

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**Направление подготовки 260800.62 ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

**Профиль: ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РЕСТОРАННОГО ДЕЛА**

Казань

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

В настоящее время во всех сферах человеческой деятельности ощущается потребность в компетентном специалисте, обладающем определенными знаниями, умениями, навыками и характеризуемом некоторым набором свойств личности, которые в совокупности позволяют ему на высоком уровне осуществлять свои профессиональные функции в изменяющихся экономических условиях. Эта потребность обусловила цели высшего профессионального образования.

В области обучения целью ВПО по направлению подготовки «Товароведение» является получение профессионально профилированного образования, позволяющего выпускнику, обладающему универсальными и предметно-специализированными компетенциями, успешно работать в избранной сфере деятельности, быть социально мобильным и конкурентоспособным на рынке труда. В области воспитания личности целью ВПО по направлению подготовки «Товароведение» является формирование и развитие социально-личностных качеств студентов: гражданственности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, социальной ответственности, коммуникативности, толерантности, социальной адаптивности, повышение общей культуры выпускников.

Необходимым качеством современного специалиста является владение иностранным языком. Именно поэтому дисциплина «Профессиональный английский язык» определена как обязательная дисциплина федерального компонента цикла общегуманитарных и социально-экономических дисциплин в государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования.

Иностранный язык как учебный предмет характеризуется:

– межпредметностью (содержанием речи на иностранном языке могут быть сведения из разных областей знания: истории, экономики, информатики, математики и др.);

– многоуровневостью (с одной стороны, необходимо овладение различными языковыми средствами, соотносящимися с аспектами языка: лексическим, грамматическим, фонетическим, с другой – умениями в четырех видах речевой деятельности);

– полифункциональностью (может выступать как цель обучения и как средство приобретения сведений в самых различных областях знания).

Английский язык общепризнан языком международного общения.

Среди основных его свойств и функций можно отметить то, что он служит средством, расширяющим доступ к информации; позволяет изучать многообразие культур и цивилизаций; способствует осуществлению межнационального и международного сотрудничества и кооперации в общественном производстве, культуре, науке и т.д.; а также является средством сохранения, распространения и развития мировой культуры. Изучение английского языка погружает студентов в культурный контекст, помогает развивать творческое мышление, расширяет кругозор, усиливает успешную социализацию студентов. Студенты приобретают навыки самостоятельной работы, развивают творческую самостоятельность. Занятия английским языком способствуют развитию языковой догадки, памяти во всех ее видах, логики (анализа, синтеза, сравнения, умозаключения), развитию сенсорного восприятия, мотивационной сферы, умения общаться, таких черт характера, как трудолюбие, воля, целеустремленность, активность, умение учиться.

Все это позволяет говорить о том, что изучение английского языка может способствовать расширению профессиональных знаний и содействовать решению дидактических задач воспитания высококвалифицированного специалиста.

Цель курса – приобретение студентами коммуникативной компетенции, уровень которой позволяет использовать иностранный язык практически в профессиональной (производственной и научной) деятельности, а также для целей самообразования. Под коммуникативной компетенцией понимается готовность и способность обучаемого осуществлять иноязычное общение в определенных программой пределах. Иными словами, это умение соотносить языковые средства с конкретными сферами, ситуациями, условиями и задачами общения.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла (Б1.Б.1).

Для изучения учебной дисциплины «Профессиональный иностранный язык» необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- развитие иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих, а именно:

- речевая компетенция — развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме);

- языковая компетенция — овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, лексическими, грамматическими) в соответствии с темами и ситуациями общения, отобранными для основной школы; освоение знаний о языковых явлениях изучаемого языка, разных способах выражения мысли в родном и иностранном языках;

- социокультурная/межкультурная компетенция — приобщение к культуре, традициям, реалиям стран/страны изучаемого языка в рамках тем, сфер и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся основной школы на разных ее этапах; формирование

умения представлять свою страну, ее культуру в условиях межкультурного общения;

— компенсаторная компетенция — развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче информации;

— учебно-познавательная компетенция — дальнейшее развитие общих и специальных учебных умений, универсальных способов деятельности; ознакомление с доступными учащимся способами и приемами самостоятельного изучения языков и культур, в том числе с использованием новых информационных технологий;

• развитие личности учащихся посредством реализации воспитательного потенциала иностранного языка:

— формирование у учащихся потребности изучения иностранных языков и овладения ими как средством общения, познания, самореализации и социальной адаптации в поликультурном, полиэтническом мире в условиях глобализации на основе осознания важности изучения иностранного языка и родного языка как средства общения и познания в современном мире;

— формирование общекультурной и этнической идентичности как составляющих гражданской идентичности личности; воспитание качеств гражданина, патриота; развитие национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных сообществ, толерантного отношения к проявлениям иной культуры; лучшее осознание своей собственной культуры;

— развитие стремления к овладению основами мировой культуры средствами иностранного языка;

— осознание необходимости вести здоровый образ жизни путем информирования об общественно признанных формах поддержания здоровья и обсуждения необходимости отказа от вредных привычек.

- базовые профессиональные знания;

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы

знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Философия (ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-12, ПК-1)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общекультурной и профессиональной компетенцией:

- свободно владеть письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторику, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков (ОК-4);

- владеть одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимает основную терминологию сферы своей профессиональной деятельности (ОК-15)

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: грамматику, обще-бытовую и профессиональную лексику, историю и культуру страны изучаемого иностранного языка, правила делового речевого этикета;

Уметь: использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности, профессиональной коммуникации и межличностном общении;

Владеть: основами деловых коммуникаций и профессионального речевого этикета изучаемого иностранного языка.

Содержание дисциплины:

1. What is Economics?
2. Marketing
3. Management
4. IT technologies in commodity research
5. Types of business. Common features of different types of cooperatives
6. Foreign trade
7. Goods expertise

8. Logistics
9. Customs

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины: формирование у студентов системы знаний, касающихся основных этапов развития обществ и государств с древнейших времён до наших дней. Курс призван сформировать устойчивые представления об истории, об особенностях развития России в контексте мирового исторического развития. Курс должен способствовать осмыслению истории как развития многонационального сообщества, утверждению этнической толерантности и гражданской зрелости.

Цели освоения учебной дисциплины «История» соответствуют общим целям основной образовательной программы университета.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла ООП.

Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные обучающимися в средней общеобразовательной школе

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Политология/Основы социального государства (ОК-1, ОК-2, ОК-7, ОК-14, ПК-6, ПК-27, ПК-35);

Культурология(ОК-1, ОК-2, ПК-6, ПК-35).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в

ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);

демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2);

способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству (ОК-5);

способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире;

Уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;

Владеть: навыками критического восприятия информации.

Содержание дисциплины:

1. История как наука.
2. Проблемы генезиса российской государственности в конце IX – начале XX веков в рамках мирового исторического процесса.
3. Россия в XX веке: мировые тенденции и российская специфика

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЛОСОФИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины: сформировать у студентов основы философского мировоззрения и методологии решения теоретических и практических задач, стоящих перед будущими бакалаврами.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке специалистов, владеющих философским инструментарием, ориентирующихся в проблемах социального бытия и владеющих основами методологии решения теоретических и практических задач.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин (Б1.Б.3).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

История (ОК-7, ОК-10)

Русский язык и культура речи (ОК-11, ОК-12)

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать: правила речевого этикета; закономерности, основные события и особенности истории России с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной истории, историю становления и развития государственности, общие культурно-ценностные ориентиры и историко-культурное наследие России, основные политические и социально-экономические направления и механизмы, характерные для исторического развития и современного положения Российской Федерации; основы современного русского языка и культуры речи, основные принципы построения монологических текстов и диалогов, характерные свойства

русского языка как средства общения и передачи информации;

Уметь: анализировать процессы и тенденции современной социокультурной среды, применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности осмысления исторического процесса и актуальной общественно-политической практики, использовать знания истории в профессиональной деятельности; использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности;

Владеть: навыками грамотного письма и устной речи, способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности, культурой речи.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Правоведение (ОК-5, ОК-14).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

Владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке целей и выбору путей ее достижения, умеет логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-4);

готовностью соблюдать этические и правовые нормы, регулирующие с учетом социальной политики государства отношение человека с человеком, обществом, окружающей средой, использует нормативные документы в деятельности организации общественного питания (ОК-5).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: сущность философских категорий, терминологию философии и структуру философского знания, функции философии и методы философских исследований, философские персоналии и специфику философских направлений;

уметь: анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию в обществе, формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения, переносить философское мировоззрение в область материально-практической деятельности;

владеть: методами философских, исторических и культурологических исследований, приемами и методами анализа проблем общества.

Содержание дисциплины:

1. Введение в философию
2. Тема 2. Философия бытия
3. Тема 3. Философия познания
4. Тема 4. Философия человека
5. Тема 5. Социальная философия

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СОЦИОЛОГИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины.

Цель освоения дисциплины: сформировать компетенции обучающегося в области формирования социологического видения окружающей реальности, приобретение навыков использования социологических знаний в профессиональной деятельности и повседневной практике.

Цели освоения учебной дисциплины «Социология» соответствуют общим целям основной образовательной программы университета.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке специалистов, владеющих научным инструментарием, владеющих основами методологии решения теоретических и практических задач.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических (Б.1 В. ОДб).

Для изучения учебной дисциплины необходимо: обладать знаниями, полученными при изучении учебных дисциплин «Философия», «История», «Право».

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: Основы социального государства, Политология, философия

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения

(ОК-1);

способен анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе, и прогнозировать возможное их развитие в будущем (ОК-4);

способен логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-6);

В результате изучения дисциплины студент должен:

- *знать*: основы социологии, способствующие развитию общей культуры и социализации личности, приверженности к этическим ценностям; научные представления об основных социологических категориях, социальных процессах и явлениях, об общесоциологических теориях, наиболее важных для социологической науки специальных теориях, о методиках и техниках социологического исследования;

- *уметь*: на основе теоретических знаний более глубоко проникать в мир социальных отношений, анализировать современные социальные проблемы общества, понимать механизмы возникновения, развития и разрешения социальных конфликтов; использовать приобретенные знания в профессиональной деятельности, в профессиональной коммуникации и межличностном общении, в работе с различными контингентами учащихся;

- *владеть*: (быть в состоянии продемонстрировать): *пониманием* взаимосвязей, взаимозависимостей подсистем и элементов общества как социальной системы; *пониманием* социологического «среза» личности, факторов ее формирования, взаимосвязи с социальным окружением, уяснением ключевых социологических теорий личности; *знанием* методики и технологии осуществления конкретных социологических исследований; *навыками* использования полученных знаний в оценке конкретных ситуаций, возникающих в профессиональной деятельности и повседневной жизни; *способностью* к ведению деловых дискуссий, деловых коммуникаций; *знанием* социальных основ окружающего мира и уметь их использовать в географическом анализе.

