопасности.
8.	Тема 8. Электробезопасность.
9.	Тема 9. Пожарная безопасность.
10.	Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию.
	<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часов.</b>

**Форма контроля – экзамен**

**Разработчик:**

к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания





**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**П1.М1.01.01 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) программы**  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### **1. Цель и задачи дисциплины:**

Цели учебной дисциплины «Физиология питания»: получение необходимого объема базовых теоретических знаний и практических навыков в области рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных и профессиональных групп; освоение проблем современного питания, задач функционального питания и проблем безвредности продуктов питания; изучение различных видов лечебно-профилактического питания; освоение технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.

Задачи учебной дисциплины «Физиология питания»:

- приобретение современных знаний в области физиологических и биологических основ пищеварения человека.

- изучение физиологической роли веществ пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания здоровья, снижения риска возникновения заболеваний.

- приобретение знаний в области рационального, функционального и лечебно-профилактического питания.

- ознакомление с различными системами питания;

- приобретение навыков в составлении рационов питания для различных групп населения;

- приобретение навыков ведения основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.

### **2. Содержание дисциплины:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование тем дисциплины</b>
1.	Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»
2.	Тема 2. Основы физиологии человека
3.	Тема 3. Физиологические системы, связанные с функцией питания
4.	Тема 4. Пищевые вещества и их значение в питании
5.	Тема 5. Токсические и защитные компоненты пищи
6.	Тема 6. Обмен веществ и энергии
7.	Тема 7. Физиологические основы составления рационов.
8.	Тема 8. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часа</b>	

**Форма контроля – экзамен**

### **Разработчик:**

к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

М.В. Ксенз

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **П.М1.01.02 СОВРЕМЕННЫЕ СИСТЕМЫ И КОНЦЕПЦИИ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

- Целями учебной дисциплины «Современные системы и концепции питания» являются: ознакомление обучающихся с современными системами питания, с основными понятиями о существующих концепциях питания; освоение основ разработки современных систем питания с учетом требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания.

-

- Задачи учебной дисциплины «Современные системы и концепции питания»:

- - изучение состояния в области здорового питания населения;
- - изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания;
- - изучение основных принципов и положений теорий античного, сбалансированного и адекватного питания, нетрадиционного и специализированного питания;
- - изучение классификации и основных отличий существующих концепций питания;
- - изучение основ разработки современных систем питания с учетом требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Тема 1. Предмет и задачи курса. Теории и концепции питания
2.	Тема 2. Нетрадиционные виды питания
3.	Тема 3. Религия и питание
4.	Тема 4. Концепция здорового питания (позитивного, функционального). Функциональные ингредиенты. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет
5.	Тема 5. Основы специального питания
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часа</b>	

**Форма контроля – зачет**

### Разработчик:

к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

М.В. Ксенз

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**П.М1.01.03 ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### **1. Цель и задачи дисциплины:**

Целью учебной дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» является изучение национальных особенностей культуры питания народов мира, ассортимента и способов кулинарной обработки продукции, характерных для различных стран.

Задачи учебной дисциплины «Традиции и культура питания народов мира»:

- изучение исторических особенностей культуры питания различных стран мира;
- изучение основ организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей;
- изучение особенностей и формирование навыков кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущих кухне различных стран и народов.

### **2. Содержание дисциплины:**

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.
2.	Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ
3.	Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы.
4.	Тема 4. Традиции и культура питания в Арабских странах.
5.	Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах.
6.	Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.
7.	Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии.
8.	Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часа</b>	

**Форма контроля – зачет**

### **Разработчик:**

к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.Б. Брикота

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**П.М1.01.04 МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ ПРОЕКТ: «РАЗРАБОТКА**  
**СИСТЕМ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «*Междисциплинарный проект: разработка систем рационального питания*» является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения учебных дисциплин «Физиология питания», «Современные системы и концепции питания», «Традиции и культура питания народов мира», дать основы знаний в области разработки систем мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства пищевой продукции различной направленности, а так же оптимизации известных систем питания с целью своевременной профилактики алиментарных заболеваний.

