

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ
И ТОРГОВЛИ имени Михаила Туган-Барановского»**



УТВЕРЖДЕНО:

На заседании Ученого Совета Университета
протокол № 1 от 30.08.2017 года

Председатель Ученого Совета

Ректор _____ С.В. Дрожжина

ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ
БАКАЛАВРИАТ**

**УКРУПНЕННАЯ ГРУППА НАПРАВЛЕНИЙ ПОДГОТОВКИ
19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ
19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**КВАЛИФИКАЦИЯ
Академический бакалавр**

ДОНЕЦК - 2017

Разработчики примерной основной образовательной программы по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»:

и.о. зав. кафедрой
технологии в ресторанном хозяйстве,
канд. техн. наук, профессор



А.Ф. Коршунова

доцент кафедры технологии
в ресторанном хозяйстве,
канд. техн. наук, доцент



В.Н. Ветров

РАССМОТРЕНО
на Ученом Совете факультета
ресторанно-гостиничного бизнеса
(протокол от « 30 » 08. 2017 года № 1)

Председатель


(подпись)

Л.В. Крылова
(инициалы и фамилия)

ОДОБРЕНО
на Учебно-методическом Совете Университета
(протокол от « 30 » 08. 2017 года № 1)

Председатель


(подпись)

Л. А. Омелянович
(инициалы и фамилия)

Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики

**I. ПРИМЕРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА
подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Квалификация (степень) – академический бакалавр
Нормативный срок обучения – 4 года
очная форма обучения

Годы обучения	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль				
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23				
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1				
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	T	C	C	T	T	T	T				
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	T	C	C	T	T	T	T				
III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	T	C	C	T	T	T	T				
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	T	C	C	T	T	T	T				

Годы обучения	Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24				
	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30				
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K				
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К				
III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К				
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	П	П	ГА	ДП	ДП	ДП	ДП	ДП												

**Условные обозначения: теоретическое обучение[T] государственная аттестация[ГЭ] экзаменационная сессия[C] каникулы[K]
практика[П] подготовка выпускной работы[ДП]**

Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики

II. ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
подготовки бакалавров по направлению
19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Квалификация (степень) – академический бакалавр
 Нормативный срок обучения – 4 года
 очная форма обучения

п/п	Наименование дисциплин (в том числе практик)	Трудоемкость		Примерное распределение з.е / кредитов по годам				Форма промежуточной аттестации	Коды компетенций
		з.е. / кредиты	Часы	1 год	2 год	3 год	4 год		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Гуманитарный, социальный и экономический цикл									
Б.1.Б	Базовая часть	22-25	792-900						
Б.1.Б.1.	Философия	3	108	x				экзамен	ОК-1, ПК-23
Б.1.Б.2.	Иностранный язык (профессиональной направленности)	9-10	324-360	x	x			2 зачета, экзамен	ОК-5-7
Б.1.Б.3.	Менеджмент	3-5	108-180		x			курсовая работа, экзамен	ПК-7,10-14,16, 19-22, 30, 32
Б.1.Б.4.	Маркетинг	3-4	108-144			x		экзамен	ПК-7,10-11, 14-15,19,29-32
Б.1.Б.5.	История	3	108	x				экзамен	ОК-2
Б.1.В.	Вариативная часть								
	Физическая культура			x	x	x	x	зачет	ОК-6-8
Математический и естественнонаучный цикл									
Б.1.2.Б.	Базовая часть	37-52	1332-1872						
Б.1.2.Б.1	Высшая математика	3-5	108-180	x				зачет, экзамен	ОПК-1-2, ПК-1,25
Б.1.2.Б.2	Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии	3-5	108-180	x	x			зачет, экзамен	ОПК-1, ПК-2,6-7,9-10,15,19-20, 23-25,27,29-32,34
Б.1.2.Б.3	Физика	3-4	108-144	x				экзамен	ОПК-1
Б.1.2.Б.4	Неорганическая химия	3-4	108-144	x				экзамен	ОПК-1
Б.1.2.Б.5	Физическая и коллоидная химия	3-4	108-144		x			экзамен	ОПК-1, ПК-23
Б.1.2.Б.6	Аналитическая химия и физико-химические методы исследований	3-4	108-144	x				экзамен	ОПК-1,ПК-1,4,23,25
Б.1.2.Б.7	Органическая химия	3-4	108-144	x				экзамен	ОПК-1, ПК-23
Б.1.2.Б.8	Биохимия	3-4	108-144		x			экзамен	ОПК-1, ПК-23
Б.1.2.Б.9	Прикладная механика	3-4	108-144		x			зачет, курсовой	ОПК-1