Содержание дисциплины:

1. Основные направления, школы социологии и этапы ее исторического развития
2. Структура общества и ее элементы
3. Социология культуры
4. Социодинамика современного общества

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕНЕДЖМЕНТ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины - является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений и навыков в области управления.

Задачи освоения учебной дисциплины: сформировать способность на научной основе организовать свой труд, умение оценивать с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности; выработать навыки нахождения организационно-управленческих решений в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу (Б1.Б.05)

Для изучения учебной дисциплины необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые при изучении общей образовательной программы.

знания:

- события и процессы экономической истории;
- теоретические основы и закономерности функционирования рыночной экономики;

умения:

- ориентироваться в мировом историческом процессе;
- анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;

владения:

- *навыками* целостного взгляда на проблемы общества;
- аргументации, ведения дискуссии;

– выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной входят:

Производственный контроль на предприятиях питания (ПК-32)

Экономика и управление производством (ПК-30), (ПК-32)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

– способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы (ОК-6);

– способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-11);

– умеет проводить исследование по заданной тематике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

– способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

– способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК- 32);

– умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-33).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- функции менеджмента;
- принципы построения организационных структур и распределения функций управления;

уметь:

- управлять работой коллектива и работать в команде;

владеть:

- навыками критического восприятия информации;
- методами менеджмента.

Содержание дисциплины:

1. Понятие, сущность и значение менеджмента, его место и роль в рыночной экономике.
2. Эволюция менеджмента. Опыт менеджмента за рубежом и в России.
3. Стратегический менеджмент.
4. Организационный менеджмент.
5. Контроль как функция менеджмента.
6. Мотивация в менеджменте.
7. Коммуникационный менеджмент
8. Управленческие решения в менеджменте
9. Менеджмент персонала.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАРКЕТИНГ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Маркетинг» является: ознакомление студентов с теоретическими основами маркетинга, его целями, принципами, задачами, концепциями, функциями, видами и комплексом, а также формирование у студентов практических навыков по комплексному исследованию рынка, сбору, анализу и прогнозированию маркетинговой информации, сегментированию рынка, оценке конкурентоспособности фирмы, управлению маркетингом; формулирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Задачи дисциплины: теоретическое освоение современных маркетинговых концепций и моделей; приобретение практических навыков анализа мотивов и закономерностей деятельности субъектов экономики, ситуаций на конкретных рынках товаров, ресурсов и услуг, движения уровня цен и объемов выпуска продукции, а также решения проблемных ситуаций возникающих на предприятии в области маркетинга; понимание специфики применения комплекса маркетинга в России.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин (Б1.Б.6).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Менеджмент (ОК-6), (ОК-11), (ПК-30), (ПК-31), (ПК-32), (ПК-33)

Экономика (ОК-3), (ОК-13), (ПК-11), (ПК-13), (ПК-19).

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать:

- Основные методы и положения экономической науки и хозяйствования,
- Современное состояние мировой экономики,
- Особенности функционирования российских рынков,
- Роль государства в согласовании экономических интересов общества
- Особенности управления функциональными отделами на предприятии
- Механизм функционирования предприятия

Уметь:

- Высказывать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся экономического и социально-политического развития общества,
- Использовать экономические знания и знания в области управления для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач;
- Находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- анализировать и обобщать как собственный опыт, так и опыт окружающего общества;
- делать обоснованные выводы и давать рекомендации по выходу из сложившейся ситуации.

Владеть: базовыми методами исследования окружающей действительности, сбора и обработки полученной информации.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8), (ПК-9), (ПК-11), (ПК-24), (ПК-30), (ПК-33), (ПК-36);

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- способность осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказание помощи подчиненным. Способность на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владение навыками самостоятельной работы (ОК-6);

- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умение логически верно, аргументированно и ясно строить свою речь (ОК-10);

- способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность. Способность участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-11);

- умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

- умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-33)

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основы экономических теорий и экономических систем;
- бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы;
- функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга;

уметь:

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;
- применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории;
- планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания;
- управлять работой коллектива и работать в команде;
- получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания;

владеть:

- навыками критического восприятия информации;
- методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания;
- навыками экономического анализа производства продукции питания;

Содержание дисциплины:

1. Сущность маркетинга и его роль в экономическом развитии страны.
2. Рынок, как окружающая среда предприятия.
3. Маркетинговая среда фирмы.
4. Маркетинговые исследования.
5. Комплексное исследование товарных рынков.
6. Сегментирование рынка и позиционирование товара.
7. Товар и товарная политика в системе маркетинга.

8. Ценовая политика фирмы.
9. Процесс реализации товара и стимулирования сбыта продукции.
10. Процесс управления маркетингом.
11. Особенности международного маркетинга

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины ознакомление с фундаментальной экономической наукой, лежащей в основе всей системы экономических знаний и формирования научного экономического мировоззрения; овладение методологией и инструментарием исследования экономических явлений и процессов; получение представления об основных этапах и направлениях становления и развития экономической теории; приобретение умений анализировать экономическую жизнь общества, функционирование рынков, деятельность и поведение хозяйствующих субъектов; формулирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Технология и организация общественного питания».

Задачи дисциплины: теоретическое освоение современных экономических концепций и моделей; приобретение практических навыков анализа мотивов и закономерностей деятельности субъектов экономики, ситуаций на конкретных рынках товаров и ресурсов, движения уровня цен и объемов выпуска продукции, а также решения проблемных ситуаций на микроэкономическом уровне (домохозяйство, фирма, отраслевой рынок); понимание текущих экономических проблем России.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин (Б1.Б.7).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Социология (ПК-1)

Маркетинг (ПК-11)

Знания:

- основы экономических теорий и экономических систем;
- основные законы микро- и макроэкономики;

Умения:

- применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории;
- получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания

Владения навыками:

- навыками экономического анализа производства продукции питания;

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Экономика и управление производством ПК-8,ПК-9,ПК-12,ПК-13,ПК-16,ПК-20,ПК-27,ПК-28,ПК-32,ПК-37,ПК-38.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

1. Способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда (ОК-3)

2. Использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач (ОК-13).

3. Умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11)

4. Анализирует и оценивает результативность системы контроля

деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13)

5. Умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-19)

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- Основные методы и положения экономической науки и хозяйствования,
- Современное состояние мировой экономики и особенности функционирования российских рынков,
- Роль государства в согласовании экономических интересов общества.

уметь:

- анализировать и оценивать социальную и экономическую информацию;
- планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа;
- использовать знание методов экономической науки в своей профессиональной деятельности;
- выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций на микро- и макроуровне, предлагать способы их решения и оценивать ожидаемые результаты;
- осознавать социально-экономическую значимость своей будущей профессии;
- анализировать социально-экономические проблемы и процессы с

применением математического моделирования;

владеть:

– навыками использования различных социально-экономических методов для анализа тенденций развития современного общества.

– современными методиками анализа социально-экономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления;

– способностью к деловым коммуникациям в профессиональной сфере, способностью к критике и самокритике, терпимостью, способностью к работе в коллективе;

– навыками самостоятельной и систематической работы с учебной и справочной литературой по экономической проблематике.

Содержание дисциплины:

1. Предмет и метод экономической теории
2. Потребности и их роль в экономической организации общества
3. Экономические системы
4. Собственность в экономической системе
5. Рынок и конкуренция
6. Теория спроса и предложения
7. Поведение потребителя в рыночной экономике
8. Предприятие (фирма) как субъект рыночной экономики. Издержки, доход, прибыль фирмы
9. Поведение фирмы в условиях совершенной и несовершенной конкуренции
10. Рынки факторов производства
11. Национальная экономика. Основные макроэкономические показатели
12. Теория макроэкономического равновесия
13. Экономический рост. Циклическое развитие экономики
14. Макроэкономическая нестабильность. Безработица и инфляция
15. Финансовая система и фискальная политика.

16. Кредитно-денежная политика. Банковская система
17. Социальная политика и уровень жизни населения
18. Мировое хозяйство и эволюция. Мировой рынок. Международная валютная система
19. Особенности перехода к рыночной экономике в России.
Формирование открытой экономики

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины – получение знаний, умений и навыков ведения и организации документооборота и бухгалтерского учета товарно-материальных ценностей, внеоборотных активов и финансовых результатов в коммерческих организациях, навыков составления бухгалтерского баланса и отчетности.

Задачи дисциплины – теоретическое освоение содержания бухгалтерского учета как науки и основного источника достоверной информации о финансово-хозяйственной деятельности организации; изучение предмета, объектов и методов бухгалтерского учета; получение знаний о системе бухгалтерских счетов и методах отражения информации на них; развитие навыков составления бухгалтерской отчетности коммерческой организации.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу дисциплин (Б1.Б.8)

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Экономика (ОК-3, ОК-13, ПК-11, ПК-13, ПК-19)

Менеджмент (ОК-6, ОК-11, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33)

Математика (ПК-1), (ПК-3).

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать: особенности организации хозяйственной деятельности предприятия, основы правового регулирования коммерческой деятельности, уровни и иерархию нормативно-правовых документов, лежащих в основе

правоведения.

Уметь: анализировать и обобщать данные, необходимые для решения экономических задач; делать обоснованные выводы и давать рекомендации по выходу из сложившейся ситуации.

Владеть: базовыми методами исследования окружающей действительности, сбора и обработки полученной информации.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Производственная практика (ПК-5, ПК-6, ПК-32, ПК-34, ПК-36)

Экономика и управление производством (ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-20, ПК-27, ПК-28, ПК-32, ПК-37, ПК-38)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);

способен понимать и анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы (ОК-2);

способен на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы рассчитать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов, (ПК-2);

способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии (ПК-10).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

–нормативно-правовые акты, регламентирующие бухгалтерский учет в Российской Федерации;

–правила составления бухгалтерских записей на счетах;

- особенности учета отдельных видов имущества, обязательств, капитала, доходов и расходов коммерческой организаций;

– особенности составления отчетности на этапе обобщения данных бухгалтерского учета;

уметь:

- вести счета и двойную запись предметов учета;

- правильно заполнять первичные документы бухгалтерской отчетности;

- определять финансовый результат хозяйственной деятельности предприятия;

- рассчитать сумму амортизации основных средств, используемых в хозяйственной деятельности предприятия;

- решать практические задачи по отражению в учете активов, обязательств, капитала, доходов и расходов коммерческой организации;

- составлять регистры синтетического и аналитического учета, формы бухгалтерской отчетности строительной организации;

владеть:

- навыками применения специальной терминологии, характерной для бухгалтерского учета;

- навыками расчета финансового результата деятельности коммерческой организации;

- методами учета доходов, расходов, финансовых результатов, применяемых в деятельности коммерческой организации.