Задачи учебной дисциплины «*Междисциплинарный проект: разработка систем рационального питания*»:

- закрепление у обучающихся навыков по составлению рационов в соответствии с принципами здорового питания;
- разработка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование пищевых ресурсов, с целью максимального удовлетворения потребностей различных групп населения;
- развитие у обучающихся навыков практической работы по организации рационального питания в предприятиях и организациях общественного питания;
- развитие у обучающихся навыков практической работы по организации рационального питания для разных возрастных групп населения;
- развитие у обучающихся навыков практической работы по организации рационального питания с учетом национальных физиологических особенностей и культуры питания народов и народностей России.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Теоретический обзор современного уровня изученности проблемы, анализ выбранной тематики проекта
2.	Тема 2. Организационно-техническое обоснование технологических решений по выбранной тематике проекта
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е / 72 часов.</b>	

**Форма контроля – курсовой проект**

#### Разработчик:

к.т.н., ст. преподаватель кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Л.В. Любимова



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**П.М2.01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО**  
**ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Технология продукции общественного питания» является приобретение знаний и умений в области приготовления продукции общественного питания, освоение технологических принципов производства, изучение физических, химических и биохимических процессов, происходящих в продуктах при их обработке, способов управления технологическими процессами с целью получения готовой продукции высокого качества.

Задачи дисциплины «Технология продукции общественного питания»:

1. Усвоение ключевых понятий в области технологии продукции общественного питания;
2. Изучение содержания основных этапов технологического цикла и технологических принципов;
3. Изучение изменения основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи, процессы, формирующие качество готовой продукции, их влияние на структуру, пищевую ценность продукта
4. Участие в организации и проведении технологического процесса первичной кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, птицы;
5. Проведение технологического процесса приготовления и отпуска различных групп блюд с соблюдением санитарных норм, условий организации рабочего места,
6. Приобретение умений и навыков использования теоретических знаний по классификации и ассортименту кулинарной продукции предприятий общественного питания,
7. Изучение принципов и основ лечебного и школьного питания,
8. Приобретение умений и навыков по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
9. Приобретение умений и навыков использовать необходимую нормативную документацию для расчета норм сырья, полуфабрикатов и выхода готовой продукции,
10. Приобретение умений и навыков по составлению технологических и технико-технологических карт, с учетом вида, кондиции сырья, взаимозаменяемости и сезонности.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>Модуль I. Технологические принципы производства продукции общественного питания</b>	
1.	Тема 1. Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов
<b>Модуль II. Первичная обработка сырья</b>	
2.	Тема 2. Обработка овощей и грибов
3.	Тема 3. Обработка рыбы
4.	Тема 4. Обработка мяса
5.	Тема 5. Обработка птицы и дичи
<b>Модуль III. Тепловая обработка продуктов</b>	
6.	Тема 6. Приемы тепловой обработки
7.	Тема 7. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов
<b>Модуль IV. Приготовление и отпуск блюд</b>	
8.	Тема 8. Технология приготовления первых блюд
9.	Тема 9. Технология приготовления соусов
10.	Тема 10. Технология приготовления овощных блюд и гарниров

11.	Тема 11. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц.
12.	Тема 12. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
13.	Тема 13. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов
14.	Тема 14. Технология приготовления блюда из домашней птицы и дичи
<b>Модуль IV. Приготовление и отпуск блюд</b>	
15.	Тема 15. Технология приготовления холодных блюд и закусок (холодные и горячие)
16.	Тема 16. Технология приготовления сладких блюд
17.	Тема 17. Технология приготовления горячих и холодных напитков
<b>Модуль V. Производство мучных изделий</b>	
18.	Тема 18. Технология приготовления кондитерских и кулинарных изделий из теста
<b>Модуль VI. Специфика питания различных категорий потребителей</b>	
19.	Тема 19. Национальные блюда и кулинарные изделия
20.	Тема 20. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия
21.	Тема 21. Блюда и кулинарные изделия для диетического и лечебно-профилактического питания
22.	Тема 22. Питание школьников и учащихся профессиональных училищ
23.	Тема 23. Принципы составления меню
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 9 з.е / 324 часов.</b>	

