

Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций
<p>Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце: ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович Должность: Ректор Дата подписания: 08.03.2025 18:38:35 Уникальный программный ключ: 5c5b0107e30149833110a1ba93e9119326b9926</p>			
<b>Модуль 1: Маркетинг и менеджмент на предприятиях общественного питания</b>		<b>20</b>	ОПК-5
<b>Тема 1.1. Маркетинг как концепция управления современным производством</b>	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема 1.2. Система маркетинговой информации, маркетингом</b>	Лекции	2	
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема 1.3 Основные понятия и опыт проведения маркетинговых исследований</b>	Лекции	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема 1.4 Процесс управления</b>	Лекции	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>	<b>Зачет (устный опрос)</b>		
<b>Модуль 2: Безопасность жизнедеятельности</b>		<b>22</b>	УК-8
<b>Тема 2.1. Теоретические основы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»</b>	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема 2.2. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного и антропогенного и техногенного происхождения</b>	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема 2.3. Устойчивость функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях</b>	Лекции	-	
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа	2	
<b>Тема 2.4. Управление безопасностью жизнедеятельности</b>	Лекции	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема 2.5. Психофизиологические и эргономические основы безопасности</b>	Лекции	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>	<b>Зачет (устный опрос)</b>		
<b>Модуль 3: Метрология, стандартизация и сертификация</b>		<b>20</b>	ОПК-2
<b>Тема 3.1 Количественная характеристика измеряемых величин</b>	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема 3.2 Разновидности и средства измерений</b>	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема 3.3 Методологические основы стандартизации</b>	Лекции	-	
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема 3.4 Государственная система стандартизации</b>	Лекции	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	2	
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>	<b>Зачет (устный опрос)</b>		
<b>Модуль 4: Товароведение продовольственных товаров</b>		<b>18</b>	ОПК-3 ПК-1
<b>Тема 4.1 Классификация пищевых продуктов и их пищевая ценность</b>	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема 4.2 Товароведческая характеристика плодов, овощей и грибов</b>	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	2	
<b>Тема 4.3 Товароведческая характеристика молока и молочных продуктов</b>	Лекции	-	
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа	2	
<b>Тема 4.4 Товароведческая характеристика мяса и мясосюпродуктов</b>	Лекции	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	2	
<b>Тема 4.5 Товароведческая характеристика рыбы и рыбных продуктов</b>	Лекции	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	2	
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>	<b>Зачет (устный опрос)</b>		

<b>Модуль 5: Процессы и аппараты пищевых производств</b>		<b>18</b>	<b>ПК-3</b>
Тема 5.1 Перемещение жидкостей и газов	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 5.2 Нагревание, охлаждение и конденсация	Лекции	2	
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 5.3 Выпаривание	Лекции	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>	<b>Зачет (устный опрос)</b>		
<b>Модуль 6: Технология производства продуктов общественного питания</b>		<b>22</b>	<b>ОПК-2 ПК-1 ПК-3</b>
Тема 6.1 Характеристика технологических процессов производства продукции	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 6.2 Технология приготовления супов и соусов	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	6	
Тема 6.3 Технология приготовления соусов»	Лекции	-	
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа	6	
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>	<b>Зачет (устный опрос)</b>		
<b>Модуль 7: Физиология, санитария и гигиена питания</b>		<b>22</b>	<b>ОПК-5 ПК-2</b>
Тема 7.1 Физиологические системы, связанные с функцией питания	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 7.2 Роль процессов пищеварения в жизнедеятельности человека	Лекции	-	
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 7.3 Значение различных компонентов пищи для организма	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 7.4 Физиологические основы составления пищевых рационов	Лекции	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 7.5 Санитарные требования к содержанию предприятий питания	Лекции	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 7.6 Пищевые инфекции	Лекции	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	2	
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>	<b>Зачет (устный опрос)</b>		
<b>Модуль 8: Охрана труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>20</b>	<b>УК-8 ОПК-1</b>
Тема 8.1 Организация охраны труда на предприятиях общественного питания	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 8.2 Безопасность труда при эксплуатации электрооборудования	Лекции	-	
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 8.3 Охрана труда при эксплуатации теплового оборудования	Лекции	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 8.4 Охрана труда при эксплуатации механического и теплового оборудования	Лекции	-	
	Практические занятия	-	

	Самостоятельная работа	4	
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>	<b>Зачет (устный опрос)</b>		
<b>Модуль 9: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</b>		<b>22</b>	<b>ОПК-4 ПК-3 ПК-4</b>
<b>Тема 9.1</b> Основы организации предприятий общественного питания	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема 9.2</b> Организация производства продукции общественного питания. Оперативное планирование производства заготовочных предприятий	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	6	
<b>Тема 9.3</b> Организация работы мясного цеха	Лекции	-	
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа	6	
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>	<b>Зачет (устный опрос)</b>		
<b>Модуль 10: Холодильная техника и технология</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 10.1</b> Типы холодильных машин	Лекции	2	<b>ОПК-3</b>
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема 10.2</b> Вспомогательное оборудование холодильных машин и установок	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема 10.3</b> Типы холодильников и их особенности	Лекции	-	
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>	<b>Зачет (устный опрос)</b>		
<b>Модуль 11: Оборудование предприятий общественного питания</b>		<b>20</b>	
<b>Тема.11.1</b> Универсальные кухонные машины	Лекции	2	<b>ОПК-3 ПК-1</b>
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	6	
<b>Тема.11.2</b> Сортировочно-калибровочное оборудование	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	6	
<b>Тема.11.3</b> Моечное оборудование	Лекции	-	
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>	<b>Зачет (устный опрос)</b>		
<b>Модуль 12. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии</b>		<b>22</b>	
<b>Тема.12.1</b> Основные понятия и определения автоматизации, информатизации и теория автоматического управления	Лекции	2	<b>ПК-1</b>
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема.12.2</b> Автоматические системы регулирования	Лекции	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема.12.3</b> Автоматические системы управления технологическими процессами	Лекции	-	
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема.12.4</b> Системы управления типовыми объектами продуктов питания	Лекции	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>	<b>Зачет (устный опрос)</b>		
<b>Модуль 13. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 13.1</b> Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического и	Лекции	2	<b>ПК-1 ПК-2</b>
	Практические занятия	-	

биологического происхождения	Самостоятельная работа	6	
<b>Тема 13.2.</b> Загрязнение сырья и продуктов питания микроорганизмами и их токсинами	Лекции	-	
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа	6	
<b>Тема 13.3</b> Потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов	Лекции	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема 13.4.</b> Идентификация и фальсификация пищевой продукции	Лекции	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	2	
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>	<b>Зачет (устный опрос)</b>		
<b>Итоговая аттестация по программе</b>	<b>Междисциплинарный экзамен</b>	<b>2</b>	
<b>Итого:</b>		<b>270</b>	