Содержание дисциплины:

1. Общая характеристика бухгалтерского учета
2. Предмет и метод бухгалтерского учета
3. Бухгалтерский баланс

4. Система счетов и двойная запись
5. Документация и инвентаризация
6. Учет основных хозяйственных процессов
7. Учет денежных средств
8. Особенности учета в организациях общественного питания

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины.

Дисциплина «Русский язык и культура речи» ориентирована на повышение речевой культуры студентов, воспитание чувства ответственности за собственное речевое поведение, совершенствование грамотного письма, овладение приемами и средствами устной выразительной публичной речи и формирование навыков владения речью (устной, письменной) в будущей профессиональной деятельности.

Основные цели преподавания дисциплины – развитие общей культуры речевого общения, формирование умения пользоваться языком в различных коммуникативных ситуациях и сферах функционирования языка, овладение правилами и приемами публичной речи, повышение общей грамотности устной и письменной речи.

Достигаются данные цели решением следующих задач:

- изложения норм современного русского литературного языка, теоретических основ культуры речи как совокупности и системы коммуникативных качеств (правильности, чистоты, точности, логичности, уместности, ясности, выразительности и богатства речи);
- раскрытия функционально-стилистического богатства русского литературного языка (специфики элементов всех языковых уровней в научной речи; жанровой дифференциации, отбора языковых средств в публицистическом стиле; языка и стиля инструктивно-методических документов и коммерческой корреспонденции в официально-деловом стиле и др.);
- обучение сознательному и целесообразному отбору языковых средств разных уровней в устной и письменной речи;
- развития языкового чутья и оценочного отношения как к своей,

так и к чужой речи;

- изучения правил языкового оформления документов различных жанров;
- повышения общей языковой грамотности студентов в устной и письменной формах речи;
- углубления навыков самостоятельной работы со словарями и справочными материалами;
- формирования открытой для общения личности, имеющей высокий рейтинг в системе современных социальных ценностей.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части гуманитарного, социального и экономического цикла ООП.

Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные обучающимися в средней общеобразовательной школе. Дисциплина «Русский язык и культура речи» является базовой для изучения всех общегуманитарных и профессиональных дисциплин любого профиля.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Культурология (ОК-1, ОК-2, ПК-6, ПК-35)

Этика (ОК-1, ОК-2, ОК-6)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

ОК-4 свободное владение письменной и устной речью. Способность использовать профессионально ориентированную риторику, владение методами создания понятных текстов;

ПК-1 способен использовать законы и методы математики,

естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;

ПК-23 способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

ПК-29 способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

В результате изучения дисциплины студент должен:

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» студенты должны:

знать:

- содержание понятий «современный русский литературный язык», «культура речи», «функциональный стиль», «норма языка», «вариантность» и др.;

- основы учения о культуре речи как системе ее коммуникативных качеств;

- основные языковые признаки и характеристики функциональных стилей языка (научного, публицистического, официально-делового);

- особенности устной публичной речи, словесное оформление публичного выступления;

- языковые формулы официальных документов, правила оформления документов;

- нормы речевого этикета в сфере делового общения;

- трудные случаи орфографии и пунктуации.

уметь:

- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и

письменную речь;

- грамотно говорить, не допуская орфоэпических, лексических и грамматических ошибок;

- использовать выразительные языковые средства в соответствии с целями и содержанием речи;

- соблюдать правила речевого этикета;

- эффективно общаться на русском языке, решая профессиональные задачи (с применением знаний основ публичного выступления, искусства убеждения собеседника);

- отстаивать свою точку зрения, не разрушая отношения;

- конструктивно и умело вести спор;

- критически оценивать личные достоинства и недостатки, конструктивно реагировать на критику в свой адрес;

- моделировать деловые ситуации и проектировать свое поведение в них;

- продумывать стратегию и тактику речевого поведения;

- составлять деловые бумаги: распорядительные и инструктивно-методические документы, а также деловые письма.

владеть:

- навыками стилистической правки текста и основ литературного редактирования;

- нормами устного и письменного литературного языка;

- навыками работы с различными лингвистическими словарями;

- навыками создания высказываний для публичных выступлений;

- приемами убеждающей речи;

- навыками продуктивного делового общения;

- речевыми и психологическими приемами ведения деловой беседы, переговоров, совещания, телефонного разговора;

- необходимыми знаниями составления деловых бумаг.

Содержание дисциплины:

1. Современный русский литературный язык и культура речи
2. Стилистика русского литературного языка
3. Деловой русский язык
4. Риторика.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЕДЕНИЕ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины заключается в формировании у студентов устойчивых знаний концептуальных основ теории государства и права, освоении ими основных понятий и категорий основных отраслей российского права, принципов, методов и порядка применения в процессе профессиональной деятельности основ права.

Задачами освоения учебной дисциплины заключаются в познании и формировании навыков толкования правовых категорий и институтов, а именно:

- раскрыть вопросы, касающиеся происхождения, развития, форм и социального назначения государства и права, сущности и значения основных правовых институтов (ОК-1);

- ознакомить студентов с основными понятиями и категориями: «государство», «право», «нормы права», «система права», «правоотношения», «правонарушения», «юридическая ответственность» и др., их взаимосвязью (ОК-2);

- уметь правильно употреблять и характеризовать основные правовые понятия и категории, излагать собственные суждения о происходящих событиях и явлениях (ОК-3, ОК-4);

- проанализировать законодательство, регламентирующее имущественные и некоторые неимущественные отношения, участниками которых являются физические и юридические лица, а также государство (ОК-5);

- научить работать с нормативно-правовыми актами, решать практические задачи, составлять правовые документы (ПК-3, ПК-4).

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин (Б.1.В.ОД.2).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Философия (ОК-1,2,3,4, ПК-4).

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- основные юридические понятия и категории;
- сущность государства и права, их происхождение, функционирование, внутреннюю структуру.

уметь:

– объяснять содержание основных понятий категорий базовых отраслей права, происхождение государства права, их взаимосвязь, содержание прав, обязанностей и ответственности субъектов как участников гражданских, семейных и других правоотношений;

- характеризовать основные отрасли права;
- различать источники права, субъектов права;
- приводить примеры различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности;
- использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности;
- составлять правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности;
- применять методы и средства познания для повышения уровня

правовой культуры;

ИМЕТЬ НАВЫКИ:

- поиска и использования правовой информации;
- анализа текстов нормативно-правовых актов с точки зрения конкретных условий реализации;
- изложения и аргументации собственных суждений о происходящих событиях, явлениях с точки зрения права;
- выбора соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях, урегулированных правом; определения способов реализации прав и свобод, защиты нарушенных прав, способов и порядка разрешения споров.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- владеет культурой мышления, способен к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);
- умеет логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);
- умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-3);
- готов к кооперации с коллегами, работе в коллективе, способен к осуществлению функций руководителя подразделения предприятия (ОК-4);
- способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны

(ОК-5);

– умеет использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности (ПК-3);

– использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-4).

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

знать:

– основные положения теории государства и права;

– основы российской правовой системы и законодательства, организации судебных и иных правоприменительных и правоохранительных органов, правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности;

– сущность, характер и взаимодействие правовых явлений, видеть их взаимосвязь в целостной системе знаний и значение для реализации права;

– нормативные правовые акты, относящиеся к будущей профессиональной деятельности;

уметь:

– свободно оперировать юридическими понятиями и категориями государственных и правовых явлений;

– ориентироваться в специализированной литературе;

– анализировать текущее законодательство и практику его применения;

– логически грамотно выражать свою точку зрения по правовой проблематике;

– систематизировать и конкретизировать знания, приобретенные в процессе изучения данной дисциплины;

– использовать нормативные правовые акты, относящиеся к будущей профессиональной деятельности;

- оценивать государственные и правовые явления общественной жизни, понимать их значение;
- использовать, провозглашенные Конституцией РФ права и свободы человека и гражданина;
- определять оптимальные способы защиты своих прав и законных интересов;
- применять нормативные правовые акты при разрешении конкретных ситуаций.

владеть:

- навыками самостоятельного освоения и применения новых знаний;
- умением понимать и применять законы и другие нормативные правовые акты в практической деятельности;
- навыками соблюдения законодательства, принимать решения и совершать иные юридические действия в точном соответствии с законом;
- самостоятельными навыками по анализу законодательства и практики его применения, ориентироваться в специальной литературе;
- нормативно-правовой базой основных отраслей права РФ.

Содержание дисциплины

Основы теории государства и прав

Основы конституционного права

Основы административного права

Основы гражданского права

Основы семейного права

Основы трудового права

Основы уголовного права

Основы экологического права

Правовые основы профессиональной деятельности

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА КООПЕРАЦИИ»

Цели и задачи изучения дисциплины

Цель освоения дисциплины: формирование экономического мышления у студентов; ознакомить студентов с современным морально-этическими ценностями и принципами кооперативного движения за рубежом и в России, ознакомить с правовой и экономической основой развития потребительской кооперации, истории и современного состояния кооперативного движения в России, регионе, мире. Научить применять теоретические знания в практической деятельности, развивая многообразие форм потребительской кооперации.

Задачами освоения дисциплины является:

- изучение основных тенденций развития мирового кооперативного сектора
- изучение истории развития кооперации в России и РТ
- изучение внешних и внутренних факторов, оказавших и оказывающих влияние на кооперативное предпринимательство в мире
- анализ современных тенденций кооперативного движения в Российской Федерации
- изучение теоретических основ различных видов потребительской и производственной кооперации
- изучение основных методов организации эффективной работы различных видов кооперативов и выбора видов деятельности в соответствии с постановкой задач и с учетом специфики отраслей народного хозяйства
- изучение возможного повышения эффективной деятельности потребительских и производственных кооперативов с учетом выполнения или социальной миссией
- изучение опыта отдельных регионов России по налаживанию эффективной работы кооперативными организациями.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к числу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умение и владение навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: философия, история, социологии.