								проект	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б.1.2.Б.10	Инженерная графика. Компьютерная графика	4-5	144-180	x	x			зачет	ОПК-1, ПК-27
Б.1.2.Б.11	Экология	2-3	72-108			x		зачет	ОК-9, ПК-3-4,8-9,17
Б.1.2.Б.12	Электротехника и электроника	2-3	72-108		x			зачет	ОПК-4, ПК-3,26
Б.1.2.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	2-3	72-108	x				зачет	ОК-1, ПК-3,8-9, 18
Б.1.2.В.	Вариативная часть								
Профессиональный цикл									
Б.1.3.Б.	Базовая часть	40,5-52,5	1458-1890						
Б.1.3.Б.1	Технология продукции общественного питания	5-6	180-216			x		экзамен	ОПК-2, ПК-1, 4,6,17,19
Б.1.3.Б.2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	5-6	180-216			x	x	зачет, экзамен, курсовая работа	ОПК-5, ПК-7-8,13,17,26-27
Б.1.3.Б.3	Санитария и гигиена	3-4	108-144			x		экзамен	ОК-4, ОПК-2, ПК-3,6,8-9,17-19
Б.1.3.Б.4	Пищевые технологии	3-4	108-144			x		экзамен	ПК-1-2,4
Б.1.3.Б.5	Физико-химические основы технологии продуктов питания	3-4	108-144		x			экзамен	ПК-1,4,17,25
Б.1.3.Б.6	Проектирование предприятий ресторанного хозяйства	3-4	108-144				x	экзамен, курсовой проект	ПК-3,5-6, 26-28
Б.1.3.Б.7	Товароведение продовольственных товаров	2-3	72-108			x		экзамен	ПК-1,6,19,32
Б.1.3.Б.8	Процессы и аппараты пищевых производств	3-4	108-144		x			экзамен	ОПК-2-4, ПК-1,4
Б.1.3.Б.9	Физиология питания	2-3	72-108			x		экзамен	ПК-4,7
Б.1.3.Б.10	Оборудование предприятий общественного питания	4-5	144-180			x		зачет, экзамен, курсовой проект	ОПК-4, ПК-1, 4-5, 26-28
Б.1.3.Б.11	Теплотехника	2-3	72-108		x			зачет	ОПК-2, ПК-1,5
Б.1.3.Б.12	Экономика предприятий ресторанного хозяйства	4-5	144-180				x	экзамен	ОК-3, ПК-5, 7,10-11,14-16, 20, 29-30
Б.1.3.Б.13	Основы охраны труда	1,5	54		x			экзамен	ОК-9, ПК-3, 8,18
Б.1.3.В.	Вариативная часть								
Б.2.	Практика и научно-исследовательская работа	12-27		x	x	x	x		ОК-1-9, ОПК-1-5, ПК-1-34
Б.3	Итоговая государственная аттестация	6-12	216-432			x	x		ОК-1-9, ОПК-1-5, ПК-1-34
	Общая трудоёмкость основной образовательной программы	240	8640	60	60	60	60		

III. АННОТАЦИИ
примерных программ дисциплин профессионального цикла
(базовая (общепрофессиональная) часть по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
(квалификация – «Академический бакалавр»)

Дисциплина «Философия»

Цель дисциплины «Философия» изучение теоретических основ философских знаний для формирования мировоззренческой позиции, ценностей бытия, жизни и культуры, и закрепление практических навыков в осуществлении просветительской деятельности в сфере публичной и частной жизни.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108 / 3, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Предмет, структура и функции философии. Основной вопрос философии. Место философии в системе знания. Философия в современном мире. Онтология как раздел философии. Сознание как философская проблема. Философская антропология. Социальная философия. Познание как предмет философского анализа. Основные формы и методы познания. Сущность и основные формы знания. Рационализм и иррационализм в философии. Диалектика как теория развития и метод философского мышления. Синергетика. Наука как особая форма знания и тип духовной деятельности. Основные типы научной рациональности. Наука как социальный институт. Научная картина мира.

Дисциплина «Иностранный язык (профессиональной направленности)»

Цель дисциплины «Иностранный язык (профессиональной направленности)» изучение лексического минимума в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера; основных фонетических, лексических и грамматических явлений изучаемого иностранного языка, позволяющие использовать его как средство личностной коммуникации; формирование практических навыков адекватного реагирования в ситуациях бытового, академического и профессионального общения.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 324-360 /9- 10, вид промежуточной аттестации – 2 зачета, экзамен.

Содержание дисциплины:

Бытовая тематика. Я и моя семья. Досуг и праздники. Покупки. Спорт и здоровый образ жизни. Учебно-познавательная тематика. Высшее образование в России и за рубежом. Студенческая жизнь в России и за рубежом. Социально-научная тематика.

Мировые достижения науки и техники. Охрана окружающей среды. Глобальные проблемы человечества и пути их решения. Профессиональная тематика. История развития пищевой промышленности. Состав пищи. Отрасли пищевой промышленности. Производство и переработка пищевых продуктов.