**Форма контроля – зачет – 4,5 семестр**  
**экзамен – 6 семестр**  
**курсовая работа - 6 семестр**

**Разработчик:**

к.т.н., ст. преподаватель кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Л.В. Любимова

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**П.М2.01.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА  
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «*Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания*»: подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

Задачи учебной дисциплины «*Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания*»:

1. Ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания;
2. Изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях питания;
3. Выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;
4. Обучить современным методам и формам обслуживания различных континентов потребителей;
5. Приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия питания.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	<b>Раздел 1 Организация производства на предприятиях общественного питания</b>
2.	Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания
3.	Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания
4.	Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация
5.	Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания
6.	Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания
7.	<b>Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</b>
8.	Тема 6. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье
7.	Тема 7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах
8.	Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов
9.	Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е. / 252 часа</b>	

**Форма контроля – зачет, экзамен, курсовая работа**

### Разработчик:

К.т.н, доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.А. Журавлев

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**П.М2.01.03 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО**  
**ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является развитие способности применять разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, а также проводить расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Задачи дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»:

- Изучить методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

- Научиться применять методики расчета технической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.

- Изучать правила работы с документооборотом проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.

- Научиться рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

- Изучить методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.

- Научиться осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

## 2.Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.
2.	Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания.
3.	Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания.
4.	Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением.
5.	Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

6.	Тема 6. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории).
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е / 252 часов.</b>	

**Форма контроля – зачет /экзамен/курсовая работа**

**Разработчик:**

К.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В. Брюшков



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **Б2.О.01.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи практики:

Целью ознакомительной практики является выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в ходе учебного процесса;

- формирование, закрепление, развитие практических умений и компетенций по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профилю) программы «Технология и организация ресторанного бизнеса».

Задачи ознакомительной практики:

Задачами ознакомительной практики являются освоение обучающимися :

- ознакомление обучающихся с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов;

- приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов;

- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря и посуды;

- изучение правил техники безопасности, соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии на предприятии общественного питания.

## 2. Содержание практики:

№ п/п	Наименование этапов практики
1.	<p><b>Подготовительный этап</b> <i>Ознакомление с планом и местом проведения практики, правилами внутреннего трудового распорядка, с требованиями охраны труда, пожарной безопасности, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности. Изучение специфики работы программного обеспечения, которое будет использоваться в ходе практики, составление индивидуального задания прохождения практики, определение темы для изучения во время прохождения практики, изучение необходимого теоретического материала.</i></p>
2.	<p><b>Производственный этап</b> <i>Выполнение практических заданий, обоснование актуальности темы исследования, работа с информационными ресурсами, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, описание основных способов получения информации и ее источников, проведение экскурсий на предприятия общественного питания с целью выявления фактической структуры ассортимента</i></p>
3.	<p><b>Аналитический этап</b> <i>Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике.</i></p>

4.	<p><b>Отчетный этап</b></p> <p><i>Представление отчета по практике, дневника, на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике.</i></p>
<p><b>Трудоемкость практики составляет 3 з.е. / 108 часов</b></p>	

**Форма контроля – зачет**

**Разработчики:**

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В. Брюшков

Старший преподаватель кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Л.В. Любимова

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ**

**Б2.О.02.01(П) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи практики:

Целями технологической практики являются:

- закрепление теоретических знаний по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания;
- приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности;
- сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра
- ознакомление с особенностями работы отдельных цехов и групп;
- получение практических навыков работы на рабочих местах по первичной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря и посуды;
- изучение основных правил техники безопасности на предприятиях общественного питания;
- изучение правил соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии.