После изучения дисциплины студент должен знать:

- теоретические и исторические основы международной практики
- основные конкретные экономические, социальные, политические причины возникновения потребительской кооперации.
- современные кооперативные принципы деятельности потребительской кооперации
- история развития потребительской кооперации и основные компоненты ее функционирования в России и РТ
- методику и практику создания потребительских кооперативов; роль и место в экономике России
- специфику деятельности кооперативных организаций в условиях рынка с учетом местных региональных особенностей

Студент должен уметь:

- отличить особенности кооперативной организационно-правовой формы хозяйствования от акционерных и других форм
- применять теоретические знания в практической деятельности
- развивать многообразие форм потребительской кооперации
- разбираться в правовой основе кооперативных структур, в особенностях их содержания и хозяйственной деятельности
- формировать и обосновать свои предложения по улучшению работы потребительских кооперативов
- применять на практике кооперативные методы демократического управления и контроля для совершенствования и повышения социально-

экономической эффективности деятельности различных кооперативных предприятий и организаций

Студент должен *уметь*:

Анализировать процессы и тенденции социокультурной среды, применять в профессиональной деятельности базовые понятия, знания. Свободно разбираться в правовой основе кооперативных структур, в особенностях их создания и хозяйственной деятельности.

Студент должен *владеть*:

- теорией и практикой формирования и систематизирования информации об экономической и социальной деятельности потребительских кооперативов

- правовыми методами и средствами в решении профессиональных проблем

- навыками самостоятельной работы с нормативными актами, учебной, монографической и системной периодической литературой

Перечень последующих учебных дисциплин, для конечных необходимых знаний, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплины:

Кредитная кооперация

Сельскохозяйственная кооперация

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у студентов следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда (ОК-3);

- способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре,

готовность к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству (ОК-5);

- демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы (ОК-8);

- способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-9).

В результате изучения дисциплины студент должен *знать*:

Правовые основы правового регулирования кооперативной деятельности. Специфику деятельности кооперативных организаций в условиях рынка.

В результате изучения дисциплины студент должен *уметь*:

Применять на практике нормы действующего законодательства в правовой основе кооперативных структур, в особенностях их создания и хозяйственной деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен *владеть навыками*:

Решение практических вопросов в формировании и систематизировании информации об экономической и социальной деятельности потребительских кооперативов.

Содержание дисциплины

Теория и практика кооперации

Потребительская кооперация в России

Производственная кооперация

Функционирование кооперативных организаций в России в рыночных условиях

Основные направления развития кооперации в России, регионе, мире

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ДЕЛОВЫЕ ПЕРЕГОВОРЫ»

Цели и задачи изучения дисциплины. Освоение студентами этических основ, форм и сфер деловой коммуникации с деловыми и официальными лицами и зарубежными (и общественными) партнерами в рамках делового протокола, этических норм, требований этикета, сложившихся на основе исторической практики и отчасти закреплённых в нормативных документах и международных конвенциях.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умение и владение навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: русский язык и культура речи, психология и педагогика

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины (модуля) «Деловые переговоры» обучающиеся должны:

- **знать:** сущность и содержание основных понятий переговорного процесса, этапы переговорного процесса, методы и приемы ведения переговоров, особенности национальных стилей переговоров; лексические и стилистические особенности текстов деловых писем

- **уметь:** грамотно написать и композиционно оформить различные виды деловой корреспонденции, в том числе электронные сообщения, четко и правильно сформулировать цель делового письма; уметь грамотно выразить коммуникативные намерения; планировать переговорный процесс, анализировать информацию о текущем состоянии переговорной ситуации и контрагенте, выбирать оптимальную стратегию, стиль и тактики ведения

переговоров, выявлять потребности оппонента, аргументировано представлять свои предложения, работать с возражениями, распознавать и противостоять манипулятивным технологиям.

- **владеть:** речевыми клише обмена информацией при устной и письменной коммуникации; грамматическими формами и моделями, принятыми в деловой корреспонденции и деловых переговорах; технологиями планирования, методами и приемами ведения переговорного процесса, техниками устранения возражений, методами вербальной и невербальной коммуникации.

Содержание дисциплины:

1. Основные принципы этики и характер деловой коммуникации
2. Этика и развитие деловой культуры в России
3. Речевая коммуникация: понятие, формы и типы
4. Невербальные аспекты деловой коммуникации
5. Письменная форма коммуникации и деловая переписка
6. Конфликтные ситуации в деловом общении и пути их разрешения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОНФЛИКТОЛОГИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Основной целью дисциплины «Конфликтология» является ознакомление студентов с общей теорией конфликта, социально-психологическими особенностями проявления конфликтов в различных сферах общественной жизни и их закономерностями, а также освоение обучаемыми элементарных навыков управления трудовыми и организационными конфликтами.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- ознакомить студентов с основными учениями в области конфликтологии,
- получить целостное представление о социально-психологических проблемах конфликта, его роли в обществе и методах его решения;
- помочь адаптироваться к современной социальной действительности, где конфликт стал одним из основных проявлений общественных отношений;
- ознакомить с социально-психологической спецификой и способами урегулирования организационно-трудовых и внутриличностных конфликтов, встречающихся в организациях и обществе;
- обучить методам посреднической деятельности в трудовом конфликте, использованию стимулирующего воздействия конфликта в тех случаях, когда он развивается в определенных рамках и умению урегулирования разрушительного характера конфликта, когда он выходит за эти рамки;
- повысить компетентность будущих менеджеров в области социально-психологических аспектов разрешения организационно-трудовых и внутриличностных конфликтов и конфликтологического консультирования;
- обучить навыкам посредничества в ситуациях с трудными клиентами и ситуациях стресса;

- развить способности выявлять и разрешать социально-психологические проблемы;

- дать практические навыки разрешения организационно-трудовых и внутриличностных конфликтов.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла (Б1.В.ДВ.1).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

История (ОК-1, ОК-2, ОК-5, ПК-1),

Философия (ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-12, ПК-1),

Социология (ОК-2, ОК-5, ПК-1).

Знания:

- события и процессы экономической истории;
- понятийного аппарата экономики и экономических отношений, основных экономических категорий;
- теоретические основы и закономерности функционирования рыночной экономики;

Умения:

- ориентироваться в мировом историческом процессе;
 - анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;
 - использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;
- использовать методы экономического анализа производственно-хозяйственной деятельности предприятия.

Владения навыками

- целостного взгляда на проблемы общества;
- аргументации, ведения дискуссии/переговоров;

– выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной входят:

- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8,ПК-9,ПК-12,ПК-13,ПК-16,ПК-17,ПК-18,ПК-22),

- Производственный контроль на предприятиях питания (ПК-2,ПК-5,ПК-6,ПК-12,ПК-32,ПК-34),

- Экономика и управление производством (ПК-8,ПК-9,ПК-12,ПК-13,ПК-16,ПК-20,ПК-27,ПК-28,ПК-32,ПК-37,ПК-38).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общекультурной и профессиональной компетенцией:

- способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы (ОК-6);

- владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно, аргументированно и ясно строить свою речь (ОК-10);

- осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

- осуществляет поиск, выбор и использование информации в

области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные умения (ПК-26);

- умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-27);

- умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства и функциональной ответственности

Уметь: управлять работой коллектива и работать в команде;

Владеть: вопросами регулирования конфликтных ситуаций.

Содержание дисциплины:

1. Общая теория конфликта
2. Детерминация и динамика конфликта.
3. Виды конфликтных ситуаций.
4. Внутригрупповые и межгрупповые конфликты
5. Организационно-управленческие конфликты.
6. Политические конфликты
7. Технология разрешения конфликтов.
8. Основы управления конфликтами.
9. Переговоры в конфликтных ситуациях.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КУЛЬТУРОЛОГИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целями освоения учебной дисциплины (модуля) «Культурология» является развитие у студентов понимания и умения объяснять феномен культуры, ее роль в человеческой жизнедеятельности, представления о способах приобретения, хранения и передачи социального опыта, базисных ценностей и культурных феноменов.

Задачами дисциплины являются:

- освоение понятийного аппарата культурологи;
- изучение основных культурологических концепций;
- осознание роли культурологи в человеческой жизнедеятельности;
- рассмотрение вопросов феноменов культуры и ценностей в современном обществе.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части гуманитарного, социального и экономического цикла (Б1.В.ДВ.2).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыки, полученные студентами в средней школе на занятиях по истории и другим социогуманитарным дисциплинам (использование знания основных этапов мировой отечественной истории, специфики формирования русского этноса и российской государственности; знания о формах освоения человеком действительности), а также при изучении естественных наук (используется положение о единстве естественнонаучной и гуманитарной культуры, взаимосвязи научного и художественного методов освоения действительности).

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать: закономерности и этапы исторического процесса, основные

события и процессы мировой и отечественной экономической истории

Уметь: ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе

Владеть навыками: целостного подхода к анализу проблем общества.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- *Основы социального государства (ОК-1, ОК-2, ОК-7, ОК-14, ПК-6, ПК-27, ПК-35)*

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- знание базовых ценностей мировой культуры и готовность опираться на них в своем личностном и общекультурном развитии (ОК-1)

- знанием и понимание законов развития природы, общества и мышления и умение оперировать этими знаниями в профессиональной деятельности (ОК-2)

- осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

- умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основные категории и понятия культуры, ее структуру и функции; наиболее значимые концепции культурологического знания; место и роль в культуре профессиональной сферы деятельности, базовые ценности

культуры.

Уметь: ориентироваться в многообразии видов и жанров искусства; формировать и корректировать эстетические вкусы.

Владеть навыками: общения с произведениями искусства различных видов, жанров и исторических эпох.

Содержание дисциплины:

1. Культурология как наука. Предмет и специфика культурологии. Современные школы и концепции культурологии.
2. Становление культуры и ее ранние формы.
3. Культура Древнего Востока.
4. Античная культура
5. Средневековая культура
6. Культура эпохи Возрождения
7. Западноевропейская культура Нового времени.
8. Европейская культура XIX века.
9. Европейская культура XX века.
10. Русская культура.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КУЛЬТУРА В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Приобретение углубленных знаний о современных процессах в исследовании культуры, их содержании, формах и проблемных полях. Формирование целостного представления о современном состоянии культуры в мире, а также о многообразии и особенностях современных исследовательских подходов и методов изучения культуры.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части гуманитарного, социального и экономического цикла (Б1.В.ДВ.2).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыки, полученные студентами в средней школе на занятиях по истории и другим социогуманитарным дисциплинам (использование знания основных этапов мировой отечественной истории, специфики формирования русского этноса и российской государственности; знания о формах освоения человеком действительности), а также при изучении естественных наук (используется положение о единстве естественнонаучной и гуманитарной культуры, взаимосвязи научного и художественного методов освоения действительности).