Дисциплина «Менеджмент»

Цель дисциплины «Менеджмент» изучение экономики предприятия, принципов оценки результатов его хозяйственной и финансовой деятельности, основ бухгалтерского учета и налоговой системы; нормативно-правовой базы, регулирующей финансово-хозяйственную деятельность предприятия; методов планирования деятельности предприятия и обоснования управленческих решений: формирование практических навыков решения конкретных технико-

экономических, организационных и управленческих вопросов; методов обоснования управленческих решений и организации их выполнения; методов выявления резервов повышения эффективности деятельности фирмы.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108-180/3-5, вид промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа.

Содержание дисциплины:

Предприятие в условиях рыночной экономики. Ресурсы предприятия. Налоговая политика. Эффективность производства. Управление предприятием: системное представление. Организационная структура управления предприятием. Процесс принятия и реализации управленческих решений. Управление персоналом в системе управления предприятием.

Дисциплина «Маркетинг»

Цель дисциплины «Маркетинг» изучение основ экономических теорий и экономических систем, основных законов микро- и макроэкономики, бизнес - планирования и экономики предприятий питания, принципов оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основ бухучета и налоговой системы; функций менеджмента, принципов построения организационных структур и распределения функций управления, основ маркетинга; формирование практических навыков критического восприятия информации, экономического анализа производства продукции питания, методов оценки деятельности предприятия, методов выявления резервов повышения эффективности деятельности предприятия.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108-144/3-4, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Общественное питание в условиях развития рыночных отношений. Сущность маркетинга. Маркетинговые стратегии и планирование. Маркетинговые исследования и прогнозирование. Жизненный цикл товара. Сегментация рынка. Конкуренция. Сбытовая политика и товародвижение. Организация маркетинга на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «История»

Цель дисциплины «История» формирование представлений о событиях российской и всемирной истории, основанных на принципе историзма; приобретение навыков анализа исторических источников, приемов ведения дискуссии и полемики.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108 / 3, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки. Исследователь и исторический источник. Особенности становления государственности в России и мире. Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье. Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации. Россия и мир в XVIII веке: попытки модернизации. Россия и мир в XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот. Россия и мир в XX веке. Россия и мир в XXI веке. История региона.

Дисциплина «Высшая математика»

Цель дисциплины «Высшая математика» изучение основных понятий и методов математического анализа, дифференциальных уравнений, элементов теории функций

комплексного переменного; основных положений современной аксиоматической теории вероятностей, типов случайных величин и основных законов распределения, асимптотический смысл предельных теорем, методов представления результатов наблюдений (экспериментов), методов построения статистических оценок, их свойств и характеристик, методов проверки статистических гипотез, способов описания статистических закономерностей при анализе случайных явлений; формирование навыков построения математической модели типовых задач и содержательной интерпретации полученных результатов, методов расчета и анализа вероятностных характеристик, адекватных объекту и задаче его изучения, методов анализа статистических данных, построения эмпирических зависимостей при изучении случайных явлений.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108-180/3-5, вид промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Содержание дисциплины:

Введение в математический анализ. Дифференциальное исчисление функций одной переменной. Неопределенный интеграл и его свойства. Определенный интеграл. Кратные интегралы. Векторный анализ и элементы теории поля. Обыкновенные дифференциальные уравнения. Системы обыкновенных дифференциальных уравнений. Элементы теории функций комплексного переменного.

Пространство элементарных событий. Алгебра событий. Понятие случайного события. Вероятность. Аксиоматическое построение теории вероятностей. Элементарная теория вероятностей. Методы вычисления вероятностей. Условная вероятность. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Схема Бернулли. Теоремы Пуассона и Муавра-Лапласа. Дискретные случайные величины. Функция распределения и ее свойства. Математическое ожидание и дисперсия дискретной случайной величины. Непрерывные случайные величины. Функция распределения, плотность вероятности случайной величины, их взаимосвязь и свойства. Математическое ожидание и дисперсия непрерывной случайной величины. Нормальное распределение и его свойства. Закон больших чисел.

Теоремы Бернулли и Чебышева. Центральная предельная теорема Ляпунова. Случайные векторы. Функция распределения. Условные распределения случайных величин. Условные математические ожидания. Ковариационная матрица. Коэффициенты корреляции. Функции случайных величин и случайных векторов, их законы распределения. Характеристические функции и их свойства. Цепи Маркова. Переходные вероятности. Предельная теорема. Стационарное распределение. Коэффициент корреляции, корреляционное отношение, их свойства и оценки. Определение параметров нелинейных уравнений регрессии методом наименьших квадратов непосредственно и с помощью линеаризующих замен переменных. Понятие о критериях согласия. Проверка гипотез о равенстве долей и средних. Проверка гипотезы о значении параметров нормального распределения. Проверка гипотезы о виде распределения.

Дисциплина «Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии»

Цель дисциплины «Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии» изучение основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации; базовых технологических приёмов обработки информации с использованием интегрированных пакетов прикладных программ, методов поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях; владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108-180/3-5, вид промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Содержание дисциплины:

Понятие информации. Общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации. Технические средства реализации информационных процессов. Программные средства реализации информационных процессов. Информационные технологии. Базы данных. Компьютерные сети. Информационные системы. Основы защиты информации. Модели решения функциональных и вычислительных задач. Программное обеспечение и технологии программирования. Алгоритмизация и программирование. Языки программирования высокого уровня.