Задачи технологической практики:

Задачами технологической практики являются освоение обучающимися:

- усвоение ключевых понятий в области технологии и организации рабочих процессов;
- изучение содержания основных этапов технологического цикла и технологических принципов;
- изучение процессного подхода к организации структуры производства предприятия общественного питания;
- изучение химического состава, физико-химических, функционально-технологических свойств сырья и факторов, влияющих на его качество;
- изучение возможных способов механической, гидромеханической и термической обработки сырья и полуфабрикатов для получения высококачественной продукции общественного питания;
- изучение влияния технологических факторов на качество готовой продукции общественного питания;
- приобретение умений и навыков определения перечня документации, необходимой для функционирования процессов (инструкции, порядки, положения, методики, должностные инструкции);
- приобретение умений и навыков определения границы показателей, характеризующих нормальное течение процессов.

## 2. Содержание практики:

№ п/п	Наименование этапов практики
1.	<p><b>Подготовительный этап</b></p> <p><i>Ознакомление с планом и местом проведения практики с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка предприятия.</i></p> <p><i>Изучение специфики работы программного обеспечения, которое будет использоваться в ходе практики, составление индивидуального задания прохождения практики, определение темы для изучения во время прохождения практики, изучение необходимого теоретического</i></p>

2.	<b>Производственный этап</b> Выполнение практических заданий, обоснование актуальности темы индивидуального задания практики, работа с информационными ресурсами, технологическим оборудованием, нормативной и технико-технологической документацией, обработка и систематизация фактического и литературного материала, описание основных этапов производства продукции общественного питания.
3.	<b>Аналитический этап</b> Анализ полученной информации, разработка технологической документации на производство продукции общественного питания. Подведение итогов практики и оформление отчёта.
4.	<b>Отчетный этап</b> Представление отчета по практике, дневника, характеристики-отзыва на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике.
<b>Трудоемкость практики составляет 6 з.е. / 216 часов</b>	

**Форма контроля – зачет**

**Разработчики:**

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В. Брюшков

Старший преподаватель кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Л.В. Любимова

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ**

**Б2.О.02.02(П) ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи практики:

Целями организационно-управленческой практики являются:

- закрепление теоретических знаний по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания;
- приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности;
- сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра: ознакомление обучающихся с особенностями работы отдельных цехов и групп; получение практических навыков работы на рабочих местах по первичной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов; приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря и посуды; изучение основных правил техники безопасности на предприятиях общественного питания; изучение правил соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии.

Задачи организационно-управленческой практики:

- Задачами организационно-управленческой практики являются освоение обучающимися:
  - поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
  - изучение требований к разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
  - изучение требований к осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
  - изучение правил эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
  - изучение всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
  - изучение требований по использованию технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
  - изучение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерений и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;
  - изучение нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг;
  - проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов.

**Содержание практики:**

№ п/п	Наименование этапов практики
1.	<i>Подготовительный этап</i> <i>Ознакомление с планом и местом проведения практики с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка предприятия</i>



2.	<b>Производственный этап</b> Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала.
3.	<b>Аналитический этап</b> Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики-отзыва.
4.	<b>Отчетный этап</b> Представление отчета по практике, дневника, характеристики-отзыва на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике.
<b>Трудоемкость практики составляет 3 з.е. / 108 часов</b>	

**Форма контроля – зачет**

**Разработчики:**

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В. Брюшков

Старший преподаватель кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Л.В. Любимова

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **Б2.В.01.01(Пд) ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи практики:

Целями преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы (далее – преддипломная практика) являются:

- практическая подготовка в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания;
- приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности;
- сбор, анализ и систематизация научного и практического материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

## 2. Задачи практики

Задачами преддипломной практики являются:

- использование основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- изучение требований к разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- изучение требований к осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- изучение правил эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- изучение требований по использованию технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- изучение требований к определению приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснованию принятых конкретных технических решений при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; правил выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения;
- изучение правил расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценивание и планирование внедрения инноваций в производство;
- изучение организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;
- изучение правил анализа и оценивания результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- изучение требований к определению целей и постановке задач отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализ информации по результатам продаж и принятию решений в области контроля процесса продаж, владение системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;
- изучение требований к проведению мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивание финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля;
- изучение нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг;