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать: закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной экономической истории

Уметь: ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе

Владеть навыками: целостного подхода к анализу проблем общества.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы

знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- *Основы социального государства (ОК-1, ОК-2, ОК-7, ОК-14, ПК-6, ПК-27, ПК-35)*

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- знание базовых ценностей мировой культуры и готовность опираться на них в своем личностном и общекультурном развитии (ОК-1)

- знанием и понимание законов развития природы, общества и мышления и умение оперировать этими знаниями в профессиональной деятельности (ОК-2).

В результате изучения учебной дисциплины (модуля) Социологии обучающиеся должны:

- **знать:** современные методы и практики исследования культуры, особенности современных культурологических концепций; основную проблематику исследования культуры в современном мире; этапы формирования исследования культуры в гуманитарном знании.

- **уметь:** находить и систематизировать информацию о современных культурных процессах;

классифицировать по степени надежности и представительности информацию о современных процессах культуры;

- **владеть:** навыками разработки концепции, построения гипотезы, составления плана проведения исследования современной культуры с использованием антропологических методов; техниками сбора информации для исследования культуры, методами анализа собранного материалы;

Содержание дисциплины:

Знание о культуре в системе современной науки.

Проблема идентичности в современной культуре.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВА»**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины усвоение основных теоретических знаний по проблемам данной отрасли права, умение хорошо ориентироваться в законодательстве о социальном обеспечении, умение применять правовые нормы в данной области российского права, изучение прав и свобод человека и гражданина, изучение способов защиты прав человека и гражданина.

Задачи дисциплины: способность понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; события и процессы экономической истории; место и роль своей страны в истории человечества и в современном мире, способность анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе, и прогнозировать возможное их развитие в будущем, готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе, способность находить организационно-управленческие решения и готов нести за них ответственность, способность к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин (Б1.В.ДВ.3).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

История (ОК-1), (ОК-2), (ОК-5)

Философия (ОК-1), (ОК-2), (ОК-5)

Правоведение (ОК-5), (ОК-7), (ОК-10), (ОК-13), (ПК-3), (ПК-25)

Знать: основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления.

Уметь: применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности.

Владеть: навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы общества.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Культурология ОК-1, ОК-2, ПК-6, ПК-35)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- способность представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры; способность к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);

- демонстрация гражданской позиции, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2);

- способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовность интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде (ОК-7);

- способность к анализу социально значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни (ОК-14);

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности; способность предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

- умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-27);

- умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35);

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основы административных правонарушений и административной ответственности;

- особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности;

- правовые основы защиты государственной тайны;

- законодательные и нормативно-правовые акты в области информации и государственной тайны;

- особенно социальной политики российского государства, действие социальных стандартов, направленных на качество жизни;

уметь:

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;

владеть:

- навыками критического восприятия информации;

- нормами деловой переписки и делопроизводства;

- вопросами правового регулирования деятельности предприятия

общественного питания.

Содержание дисциплины:

1. Сущность, принципы и модели социального государства.
2. Экономическая основа социального государства.
3. Социальное партнерство
4. Правовая основа социального государства
5. Социальный аудит
6. Социальная политика социального государства
7. Социальная ответственность государства, бизнеса и гражданина.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПОЛИТОЛОГИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цели освоения учебной дисциплины «Политология» - выявлять условия, пути, принципы консолидации общественно-политических сил; разрабатывать основные направления, формы и методы демократизации политической системы; находить наиболее верные пути государственного строительства, перехода к правовому государству и самоуправлению, к совершенствованию гражданского общества.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

История (ОК-1, ОК-2, ОК-5, ПК-1);

Социология (ОК-1, ОК-5, ПК-1).

Знания: место культуры в жизни общества, роль культуры в системе социальных институтов, основы процессов социализации и инкультурации личности, структуру и функции культуры и культурологи; основные этапы культурогенеза, формирования и развития российской культуры;

Умения: оценивать и сопоставлять основные этапы культурогенеза и развития культуры России;

Владения навыками использовать основные культурологические понятия к анализу культуры и ее типов, применять основными цивилизационными подходами к изучению культур.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной

дисциплиной:

Основы социального государства (ОК-1, ОК-2, ОК-7, ОК-14, ПК-6).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

способен к интеллектуальному, культурному, нравственному, физическому и профессиональному саморазвитию и самосовершенствованию (ОК-1);

демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2);

способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде (ОК-7);

способен к анализу социально значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни (ОК-14);

осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знания объект, предмет и основные категории политологии; историю развития западной и российской политической мысли; современные политологические школы и концепции; понятие «политика», ее, виды и функции; политическую систему и ее роль в жизни общества; содержание понятия «власть», источники, виды, ресурсы власти; сущность политической власти и политической жизни, политических отношений и процессов; международные организации и движения, роль и место среди них Международного кооперативного альянса как организации, способной со-

действовать сотрудничеству;

Умения: анализировать политические конфликты и способы их разрешения; ориентироваться в расстановке политических сил в стране и мире; разбираться в проблемах формирования гражданского общества, избирательных системах, политических технологиях, политическом лидерстве, цивилизованном и нецивилизованном лоббизме, политическом менеджменте; оценивать современную политическую обстановку; анализировать конкретные политические ситуации и политические решения; понимать значение активного личного участия в политике;

Владения: методологией познания политической реальности, политическим анализом, его методах и задачах.

Содержание дисциплины:

1. Политология как наука
2. Теоретическая политология
3. Прикладная политология

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭТИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины – изучение истории и теории этики, истории и современного состояния морали и нравственности, знакомство с основами социальной и прикладной этики, главными аспектами этики менеджмента.

Цели освоения учебной дисциплины «Этика» соответствуют общим целям основной образовательной программы университета.

Задачей дисциплины является проанализировать понятие морали, сосредоточив основное внимание на современных дискуссиях и различных подходах к ее обоснованию, языку, способам обнаружения; рассмотреть наиболее злободневные проблемы прикладной этики – прежде всего те из них, которые остаются открытыми для споров на нормативном уровне (эвтаназия, смертная казнь, проблема справедливого насилия и др.).

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин (Б1.В.ДВ.4).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Философия (ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-12, ПК-1);

Социология (ОК-2, ОК-5, ПК-1);

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

Знать: правила успешной вербальной коммуникации; средства невербальной коммуникации; риторические приемы и принципы построения публичной речи; стратегии разрешения конфликтных ситуаций; историю развития западной и российской общественной мысли;

Уметь: психологически подстроиться к партнеру; соблюдать зоны и

дистанции в деловой коммуникации; преодолевать коммуникативные барьеры; располагать людей к себе;

Владеть: средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма, укрепления здоровья, коррекции физического развития.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Основы социального государства (ОК-1, ОК-2, ОК-7, ОК-14, ПК-6, ПК-27, ПК-35)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);

демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2);

способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы (ОК-6);

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

Знать: основные этапы развития этического знания; понимать значение важнейших категорий морального сознания; ориентироваться в истории нравов; иметь представление о дискуссиях вокруг нравственных коллизий в современном мире;

Уметь: оценивать окружающие социальные явления с точки зрения моральных ценностей.

Владеть: навыками целостного подхода к анализу проблем общества.

Содержание дисциплины:

1. Основные этапы истории этики
2. Понятие морали
3. Проблемы прикладной этики

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины - сформировать компетенции обучающегося в области развития личностно-ориентированной направленности профессионального мышления, совершенствования навыков межличностного и профессионального взаимодействия, психологического анализа различных жизненных и профессиональных ситуаций в области туристического дела.

Цели освоения учебной дисциплины «Психология и педагогика» соответствуют общим целям основной образовательной программы университета.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в выработке у студентов способности осуществлять научный подход к задачам, стоящим перед специалистом в туристической области, а также использовать наиболее целесообразные приемы, формы, методы, средства, психолого-педагогических технологий самосовершенствования и влияния на клиентов и коллег:

способности к интеллектуальному, культурному, нравственному, физическому и профессиональному саморазвитию и самосовершенствованию

способности к достижению целей и критическому переосмыслению накопленного опыта;

способности понимать и анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы, использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности

владения культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения, уметь

логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь

готовности соблюдать этические и правовые нормы, регулирующие с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой; использует нормативные и правовые документы в туристской деятельности

готовности к восприятию культуры и обычаев других стран и народов, с терпимостью относиться к национальным, расовым, конфессиональным различиям, способностью к межкультурным коммуникациям в туристской индустрии;

способности к письменной и устной коммуникации на государственном и иностранном языках, готовностью к работе в иноязычной среде

способности понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы в туризме, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин (Б.1.В.ОД.02)

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

История (ОК-7, ОК-10);

Философия (ОК-4, ОК-5);

Русский язык и культура речи (ОК-11, ОК-12).

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

знать:

– соотношение биологического и социального в человеке; сущность и структуру личности;

– сущность и структуру сознания и познания; многообразие форм

и

методов познания;

– теорию диалектики и ее методологическую роль для познавательной и практической деятельности специалиста;

уметь:

– обосновать свою мировоззренческую и гражданскую позицию; ориентироваться в сложных, противоречивых событиях современной экономической, политической и культурной жизни страны и международных отношениях;

– использовать философскую теорию и метод для организации межличностных отношений в коллективе, в сфере управленческой деятельности и бизнесе.

владеть:

– простейшими приемами психической саморегуляции;

– устойчивостью к стрессам, интерпретацией собственного психического состояния.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Человек и его потребности (ОК-1,ОК-7,ОК-12,ОК-13,ОК-14,ПК-1,ПК-4,ПК-7,ПК-8,ПК-11);

Психология делового общения (ОК-3,ОК-7,ОК-8).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

• способности понимать и анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы, использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ОК-3);

- способностью работать в коллективе, руководить людьми и подчиняться (ОК-6);

- стремлением к постоянному саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства; может критически оценить свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства их развития или устранения, способен к бесконфликтной профессиональной деятельности в туристской индустрии (ОК-8).

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

- знать: отражательную сущность психики; индивидуально-психологические особенности личности; значение воли, эмоций и чувств в жизни и деятельности; формы, методы и средства воспитательного воздействия на личность; движущие силы учебного процесса и его противоречия;

- уметь: давать психологическую характеристику личности, ее темперамента, способностей и характера;

- владеть: простейшими приемами психической саморегуляции; устойчивостью к стрессам, интерпретацией собственного психического состояния.