Информация, её представление и измерение. Структура информации. Системный анализ – как обязательное условие внедрения информационных технологий. Информационная система решения функциональных задач. Научно-методические основы создания ИС и ИТ. Информационные системы предприятий. Проектирование: методические и организационные принципы создания информационных систем и информационных технологий. Содержание и методы создания информационных систем и информационных технологий. Структурная и функциональная организация информационных систем и информационных технологий. Технологическое обеспечение (обеспечивающие подсистемы) информационных технологий. Типовой состав функциональных модулей информационных систем. Базы знаний. Централизованные и распределённые базы данных. Криптографические методы защиты информации. Методы и средства защиты информации в ИС. Механизмы электронной цифровой подписи. Стандартизация подходов к обеспечению информационной безопасности. Глобальные сети. Корпоративные сети. Компьютерные сети. Локальные сети.

Дисциплина «Физика»

Цель дисциплины «Физика» изучение основных физических положений, законов, необходимых для применения в конкретной предметной области при изготовлении машиностроительной продукции; применение физико-математических методов для проектирования изделий и технологических процессов в машиностроении с применением стандартных программных средств; приобретение навыков использования основных общефизических законов и принципов в важнейших практических приложениях.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108-144/3-4, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Физическая картина мира. Механика. Термодинамика и статистическая физика. Электричество и магнетизм. Колебания и волны. Элементы квантовой механики и основы ядерной физики.

Дисциплина «Неорганическая химия»

Цель дисциплины «Неорганическая химия» изучение фундаментальных разделов неорганической химии; химических элементов и их соединений; методов и средств химического исследования веществ и их превращений; навыков выполнения химических лабораторных операций; методов определения концентраций в растворах; методов синтеза неорганических соединений; методов оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области неорганической химии.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108-144/3-4, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Основные законы химии и Периодический закон. Строение атома. Химическая связь. Термодинамика и кинетика химических процессов. Растворы, реакции в растворах электролитов. Окислительно-восстановительные реакции. Основы электрохимии. Строение и свойства соединений s-, p-, d-, f- элементов.

Дисциплина «Физическая и коллоидная химия»

Цель дисциплины «Физическая и коллоидная химия» изучение основных видов термодинамических систем, условия применимости катализа и ингибирования реакций, электрохимических процессов, методов изучения дисперсных систем, основных закономерностей явлений, свойств растворов высокомолекулярных соединений природного происхождения, овладение методикой термодинамических расчетов, анализа веществ и продуктов питания различными методами, определения поверхностного натяжения растворов, расчета адсорбции, экспериментального определения размеров частиц дисперсных систем, порога коагуляции, критической концентрации мицеллообразования в растворах ПАВ, вычисления и определения константы скорости набухания ВМС, основными приемами проведения физико-химических измерений.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108-144/3-4, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Основы химической термодинамики и растворы. Первое начало термодинамики: Второе начало термодинамики: обратимые и необратимые процессы. Термодинамика химического равновесия. Термодинамика фазовых равновесий. Термодинамика разбавленных растворов. Электрохимия. Сильные электролиты и их свойства. Термодинамика поверхностных явлений. Термодинамика поверхностного слоя. Молекулярная адсорбция. Ионная адсорбция (ионный обмен). Поверхностно-активные (ПАВ) и поверхностно-неактивные вещества. Кинетика химических реакций и катализ. Дисперсные системы, их классы, природа и свойства. Коллоидное состояние веществ. Свойства дисперсных систем: Разные классы коллоидных систем: аэрозоли и их свойства. Порошки и их свойства. Суспензии и их свойства. Эмульсии, жидкие пены, их свойства. Коллоидные системы, образованные поверхностно-активными веществами (ПАВ). Высокомолекулярные соединения (ВМС) и их растворы. Свойства ВМС. Свойства неэлектролитов и полиэлектролитов.

Дисциплина «Аналитическая химия и физико-химические методы исследований»

Цель дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы исследований» изучение достижения науки и техники по оценке воздействия химических веществ на естественное состояние биосферы, основ аналитической химии, типов реакций и процессов в аналитической химии, основных методов, специфики анализа основных объектов техногенного и природного происхождения; овладение методикой проведения опытов, а также правил техники безопасности, основных приборов и оборудования для анализа веществ, методов анализа химических соединений, правил безопасной работы в химической лаборатории.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108-144/3-4, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Теоретические основы аналитической химии. Основные понятия химического анализа. Применение методов аналитической химии. Химическое равновесие в гомогенной системе. Кислотно-основное равновесие. Качественный анализ. Классификация катионов и анионов. Аналитические группы. Гравиметрический метод анализа. Прямые и косвенные определения. Титриметрические методы анализа. Способы титрования: прямое, обратное, вытеснительное,

косвенное. Комплексонометрическое титрование. Требования к реакциям комплексообразования, применяемым в титриметрии. Физико-химические методы анализа. Спектроскопические методы анализа. Электрохимические методы. Хроматографические методы анализа. Спектроскопия ядерного магнитного резонанса.