- формирование навыков к измерению и составлению описания проводимых экспериментов, подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владению статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

- формирование навыков к контролю качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

- формирование навыков к осуществлению поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составлению технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверке правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтению чертежей (экспликации помещений, плана расстановки технологического оборудования, плана монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения производственных цехов);

- ознакомление с правилами ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивание результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

## 2. Содержание практики:

№ п/п	Наименование этапов практики
1.	<p><b>Подготовительный этап</b>  <i>Ознакомление с планом и местом проведения практики с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка предприятия</i></p>
2.	<p><b>Производственный этап</b>  <i>Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала. Изучение вопросов организации производства продукции общественного питания, способов организации эффективного производства, условий для организации качественной сервисной деятельности предприятия. Изучение методик расчетов материальных затрат. Сбор информации по теме выпускной квалификационной работы. Изучение технической и технологической документации, а также внутренней экономической информации.</i></p>
3.	<p><b>Аналитический этап</b>  <i>Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики-отзыва.</i></p>
4.	<p><b>Отчетный этап</b>  <i>Представление отчета по практике, дневника, характеристики-отзыва на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике.</i></p>
<p><b>Трудоемкость практики составляет 9 з.е. / 324 часов</b></p>	

**Форма контроля – зачет с оценкой**

**Разработчики:**

Доцент кафедры торговли и общественного питания

Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В. Брюшков

Старший преподаватель кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Л.В. Любимова

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной**  
**квалификационной работы**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) программы**  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации:

Целью государственной итоговой аттестации (в дальнейшем – ГИА) является установление степени соответствия уровня качества подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия его требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) с учетом профессионального стандарта и основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) направленность (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса и степени овладения выпускниками необходимыми компетенциями.

### Задачи государственной итоговой аттестации:

- комплексная оценка качества практической и теоретической подготовленности выпускников Университета по программе бакалавриата к решению задач профессиональной деятельности, установленных ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) и профессиональным стандартами: 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» и 33.008 «Руководитель предприятия питания»;

- оценка сформированности компетенций, которыми должен обладать выпускник в результате освоения образовательной программы, в соответствии с ФГОС ВО;
- закрепление навыков самостоятельной исследовательской работы;
- оценка степени готовности выпускников к выполнению задач профессиональной деятельности;
- принятие решения о присвоении соответствующей квалификации выпускнику по результатам ГИА и выдаче документа о высшем образовании;
- разработка рекомендаций по продолжению образования на более высоких ступенях.

## 2. Содержание ГИА:

№ п/п	Наименование этапов ГИА
1.	Выбор темы выпускной квалификационной работы
2.	Выполнение и представление в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной работы
3.	Защиты выпускной квалификационной работы
<b>Трудоёмкость ГИА составляет 9 з.е. / 324 часов</b>	

**Форма контроля – защита выпускной квалификационной работы**

### Разработчики:

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В. Брюшков

Старший преподаватель кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Л.В. Любимова

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра бухгалтерского учета и анализа

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ФТД.В.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ДОБРОВОЛЬЧЕСКОЙ (ВОЛОНТЕРСКОЙ)**  
**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С СОЦИАЛЬНО**  
**ОРИЕНТИРОВАННЫМИ НКО**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**



### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными некоммерческими организациями» изучение причин межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контексте.

Задачи дисциплины:

- включение студентов в социальнозначимую деятельность, формирование их лидерской позиции, развитие инициативы и общественной активности.
- уметь анализировать социокультурную ситуацию и культурный контекст;
- уметь выстраивать межкультурную коммуникацию в различном социокультурном контексте с учетом необходимых норм, ценностей, правил коммуникации;
- уметь анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей;
- изучение способов и технологии коммуникации, учитывающих особые потребности лиц с ограниченными возможностями;
- идентифицировать возможности более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в профессиональную деятельность;
- формирование толерантного восприятия людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Добровольчество (волонтерство) и социально ориентированные НКО: определение, законодательство, государственная политика, инфраструктура.
2.	Тема 2. Развитие волонтерства в отраслях социальной сферы
<b>Трудоёмкость дисциплины составляет 1 з.е. / 36 часов</b>	