Содержание дисциплины:

1. Предмет, задачи и особенности психологии как науки
2. Психология познавательных процессов
3. Сознание и его роль в жизнедеятельности
4. Индивидуально-психологические особенности личности
5. Психология общения
6. Психология групп
7. Педагогика и педагогическая психология. Обучение и воспитание

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины – сформировать у студентов знание основных понятий и методов математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики; основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении.

Задачи изучения дисциплины:

– подготовка специалистов, владеющих методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу математических и естественно-научных дисциплин (Б2.Б.1).

Для изучения учебной дисциплины не требуются знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Информатика (ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-20);

Механика (ПК-1).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных

компетенций:

- способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);

- способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

- использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики; основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов;

уметь:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;

владеть:

- методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.

Содержание дисциплины:

1. **Ошибка! Источник ссылки не найден.**

2. **Ошибка! Источник ссылки не найден.**
3. **Ошибка! Источник ссылки не найден.**
4. **Ошибка! Источник ссылки не найден.**
5. **Ошибка! Источник ссылки не найден.**
6. **Ошибка! Источник ссылки не найден.**

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины:

Целями освоения учебной дисциплины Информатика являются сформировать компетенции обучающегося в области использования современной вычислительной техники; ознакомить с современными технологиями сбора, обработки, хранения и передачи информации и тенденциями их развития; обучить принципам построения информационных моделей, проведения анализа полученных результатов; развить навыки алгоритмического мышления, овладеть навыками практической работы на персональных компьютерах и применением готовых программных средств.

Цели освоения учебной дисциплины Информатика соответствуют общим целям основной образовательной программы университета.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке специалистов, владеющих навыками эффективного использования современной вычислительной техники для решения широкого круга задач. Основной акцент делается на приобретение навыков практической работы на персональных компьютерах, применение готовых программных средств.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу профессиональных дисциплин (Б2.Б.02)

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: *Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания.* (ОК-12); (ОК-13).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- способностей понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы в туризме, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны. (ОК-5);

- владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-6);

- способностей работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-7);

- умение работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров (ПК-12).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные понятия и определения информатики;
- основные принципы работы современного компьютера;
- технические и программные средства обработки информации;
- роль и значение информации и информационных технологий в развитии современного общества;
- роль и значение информации в процессе принятия решений, информационные системы и информационные процессы.

Уметь:

- использовать основные программные средства и информационные системы;
- моделировать различные процессы на компьютере;
- применять количественные и качественные методы анализа при принятии управленческих решений.

Владеть навыками:

- основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией;
- методами количественного анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;
- способами и методами представления информации;
- технологиями решения задач с использованием компьютера.

Содержание дисциплины:

1. Теоретические основы информатики.
2. Технические средства реализации информационных процессов.
3. Программные средства реализации информационных процессов.
4. Прикладное программное обеспечение.
5. Модели решения функциональных и вычислительных задач.

Алгоритмизация и программирование

6. Технология программирования. Языки программирования высокого уровня
7. Компьютерные сети
8. Основы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну Методы защиты информации.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины:

Дисциплина «Физика» стоит в ряду дисциплин, дающих фундаментальные знания о природе: строении, свойствах и взаимодействиях материальных тел и полей. Занимая центральное место среди других наук о природе «Физика» имеет первостепенное значение в формировании научного материалистического мировоззрения, она является теоретической основой для изучения специальных дисциплин.

Преподавание дисциплины «Физика» при и подготовке специалиста по сервису на предприятиях потребительской кооперации имеет цель:

- обеспечить достаточную теоретическую и практическую подготовку в области физики, позволяющую ориентироваться в потоке научной и технической информации;
- сформировать научное мышление и материалистическое мировоззрение;
- обеспечить усвоение основных законов классической и современной физики, методов физического исследования;
- сформировать представления об общей современной картине микро-, макро- и мега-мира.

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать у студентов четкие представления об основных понятиях и законах классической и релятивистской механики, статистической физики и термодинамики, физики колебаний и волн, электричества и магнетизма, оптики, атомной и ядерной физики;
- студенты должны получить знания, обеспечивающие успешное изучение общетеоретических курсов общепрофессиональных дисциплин;

- сформировать у студентов умения применять полученные знания для решения конкретных практических задач, а также в проведении экспериментальных исследований физических явлений;

- способствовать формированию научного мышления и материалистического мировоззрения, развитию стремления к самостоятельному приобретению знаний.

Материалы курса следует увязывать с дисциплинами: химия и математика.

Основными формами учебной работы студентов по изучению курса «Физика» являются лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла (Б2.Б.03)

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- *Математика (ОК – 1, ОК-2);*

- *Химия (ОК -1, ОК-2);*

- *Экология (ОК-3)*

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- владение культурой мышления, целостной системой научных знаний об окружающем Мире, способность ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры (ОК-1);

- способность использовать базовые положения математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач (ОК-2);

- способность принимать меры по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности (ОК-3);

- способность на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеть навыками самостоятельной работы (ОК-11);

- готовность участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-14);

- способность к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от конъюнктуры рынка услуг и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства (ПК-11);

- готовность к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности (ПК-13);

- к выполнению инновационных проектов в сфере сервиса (ПК-15).

В процессе обучения рекомендуется использовать технические средства, наглядные материалы, активные методы обучения, а также различные формы контроля самостоятельной работы студентов, направленные на развитие творческой активности, способности к самостоятельной работе, инициативности и исполнительности.

Изучение курса предполагает проведение лекций, выполнение лабораторных работ, домашних заданий, индивидуальной работы преподавателей со студентами и активной самостоятельной работы студентов. На лекциях рекомендуется излагать наиболее существенные, трудные для усвоения вопросы программы или недостаточно освещенные в учебной литературе. Не охваченные на лекциях вопросы следует выделять для самостоятельной проработки их студентами. Целесообразно также на самостоятельное изучение выносить отдельные вопросы и темы, имеющие чисто информативный и описательный характер.

Программа предусматривает углубление практической подготовки учащихся за счет применения компьютерной техники при выполнении домашних заданий, контрольных работ и лабораторного практикума.

Оценка уровня усвоения дисциплины «Физика» проводится в конце семестра, в виде экзамена.

Содержание дисциплины:

1. Физические основы механики
2. Молекулярная физика и термодинамика
3. Электричество и магнетизм
4. Механические и электромагнитные колебания и волны
5. Волновая и квантовая оптика
6. Квантовая физика и физика атомов
7. Элементы ядерной физики и физики элементарных частиц

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕХАНИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Дисциплина «Механика» стоит в ряду дисциплин, дающих фундаментальные знания о природе: строении, свойствах и взаимодействиях материальных тел и полей. Занимая центральное место среди других наук о природе «Механика» имеет первостепенное значение в формировании научного материалистического мировоззрения, она является теоретической основой для изучения специальных дисциплин.

Целью освоения дисциплины является изучение общих законов механики, овладение основными алгоритмами исследования движения механических систем; построение и исследование механико-математических моделей, адекватно описывающих разнообразные механические явления; приобретение навыков практического использования методов, предназначенных для математического моделирования движения материальных тел.

Задачами курса механики являются: изучение механической современной естественнонаучной картины мира, понятий и законов механики Ньютона; овладение основными алгоритмами математического моделирования механических явлений, важнейшими методами решения научно-технических задач; изучение методики проектирования машин и механизмов, предназначенных для переработки и производства продукции предприятий общественного питания; формирование устойчивых навыков по применению фундаментальных положений механики при научном анализе и экспертизе ситуаций, с которыми будущему бакалавру придётся сталкиваться в своей профессиональной работе в ходе эксплуатации, ремонта и создания новой техники и технологий.

Основными формами учебной работы студентов по изучению курса «Физика» являются лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Изучение механики способствует развитию у будущих выпускников склонности и способности к творческому мышлению, выработке системного подхода к исследуемым явлениям, умения самостоятельно строить и анализировать математические модели механических систем.

Изучение данной дисциплины базируется на следующих предметах: высшей математике; физике; начертательной геометрии, инженерной и компьютерной графики. Обучающийся должен владеть основами векторной алгебры, аналитической и начертательной геометрии, инженерной и компьютерной графики, дифференциального исчисления, иметь навыки интегрирования дифференциальных уравнений.

«Механика» - фундаментальная естественнонаучная дисциплина, лежащая в основе современной техники. На её материале базируются такие общетехнические дисциплины, как «Соппротивление материалов», «Теория механизмов и машин», «Детали машин», а также большое число специальных дисциплин, предметом изучения которых являются динамика и управление машинами, механизмами, приборами, используемыми в технологических процессах и инженерии.

Основные положения дисциплины «Механика» должны быть использованы при изучении предметов: «Технические средства предприятий сервиса», «Метрология, стандартизация и сертификация», а также учебные дисциплины технологического профиля и некоторые дисциплины по выбору. Механика является базой для выполнения разделов курсовых и дипломных проектов, связанных с расчётом и проектированием элементов конструкций и механизмов, с разработкой новых технологических процессов.

Таким образом, механика является для студентов дисциплиной, закладывающей фундамент в формирование теоретических знаний, инженерной интуиции и, в конечном счете, интеллекта будущего бакалавра.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у выпускника бакалавриата следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- способность получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовность интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;

- способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность.

- способность участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.

- способность использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;

- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные понятия и концепции механики, важнейшие теоремы и их следствия, порядок применения аппарата механики в важнейших практических приложениях; основные механические величины, их определения; основные модели механических явлений, идеологию моделирования технических систем и принципы построения математических моделей механических систем.

Уметь: интерпретировать механические явления при помощи соответствующего теоретического аппарата; пользоваться определениями механических величин и понятий; объяснять характер поведения механических систем с применением важнейших теорем механики и их следствий; составлять уравнения, описывающие поведение механических

систем, учитывая размерности механических величин и их математическую природу (скаляры, векторы, линейные операторы); применять основные методы исследования равновесия и движения механических систем, а также типовые алгоритмы такого исследования при решении конкретных задач.

Владеть навыками: применения основных законов механики в важнейших практических приложениях; применения основных методов исследования равновесия и движения механических систем для решения естественнонаучных и технических задач; построения и исследования математических и механических моделей технических систем; применения типовых алгоритмов исследования равновесия и движения механических систем; расчёта механизмов с применением современного вычислительного программного обеспечения; принципами и методами моделирования, анализа, синтеза и оптимизации технических систем.

В процессе обучения рекомендуется использовать технические средства, наглядные материалы, активные методы обучения, а также различные формы контроля самостоятельной работы студентов, направленные на развитие творческой активности, способности к самостоятельной работе, инициативности и исполнительности.