Дисциплина «Органическая химия»

Цель дисциплины «Органическая химия» изучение достижений науки и техники по оценке воздействия химических веществ на естественное состояние биосферы, основ органической химии, степени риска разрушающего воздействия химических веществ на биологические объекты, допустимые уровни наличия химических веществ в окружающей среде; овладение методиками проведения опытов с участием органических веществ, основных приборов и оборудования для синтеза и анализа веществ, методами синтеза и анализа химических соединений, правилами безопасной работы в химической лаборатории.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108-144/3-4, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Теоретические основы органической химии. Углеводороды и их производные, получение, свойства. Кислородосодержащие органические соединения, получение, свойства. Углеводы. Азот- и серосодержащие органические соединения, методы получения, свойства.

Дисциплина «Биохимия»

Цель дисциплины «Биохимия» изучение достижения науки и техники по оценке воздействия химических веществ на естественное состояние биосферы, основ биохимии; овладение методикой проведения опытов, а также правил техники безопасности, основных приборов и оборудования для анализа веществ, методов анализа химических соединений, правил безопасной работы в химической лаборатории.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108-144/3-4, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Теоретические основы биохимии. Основные понятия химического анализа. Применение методов аналитической химии. Химическое равновесие в гомогенной системе. Кислотно-основное равновесие. Качественный анализ. Классификация катионов и анионов. Аналитические группы. Гравиметрический метод анализа. Прямые и косвенные определения. Титриметрические методы анализа. Способы титрования: прямое, обратное, вытеснительное, косвенное. Комплексонометрическое титрование. Требования к реакциям комплексообразования, применяемым в титриметрии. Физико-химические методы анализа. Спектроскопические методы анализа. Электрохимические методы. Хроматографические методы анализа. Спектроскопия ядерного магнитного резонанса.

Дисциплина «Прикладная механика»

Цель дисциплины «Прикладная механика» изучение общих принципов и методов расчета, конструирования и проектирования типовых элементов и узлов биотехнических систем по критериям прочности, жесткости, устойчивости и точности.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108-144/3-4, вид промежуточной аттестации – зачет, курсовой проект.

Содержание дисциплины:

Предмет и задачи курса. Проектирование изделий. Инженерные расчеты. Принципы инженерных расчетов. Расчетные модели геометрической формы, материала и предельного состояния, типовые элементы изделий. Напряжение состояния детали и элементарного объема материала. Механические свойства конструкционных материалов. Расчет несущей способности типовых элементов. Простые виды нагружения: растяжение-сжатие, кручение, изгиб. Статически неопределимые системы при изгибе. Теории прочности. Динамика элементов приборов. Прочность при действии вибрации. Прочность при действии ударов. Расчет при циклических напряжениях. Динамические характеристики. Амплитудо-фазочастотные характеристики. Резонанс. Коэффициент динамичности.

Дисциплина «Инженерная графика. Компьютерная графика»

Цель дисциплины «Инженерная графика. Компьютерная графика» изучение графических методов отображения пространства, умению изображать геометрические формы на плоскости, а по их изображениям составлять объект в пространстве. Формирование у обучаемых знаний и умений, необходимых для квалифицированного построения и создания графики различного типа, получение навыков работы с пакетами машинной графики различного назначения, знакомство с основами применения систем автоматизированного проектирования.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 144-180/4-5, вид промежуточной аттестации – зачет.

Содержание дисциплины:

Правила оформления чертежей. Контроль качества услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования. Планировка и оснащение предприятий питания. Интерфейс системы КОМПАС-3D, AutoCAD. Создание видов чертежа. Построение проекций на чертеже. Построение линии пересечения плоскостей. Построение геометрических объектов.

Понятие компьютерной графики, ее основные виды, цветовые модели в компьютерной графике, форматы графических файлов, методы и способы обработки графических изображений, принципы и способы организации систем автоматизированного проектирования, интерактивный режим проектирования, информационное обеспечение.

Дисциплина «Экология»

Цель дисциплины «Экология» - формирование знаний по структуре биосферы, экосистемы, взаимоотношениям организма и среды, экологическим принципам рационального использования природных ресурсов и охраны природы, основ экологического права.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 72-108/2-3, вид промежуточной аттестации – зачет.