**Форма контроля – зачет**

### Разработчик:

К.ф.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Д.А. Сигида

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра бухгалтерского учета и анализа

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ФТД.В.02 ГОСУДАРСТВЕННАЯ АНТИКОРРУПЦИОННАЯ**  
**ПОЛИТИКА**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и**  
**организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Государственная антикоррупционная политика» является формирование у бакалавров знаний антикоррупционной политики государства, форм и методов ее реализации; содержания и организации антикоррупционной деятельности государства; понятия, системы российского права и содержания основных его институтов; основных положений действующего федерального антикоррупционного законодательства; норм, регулирующих ответственность за противоправные коррупционные действия.

Задачи дисциплины являются: выработка системного подхода к анализу коррупции как многогранного явления современной действительности; формирование у бакалавров представлений об опасности коррупции в сфере профессиональной деятельности; формирование у студентов знаний об основных направлениях государственной антикоррупционной политики России; развитие у студентов потребности в противодействии коррупции, в ее неприятии как средства достижения личных или корпоративных целей.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>Раздел 1. Антикоррупционная политика РФ на современном этапе</b>	
1.	Тема 1. Социально-правовая сущность и основные признаки коррупции
2.	Тема 2. Антикоррупционная политика как явление
<b>Раздел 2. Законодательное обеспечение антикоррупционной политики</b>	
3.	Тема 3. Законодательная основа антикоррупционной политики
4.	Тема 4. Создание механизма реализации антикоррупционной политики
<b>Раздел 3. Международный опыт противодействия коррупции</b>	
5.	Тема 5. Международное сотрудничество по противодействию коррупции
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часа</b>	

**Форма контроля – зачет**

**Разработчик:**

К.ю.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

И.Н. Колкарева

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова  
Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра бухгалтерского учета и анализа**

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФТД.04 ОСНОВЫ ВОЕННОЙ ПОДГОТОВКИ**

**Направление подготовки 38.03.02 МЕНЕДЖМЕНТ**

**Направленность (профиль) программы  
Технология и организация ресторанного бизнеса**

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

**Год начала подготовки 2021**

**Краснодар – 2021 г.**

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Основы военной подготовки» является получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Задачами дисциплины являются:

- 1) формирование у обучающихся понимания главных положений военной доктрины Российской Федерации, а также основ военного строительства и структуры Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ);
- 2) формирование у обучающихся высокого общественного сознания и воинского долга;
- 3) воспитание дисциплинированности, высоких морально-психологических качеств личности гражданина – патриота;
- 4) освоение базовых знаний и формирование ключевых навыков военного дела;
- 5) раскрытие специфики деятельности различных категорий военнослужащих ВС РФ;
- 6) ознакомление с нормативными документами в области обеспечения обороны государства и прохождения военной службы;
- 7) формирование строевой подтянутости, уважительного отношения к воинским ритуалам и традициям, военной форме одежды;
- 8) изучение и принятие правил воинской вежливости;
- 9) овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации</b>	
24.	Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание.
25.	Внутренний порядок и суточный наряд.
26.	Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.
<b>Раздел 2. Строевая подготовка</b>	
27.	Строевые приемы и движение без оружия.
<b>Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия</b>	
28.	Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.
29.	Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат.
7.	Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.
<b>Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений</b>	
8.	Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ.
9.	Основы общевойскового боя.
10.	Основы инженерного обеспечения.
11.	Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника.
<b>Раздел 5. Военная топография</b>	
12.	Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам.
13.	Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказания по карте.

<b>Раздел 6. Военно-политическая подготовка</b>	
14.	Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.
<b>Раздел 7. Правовая подготовка</b>	
15.	Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е / 72 часа.</b>	

**Форма контроля – зачет.**

**Составитель:**

Канд. пед. наук, доцент С.Г. Александров