Оценка уровня усвоения дисциплины «Механика» проводится в конце семестра, в виде экзамена.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Статика

1. Введение. Произвольная плоская система сил.
2. Пространственная система сил.
3. Система параллельных сил.

Раздел 2. Кинематика

4. Кинематика материальной точки
5. Кинематика твердого тела

Раздел 3. Динамика

6. Динамика материальной точки

7. Общие теоремы динамики
8. Динамика механической системы и твердого тела

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Курс «Экология» предназначен для обучения студентов основам знаний в области развития живой природы и взаимодействия с ней человека. Курс играет существенную роль при подготовке товароведов и экспертов товаров, экономистов–менеджеров, специалистов по сервису, позволяя им в своей практической деятельности опираться на теоретические основы и практические навыки рационального и экологически безопасного сервиса, обоснованного выбора методов анализа и экспертизы, а также экологически грамотного управления предприятиями различного профиля.

Задачи:

1) теоретический компонент:

- познакомить с основными понятиями экологии;
- изучить нормативно-правовую базу экологии.

2) познавательный компонент:

- способствовать активизации творчества обучающихся в поиске неординарных решений и разработке новых предложений в области экологии;
- способствовать расширению кругозора, повышение культурно-образовательного и интеллектуального уровня обучающихся.

3) практический компонент:

- определить роль экологии;
- обеспечить владение знаниями об экологии;
- обеспечить владение компетенциями применения полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу дисциплин (Б2.В.04) следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Безопасность жизнедеятельности, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-15

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать: базовый курс дисциплин «Безопасность жизнедеятельности».

Уметь: обобщать свой собственный опыт и опыт окружающего социума и делать обоснованные выводы на его основе, а также определять возможные пути решения современных проблем в области экологии.

Владеть: базовыми количественными и качественными методами исследования окружающей действительности и обработки полученной информации.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Производственная преддипломная практика ПК-5, ПК-6, ПК-32, ПК-34, ПК-36

Итоговая государственная аттестация ПК-32, ПК-38.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

умением использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности (ПК-3);1,3,6,15

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

-экосистемы;

-взаимоотношения организма и среды;

-экологические принципы рационального использования

природных ресурсов и охраны природы;

-основы экологического права;

Уметь:

- осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природных климатических условий

Владеть навыками

-методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду

Содержание дисциплины:

1. Экологическая ситуация в мире и России
2. Биосфера и человек
3. Глобальные проблемы окружающей среды
4. Источники и виды загрязнений окружающей среды
5. Экозащитная техника и технологии (водные ресурсы)
6. Экозащитная техника и технологии (атмосфера)
7. Международное сотрудничество в области окружающей среды
8. Значение почвы
9. Основы экономики природопользования. Основы экологического права, профессиональная ответственность

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является: ознакомление учащихся с основами теории и терминологическим аппаратом дисциплины, а также изучение общих закономерностей протекания химических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

Задачи:

1) теоретический компонент:

– изучить строение и химические свойства основных неорганических химических объектов;

2) познавательный компонент:

– рассмотреть значение и роль основных неорганических химических объектов в химических процессах;

– способствовать расширению кругозора, повышение культурно-образовательного и интеллектуального уровня обучающихся.

3) практический компонент:

– привить практические навыки по применению неорганических химических объектов в технологических процессах;

– обеспечить владение знаниями о безопасном применении неорганических химических продуктов в технологических процессах

– обеспечить владение компетенциями применения полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части цикла математических и естественнонаучных дисциплин (Б2.Б.06).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания,

умения и владения навыками, формируемые на уроках химии.

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать: начальный курс дисциплины «Неорганическая химия»,

Уметь: обобщать свой собственный опыт и опыт окружающего социума и делать обоснованные выводы на его основе, а также определять возможные пути решения современных проблем в области неорганической химии на базе теоретического и практического опыта отечественных и зарубежных исследователей.

Владеть: базовыми количественными и качественными методами исследования окружающей действительности и обработки полученной информации.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Органическая химия (ПК-1), (ПК-3);

Биохимия (ПК-1), (ПК-3);

Аналитическая химия и физико-химические методы анализа (ПК-1), (ПК-3);

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

– способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

– использование основных законов естественно - научных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- современную научную материально – техническую базу;
- фундаментальные разделы неорганической химии;
- химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений.

Уметь:

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
- определять основные физические характеристики неорганических веществ.

Владеть:

- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах,
- методами синтеза неорганических соединений.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Основные законы химии
2. Строение атома
3. Периодический закон и периодическая система
4. Химическая связь, строение и свойства молекул
5. Энергетика химических реакций
6. Химическая кинетика и равновесие
7. Дисперсные системы и растворы
8. Комплексообразование в растворах
9. Электрохимические процессы. Окислительно-восстановительные реакции
10. Свойства элементов и их соединений

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ - 1»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является: ознакомление учащихся с основами теории и терминологическим аппаратом дисциплины, а также изучение общих закономерностей протекания химических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

Задачи:

2) теоретический компонент:

– изучить строение и химические свойства основных органических химических объектов;

2) познавательный компонент:

– рассмотреть значение и роль основных органических химических объектов в химических процессах;

– способствовать расширению кругозора, повышение культурно-образовательного и интеллектуального уровня обучающихся.

3) практический компонент:

– привить практические навыки по применению органических химических объектов в технологических процессах;

– обеспечить владение знаниями о безопасном применении органических химических продуктов в технологических процессах

– обеспечить владение компетенциями применения полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части цикла дисциплин математического и естественнонаучного цикла (Б2.Б.07).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания,

умения и владения навыками, формируемые в процессе изучения предмета «Химия» в школе:

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать: курс дисциплины «Неорганическая химия»,

Уметь: обобщать свой собственный опыт и опыт окружающего социума и делать обоснованные выводы на его основе, а также определять возможные пути решения современных проблем в области органической химии на базе теоретического и практического опыта отечественных и зарубежных исследователей.

Владеть: базовыми количественными и качественными методами исследования окружающей действительности и обработки полученной информации.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Биохимия (ПК-1, ПК-3);

Аналитическая химия и физико-химические методы анализа (ПК-1, ПК-3).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

– способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

– использование основных законов естественно - научных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- современную научную материально – техническую базу;
- фундаментальные разделы органической химии;
- химические элементы и их соединения, методы и средства

химического исследования веществ и их превращений.

Уметь:

проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;

проводить очистку веществ в лабораторных условиях;

определять основные физические характеристики органических веществ.

Владеть:

навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах,

методами синтеза органических соединений.

Содержание дисциплины:

1. Введение
2. Классификация, строение и номенклатура органических соединений
3. Классификация органических реакций
4. Механизмы, катализ органических реакций
5. Свойства основных классов органических соединений
6. Элементы биоорганической химии.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОХИМИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является: ознакомление учащихся с основами теории и терминологическим аппаратом дисциплины, а также изучение общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

Задачи:

3) теоретический компонент:

– изучить строение и химические свойства основных биохимических объектов;

2) познавательный компонент:

– рассмотреть значение и роль основных биохимических объектов в биохимических процессах;

– способствовать расширению кругозора, повышение культурно-образовательного и интеллектуального уровня обучающихся.

3) практический компонент:

– привить практические навыки по применению биохимических объектов в технологических процессах;

– обеспечить владение знаниями о безопасном применении биохимических продуктов в технологических процессах

– обеспечить владение компетенциями применения полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части цикла математических и естественнонаучных дисциплин (Б2.Б.08).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания,

умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

– *Неорганическая химия (ПК-1), (ПК -3);*

– *Органическая химия (ПК-1),(ПК -3).*

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать: базовый курс дисциплин «Неорганическая химия», «Органическая химия».

Уметь: обобщать свой собственный опыт и опыт окружающего социума и делать обоснованные выводы на его основе, а также определять возможные пути решения современных проблем в области биохимии

на базе теоретического и практического опыта отечественных и зарубежных исследователей.

Владеть: базовыми количественными и качественными методами исследования окружающей действительности и обработки полученной информации.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

– *Современная физическая химия в пищевой промышленности/ Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов и методы их контроля (ПК-1; ПК-3)*

– *Органическая химия в пищевых биотехнологиях/ Коллоидная химия наночастиц (ПК-1; ПК-3)*

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

– способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

– использование основных законов естественно - научных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- современную научную материально – техническую базу;
- фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии;
- химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений

Уметь:

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
- определять основные физические характеристики органических веществ.

Владеть:

- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах,
- методами синтеза неорганических и органических соединений.

Содержание дисциплины:

1. Введение
2. Биологические структуры живых систем
3. Строение белков, их химические и биологические свойства
4. Нуклеопротеиды и их распространение
5. Ферменты

6. Витамины
7. Углеводы
8. Липиды
9. Гормоны
10. Биологическое окисление, взаимосвязь обмена белков, углеводов и жиров в организме
11. Регуляция обмена веществ (РОВ) на различных уровнях организма

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА - 1»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины – сформировать у студентов базовые знания основ аналитической химии, необходимых для решения задач по специальности, умению применять современные методы аналитического анализа для решения практических задач пищевой технологии.

Модуль 1 “Аналитическая химия” базируется на курсах неорганической и органической химии, квантовой механики, термодинамики.

Задачами освоения первого модуля являются: изложить базовые сведения по основам аналитической химии, показать их место в пищевой промышленности для анализа продуктов в системе общественного питания. Сформировать пакет знаний и умений, необходимых для целенаправленной подготовки специалистов, владеющих навыками применения технологического анализа и основ аналитической химии.

Модуль 2 “Физико-химические методы анализа” базируется на знаниях, полученных в первом модуле “Аналитическая химия”.

Задачей освоения второго модуля является изложение базовых сведений по основам физико-химических методов анализа (ФХМА), необходимых для целенаправленной подготовки бакалавров и специалистов в области технологии продукции общественного питания. Компоненты решаемой задачи:

1. Теоретический компонент: дать обоснование сущности и основ современных методов ФХМА
2. Познавательный компонент: описать приборную базу и конкретные методики проведения физико-химических анализов в технологическом процессе.

3. Практический компонент: решение текущих аналитических вопросов оптимизации действующих технологий сырья и продукции общественного питания.

Место учебной дисциплины (модуль -1) в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина (модуль -1) относится к циклу математических и естественнонаучных дисциплин (Б.2.Б.9)

Для изучения учебной дисциплины требуются знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- *Неорганическая химия, ПК-1, ПК-3.*

- *Органическая химия-1, ПК-1, ПК-3.*

Для освоения настоящей дисциплины студент должен

Знать: базовые курсы Неорганической и Органической химии.