Содержание дисциплины:

Предмет и задачи курса. Биосфера и взаимоотношения организма и среды. Введение в дисциплину «Экология». Структура биосферы. Экосистемы. Круговорот веществ в природе. Взаимоотношения организма и среды. Антропогенное воздействие на природу. Значение факторов среды в жизни организмов. Глобальные проблемы окружающей среды. Источники и виды загрязнения окружающей среды. Водные ресурсы. Экология почв. Методы охраны окружающей среды. Образование и утилизация отходов. Экологические принципы охраны природы. Экозащитная техника и технологии. Экология и здоровье человека. Средства охраны окружающей среды. Экологические принципы рационального использования природных ресурсов. Основы экономики природопользования. Основы экологического права. Международное сотрудничество в области охраны окружающей среды.

Дисциплина «Электротехника и электроника»

Цель дисциплины «Электротехника и электроника» - изучение основных законов и принципов, лежащих в основе работы электротехнических и электронных устройств и электрических машин, характеристик электротехнических устройств, аппаратуре, методов эксплуатации технологического и торгового электрооборудования

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 72-108/2-3, вид промежуточной аттестации – зачет.

Содержание дисциплины:

Линейные, нелинейные, активные и пассивные элементы электрических цепей. Основные понятия и определения. Основные характеристики микропроцессорных сборок, выпускаемых промышленностью. Логические цифровые устройства на больших интегральных схемах и программируемых логических матрицах. Логические схемы И, ИЛИ, НЕ, ИЛИ-НЕ, И-НЕ на МОП- и КМОП-интегральных схемах. Измерение электрических величин. Основные метрологические понятия, погрешности измерений. Электронные измерительные приборы с цифровым отсчетом. Автоматические измерительные приборы. Измерительные трансформаторы. Основные понятия об электроприводе. Применение ЭВМ и микропроцессоров в системах управления электроприводами. Выбор двигателей. Схемы электроснабжения предприятий. Особенности электроснабжения предприятий пищевой промышленности. Рациональное использование электрических электроприводов.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» - изучение правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты, методов и средств повышения безопасности и экологичности технических систем, характеристик чрезвычайных ситуаций и организации мер по их ликвидации.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 72-108/2-3, вид промежуточной аттестации – зачет.

Содержание дисциплины:

Предмет и задачи курса. Безопасность труда, как составляющая часть антропогенной экологии. Негативные факторы техносферы, их воздействие на человека, техносферу и природную среду в обычных условиях и в ЧС. Критерии опасности. Меры защиты от действия негативных факторов. Прогнозирование действия негативных факторов в ЧС и их последствий. Защита от действий негативных факторов. Безопасность функционирования автоматизированных и роботизированных производств. Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Общие меры по предупреждению и ликвидации ЧС. Управление безопасностью жизнедеятельности. Правовые, организационные, нормативно-технические основы обеспечения БЖД в обычных условиях и в ЧС. Система управления охраной труда на предприятии. Экономические последствия и материальные затраты на обеспечение безопасности жизнедеятельности в обычных условиях и на ликвидацию ЧС.

Дисциплина «Технология продукции общественного питания»

Цель дисциплины «Технология продукции общественного питания» - изучение вопросов по технологии и организации процессов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, сложной горячей кулинарной продукции; готовности устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обоснованию принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбору технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 180-216/5-6, вид промежуточной аттестации – 2 экзамена.

Содержание дисциплины:

Предмет и задачи курса. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки сырья. Технологический процесс подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Технологический процесс подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Технологический процесс подготовки овощей, картофеля, грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Технологический процесс подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. Технологический процесс приготовления сложных супов. Технологический процесс приготовления сложных соусов. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Цель дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» – формирование знаний по организации работы структурных подразделений, технологических процессов производства продукции питания, анализу и оценке результативности системы контроля деятельности производства.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 180-216/5-6, вид промежуточной аттестации – зачет, экзамен, курсовая работа.

Содержание дисциплины:

Предмет и задачи курса. Общественное питание в условиях рыночных отношений. Классификация предприятий общественного питания. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского хозяйства предприятий. Тарное хозяйство предприятий. Научная организация труда, нормирование труда. Характеристика структуры производства. Оперативное планирование производства. Организация труда работников. Организация работы производственных цехов предприятий общественного питания.

Дисциплина «Санитария и гигиена»

Цель дисциплины «Санитария и гигиена» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемые к предприятиям общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108-144/3-4, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Предмет и задачи курса. Гигиенические основы общественного питания. Санитарный надзор в области питания. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и условий труда на предприятиях общественного питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания, требования к их благоустройству. Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре и

упаковочным материалам, содержанию предприятий общественного питания. Личная гигиена и здоровье работников предприятий. Профилактика кишечных инфекций, зоонозов, пищевых отравлений и гельминтозов. Гигиеническая характеристика и оценка отдельных групп пищевых продуктов. Гигиеническая экспертиза качества продуктов, ее этапы и методы исследования. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов, кулинарной обработке продуктов, механической обработке мяса, субпродуктов, рыбы, птицы, овощей и сыпучих продуктов, хранению и раздаче готовых блюд. Регламентация условий и сроков хранения готовых блюд. Бракераж, его этапы и последовательность.

Дисциплина «Пищевые технологии»

Цель дисциплины «Пищевые технологии» - приобретение знаний основ промышленных технологий пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа промышленных процессов производства продуктов питания в современных промышленных условиях.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108-144/3-4, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Пищевые производства и основные закономерности пищевых технологий. Научные основы переработки мяса. Научные основы переработки мяса птицы и рыбы, молока. Научные основы производства растительного масла, зерновых продуктов, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий. Научные основы производства консервированной продукции, напитков.

Дисциплина «Физико-химические основы технологии продуктов питания»

Цель дисциплины «Физико-химические основы технологии продуктов питания» - приобретение знаний физико-химических основ технологии пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа физико-химических, микробиологических и биохимических процессов производства продуктов питания.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108 / 3, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Технологические системы и процессы пищевых производств. Основные закономерности пищевых технологий. Жиры, их характеристика и изменения в технологическом процессе. Углеводы в технологическом процессе производства продукции общественного питания. Изменения химического состава, цвета и формирование вкусо-ароматического комплекса при тепловой обработке продуктов. Физико-химические основы технологии. Биохимические и микробиологические основы технологии

Дисциплина «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства»

Цель дисциплины «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства» - изучение формирование системы теоретических знаний и практических навыков в отрасли проектирования заведений общественного питания в соответствии с их социально-культурной, утилитарной и эстетичной функциями.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108-144/3-4, вид промежуточной аттестации – экзамен, курсовой проект.

Содержание дисциплины:

Предмет и задачи курса. Разработка производственной программы предприятий общественного питания. Методологические подходы к определению площадей помещений для хранения продуктов. Обоснование количества и типов технологического оборудования для заведений общественного питания. Разработка компоновочных решений производственных цехов.

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров»

Цель дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» - изучение: ассортимента продовольственных товаров, изменения питательных веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении, требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, нормативной документации на продовольственные товары.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 72-108/2-3, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание таблицы:

Предмет и задачи курса. Основы товароведения продовольственных товаров. Принципы систематики. Ассортимент, его виды и показатели. Химический состав пищевых продуктов. Основы хранения пищевых продуктов. Зерно и продукты его переработки. Плодоовощные товары. Вкусовые товары. Кондитерские товары. Молоко и молочные товары. Мясо и мясные товары. Рыба и морепродукты. Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры и масла.

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств»

Цель дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» - изучение вопросов по разработке мероприятий и совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, использованию технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108-144/3-4, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Предмет и задачи курса. Механические процессы и аппараты. Измельчение. Сортирование. Перемещение твердых веществ. Обработка материалов давлением. Гидромеханические процессы и аппараты. Основы гидравлики. Перемещение жидкостей и газов. Разделение жидких и газовых неоднородных систем. Перемешивание (смешивание). Тепловые процессы и аппараты. Основы теплопередачи. Нагревание и охлаждение. Конденсация. Выпаривание. Массообменные процессы и аппараты. Основы массопередачи. Процессы сорбции. Перегонка (ректификация). Экстракция. Сушка. Кристаллизация.

Дисциплина «Физиология питания»

Цель дисциплины «Физиология питания» - получение знаний в области науки о питании здорового и больного человека, физиолого-гигиенических основ нормирования энергии и основных питательных веществ.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 72-108/2-3, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание таблицы:

Предмет и задачи курса. Характеристика нейрогуморальной и сердечно-сосудистой систем организма. Система пищеварения и процессы пищеварения. Физиолого-гигиенические основы нормирования энергии и основных питательных веществ в рационах питания. Характеристика пищевой ценности продуктов питания. Дифференцированное питание различных групп населения по возрасту и интенсивности труда. Основы рационального, диетического и лечебно-профилактического питания. Альтернативные виды питания.

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания»

Цель дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» - изучение классификации технологического оборудования, понятий о технологической машине и ее устройстве, классификации машин, структуры рабочего цикла, устройства и принципов работы механического, теплового, торгово-технологического, подъемно-транспортного оборудования, механизированных линий и технологических автоматов, торговых автоматов, оборудования для комплектации и раздачи обедов.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 144-180/4-5, вид промежуточной аттестации – зачет, экзамен, курсовой проект.

Содержание дисциплины:

Предмет и задачи курса. Классификация технологического оборудования. Общие требования к технологическому оборудованию. Структура рабочего цикла и расчет технологических показателей. устройства и принципов работы механического, теплового, торгово-технологического, подъемно-транспортного оборудования, механизированных линий и технологических автоматов, торговых автоматов, оборудования для комплектации и раздачи обедов. Традиционные методы тепловой обработки продуктов. Общие принципы устройств тепловых аппаратов. Тепловой расчет аппаратов. Характеристика пищеварочного оборудования, оборудования для жарки и выпечки, универсального теплового оборудования, водогрейного и вспомогательного оборудования, торгово-технологического оборудования, их классификация, назначение. Механизированные линии и технологические автоматы. Торговые автоматы. Оборудование для комплектации и раздачи обедов.

Дисциплина «Теплотехника»

Цель дисциплины «Теплотехника» – обеспечение знаний студентов в области теплотехники, создание фундамента для усвоения профилирующих дисциплин специальности, развитие навыков и умения творческого использования основных закономерностей теплотехники при решении конкретных задач в области пищевой промышленности.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 72-108/2-3, вид промежуточной аттестации – зачет.

Содержание дисциплины:

Основные методы получения механической и тепловой энергии. Предмет технической термодинамики. Рабочее тело и его основные параметры состояния. Идеальные и реальные газы. Теплоемкость газов. Смеси газов. Работа, теплота, внутренняя энергия, энтальпия и энтропия. Первый и второй законы термодинамики P-V диаграмма. T-S диаграмма. Основные термодинамические процессы: изохорный, изобарный, изотермический, адиабатный, политропный. Термодинамический процесс круговой, обратимый и необратимый. Истечение и дросселирование газов и паров. Сжатие газа в компрессорах. Циклы двигателей внутреннего сгорания и газотурбинных установок. Основы теплопередачи. Виды теплообмена. Теплопроводность. Основные понятия. Закон Фурье. Стационарная теплопроводность однослойной и многослойной плоской и цилиндрической стенок. Конвективный теплообмен.

Основные определения. Факторы влияющие на интенсивность теплоотдачи. Формула Ньютона-Рихмана. Критерии подобия. Критериальное уравнения для свободной и вынужденной конвекции. Теплообмен излучением. Основные понятия и законы теплового излучения. Теплообмен излучением тел в прозрачной среде. Теплообмен излучающих газов со стенкой. Теплопередача (теплопроводность при граничных условиях третьего рода).

Дисциплина «Экономика предприятий ресторанного хозяйства»

Цель дисциплины «Экономика предприятий ресторанного хозяйства» - формирование знаний в области основ экономических теорий и экономических систем, основных законов микро- и макроэкономики, бизнес-планирования и экономики предприятий питания, принципов оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основ бухучета и налоговой системы, функций менеджмента, принципов построения организационных структур и распределения функций управления, основ маркетинга.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 144-180/4-5, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Общественное питание в условиях развития рыночных отношений. Эволюция и основные тенденции развития общественного питания. Классификация типов предприятий общественного питания на современном этапе развития отрасли. Услуги предприятий общественного питания. Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Формы и методы обслуживания потребителей. Организация и обслуживание банкетов и приёмов на предприятиях общественного питания. Методические подходы к оценке эффективности деятельности предприятий общественного питания. Методика комплексной оценки эффективности деятельности предприятий общественного питания.

Дисциплина «Основы охраны труда»

Цель дисциплины «Основы охраны труда»: является обучение студентов – будущих руководителей и организаторов в системе торговли, ресторанно-гостиничном бизнесе, общественном питании методам и способам обеспечения безопасности, сохранения здоровья и трудоспособности человека в процессе труда на соответствующих предприятиях.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 54 / 1,5, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Законы, действующие в области охраны труда. Межгосударственные и государственные стандарты по охране труда ресторанного хозяйства. Межотраслевые и отраслевые правила и нормы охраны труда. Концепция управления охраной труда на предприятиях ресторанного хозяйства. Условия создания, функции службы охраны труда на предприятиях. Обучение работников по вопросам охраны труда на предприятиях ресторанного хозяйства. Государственные органы надзора за охраной труда. Гражданский контроль за охраной труда ресторанного хозяйства. Ответственность за нарушения требований законодательства в области охраны труда. Характеристика микроклиматических условий. Микроклимат в помещениях с ЭВМ. Средства контроля и оптимизации микроклиматических условий.

Классификация вредных веществ и излучений. Виды вредных веществ и излучений в помещениях с ЭВМ, средства их нейтрализации. Гигиеническое оценивание шума и вибрации. Средства нормализации их в рабочей зоне предприятий ресторанного хозяйства. Требования безопасности к электрооборудованию ресторанного хозяйства. Требования безопасности к подъемно-транспортному оборудованию и таре. Требования безопасности к оборудованию ресторанного хозяйства, работающего под давлением. Общие требования безопасности к технологическим процессам ресторанного хозяйства. Требования безопасности к погрузочно-

разгрузочным работам. Функции органов государственного пожарного надзора. Ответственность за нарушения требований пожарной безопасности.

Классификация помещений и сооружений по взрывоопасности, классификация помещений и сооружений по пожарной опасности. Классификация помещений и сооружений по огнестойкости. Общие требования пожарной безопасности к эвакуационным путям. Требования пожарной безопасности к эвакуационным путям на предприятиях торговли, общественного питания, базах и складах. Противопожарное водоснабжение предприятий ресторанного хозяйства. Ручные и автоматические средства пожаротушения.