Уметь: применять основные аналитические методы Неорганической и Органической химии для решения вопросов технологии продукции общественного питания.

Владеть: узловыми вопросами современной Неорганической и Органической химии, в том числе, количественными методиками идентификации исходных компонентов и продуктов реакций для контроля и достижения оптимальных условий ведения производственных процессов пищевой технологии.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

– *Современная физическая химия в пищевой промышленности, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-10;*

– *Органическая химия в пищевых биотехнологиях, ПК-1, ПК-3;*

– *Аналитическая химия и физико-химические методы анализа – 2, ПК-1, ПК-3.*

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся студентов следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

– способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

– использование основных законов естественно - научных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

По результатам изучения дисциплины студент должен:

Знать: фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов

производства питания из растительного сырья

Уметь: использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья;

Владеть: навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.

Содержание дисциплины:

1. Приборы и лабораторное оборудование для выполнения аналитических работ.

2. Объемный и весовой анализ. Способы выражения концентрации растворов. Растворимость. Произведение растворимости. Условия

образования осадков.

3. Аналитические группы катионов и анионов. Анализ вещества неизвестного состава.

4. Спектроскопические методы исследования.

5. Методы разделения и концентрирования вещества. Основные приемы и методы аналитического обеспечения технологии общественного питания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель курса – дать базовые сведения по физической и коллоидной химии, необходимые для изучения специальных дисциплин. Курс состоит из двух разделов (модулей) “Физическая химия” и “Коллоидная химия”.

Модуль 1 “Физическая химия” базируется на курсах квантовой механики, термодинамики.

Задачами освоения данного модуля является - дать базовые сведения по основам квантовой химии, химической термодинамики, химической кинетики, необходимых для целенаправленной подготовки специалистов, владеющих навыками применения основ физической химии.

Модуль 2 “Коллоидная химия” базируется на знаниях, полученных в первом модуле “Физическая химия”.

Задачами освоения первого и второго модулей в целом является дать базовые сведения по теоретическим основам и прикладным вопросам физической и коллоидной химии, необходимых для подготовки бакалавров, способных оптимизировать и грамотно управлять процессами в технологии продукции общественного питания. Компоненты решаемой задачи:

1 Теоретический компонент: дать научное обоснование разделов физической и коллоидной химии, непосредственно касающихся пищевой промышленности

2 Практический компонент: рекомендации по оптимизации технологии общественного питания, обработке сырья, ведения техпроцессов; вопросы качества продуктов питания, сохранности, сроков реализации, технологии хранения, борьба с порчей продуктов, продлении сроков реализации и др.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина физическая и коллоидная химия (Модуль 1) относится к базовой части цикла математических и естественнонаучных дисциплин (Б.2.Б.10)

Для изучения учебной дисциплины требуются знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами

- *Неорганическая химия (ПК-1, ПК-3)*
- *Органическая химия 1 (ПК-1, ПК-3)*
- *Аналитическая химия и физико-химические методы анализа -1, (ПК-1, ПК-3)*

Для освоения настоящей дисциплины студент должен

Знать: базовые курсы неорганической, органической и аналитической химии

Уметь: применять экспериментальные методы указанных дисциплин в технологии пищевой промышленности.

Владеть: навыками применения инструментария химии для решения производственных вопросов.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся студентов следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

– способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

• использование основных законов естественно - научных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

По результатам изучения дисциплины студент должен:

Знать: фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства

питания из растительного сырья

Уметь: использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья;

Владеть: навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.

Содержание дисциплины:

1. Термодинамика
2. Фазовые равновесия
3. Растворы
4. Кинетика и катализ
5. Электрохимия

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ - 2»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является: ознакомление учащихся с основами теории и терминологическим аппаратом дисциплины, а также изучение общих закономерностей протекания химических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

Задачи:

4) теоретический компонент:

– изучить строение и химические свойства основных органических химических объектов;

2) познавательный компонент:

– рассмотреть значение и роль основных органических химических объектов в химических процессах;

– способствовать расширению кругозора, повышение культурно-образовательного и интеллектуального уровня обучающихся.

3) практический компонент:

– привить практические навыки по применению органических химических объектов в технологических процессах;

– обеспечить владение знаниями о безопасном применении органических химических продуктов в технологических процессах

– обеспечить владение компетенциями применения полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части цикла математических и естественнонаучных дисциплин (Б2.В.01).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания,

умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- *Неорганическая химия (ПК-1), ПК -3);*

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать: курс дисциплины «Неорганическая химия»,

Уметь: обобщать свой собственный опыт и опыт окружающего социума и делать обоснованные выводы на его основе, а также определять возможные пути решения современных проблем в области органической химии на базе теоретического и практического опыта отечественных и зарубежных исследователей.

Владеть: базовыми количественными и качественными методами исследования окружающей действительности и обработки полученной информации.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Биохимия (ПК-1, ПК-3);

Аналитическая химия и физико-химические методы анализа (ПК-1, ПК-3).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

– способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

• использование основных законов естественно - научных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные

правовые документы в своей деятельности (ПК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- современную научную материально – техническую базу;
- фундаментальные разделы органической химии;
- химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений.

Уметь:

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
- определять основные физические характеристики органических веществ.

Владеть:

- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах,
- методами синтеза органических соединений.

Содержание дисциплины:

1. Введение
2. Классификация, строение и номенклатура органических соединений
3. Классификация органических реакций
4. Механизмы, катализ органических реакций
5. Свойства основных классов органических соединений
6. Элементы биоорганической химии.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА - 2»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины – сформировать у студентов базовые знания основ физико-химических методов анализа, необходимых для решения задач по специальности, умению применять современные методы анализа для решения практических задач пищевой технологии.

Модуль 2 Физико-химические методы анализа базируется на знаниях, полученных в первом модуле “Аналитическая химия”.

Задачей освоения второго модуля является изложение базовых сведений по основам физико-химических методов анализа (ФХМА), необходимых для целенаправленной подготовки бакалавров и специалистов в области технологии продукции общественного питания. Компоненты решаемой задачи:

4. Теоретический компонент: дать обоснование сущности и основ современных методов ФХМА

5. Познавательный компонент: описать приборную базу и конкретные методики проведения физико-химических анализов в технологическом процессе.

6. Практический компонент: решение текущих аналитических вопросов оптимизации действующих технологий сырья и продукции общественного питания.

Место учебной дисциплины (модуль -2) в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина (модуль-2) относится вариативной части цикла математических и естественнонаучных дисциплин (Б.2.В.ОД.2)

Для изучения учебной дисциплины требуются знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- *Аналитическая химия и физико-химические методы анализа -1, (ПК-1,ПК-3;*
- *Неорганическая химия, ПК-1, ПК-3;*
- *Органическая химия-1, ПК-1 , ПК-3.*

Для освоения настоящей дисциплины студент должен

Знать: базовые курсы аналитической, неорганической и органической химии.

Уметь: применять основные экспериментальные методы аналитической, неорганической и органической химии для решения вопросов технологии продукции общественного питания.

Владеть: узловыми вопросами современной аналитической, неорганической и органической химии, в том числе, - количественными методиками идентификации исходных компонентов и продуктов реакций для контроля и достижения оптимальных условий ведения производственных процессов пищевой технологии.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- *Современная физическая химия в пищевой промышленности*
ПК-1, ПК-3; ПК-6; ПК-10
- *Органическая химия в пищевых биотехнологиях, ПК-1, ПК-3.*

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся студентов следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

– способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

– использование основных законов естественно - научных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического

анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

По результатам изучения дисциплины студент должен:

Знать: фундаментальные разделы аналитической, химии и физико-химических методов анализа; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений

Уметь: применять методы аналитических исследований для решения практических задач по технологии продукции и общественного питания

Владеть: навыками применения современного аналитического инструментария и анализа для решения задач, связанных с конкретной профессиональной деятельностью в области пищевой промышленности

Содержание дисциплины:

1. Общая характеристика, особенности и преимущества ФХМА
2. Спектроскопические методы исследования. Электрохимические методы анализа
3. Хроматографические методы анализа

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целями освоения учебной дисциплины (модуля) «Микробиология» являются изучение основ общей микробиологии, морфологии, физиологии и биохимии микроорганизмов, влияния процессов жизнедеятельности микроорганизмов на формирование и изменение безопасности и качества товаров по микробиологическим критериям и роли патогенных и санитарно-показательных микроорганизмов в процессе формирования санитарно-гигиенических условий обеспечения потребителей эпидемиологически безопасными товарами.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с основами общей микробиологии: морфологией и физиологией микроорганизмов;
- дать знания о влиянии факторов внешней среды на микроорганизмы, источниках инфицирования микроорганизмами пищевого сырья и продуктов, способах регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при хранении продовольственного сырья и товаров;
- ознакомить с основными санитарно-гигиеническими требованиями к торговым предприятиям, личной гигиене персонала, продовольственным товарам;
- дать знания по микробиологии сырья и товаров: микрофлоре, основных видах порчи, требованиях к микробиологическим показателям качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- научить студентов проводить оценку санитарно-гигиенического состояния предприятия и микробиологический анализ продовольственных товаров.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу Б.В.03, математического и естественнонаучного цикла ООП.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

физикой (ПК-1, ПК-3),

Для освоения дисциплины необходимы знания основ физических, химических и биологических явлений современного мира. Дисциплина направлена на изучение основных микробиологических характеристик продовольственных товаров, методов работы с микроорганизмами и оценки безопасности и качества товаров по микробиологическим показателям. Освоению данной дисциплины должно предшествовать изучение биохимии.

Знания:

- фундаментальные физические понятия, физические величины и единицы их измерения, основные методы исследования и анализа;
- основные термины и понятия аналитического контроля, нормативно-правовую базу проб отбора потребительских товаров, предназначенных для аналитического контроля;
- принципы организации лабораторий аналитического контроля;
- основные способы проб подготовки;
- физико-химические основы методов инструментального анализа, виды инструментального анализа и экспертизы потребительских товаров;
- типы современных приборов, используемых для инструментального анализа.
- знать основные биохимические процессы, превращения веществ с момента поступления в организм и заканчивая выделением конечных продуктов обмена.

Умения:

- работать с простейшими аппаратами, приборами, которые используются в физических и технологических лабораториях, и понимать принципы их действия;

- воспроизводить методику выполнения измерений нормируемых компонентов при наличии ГОСТ и инструкций по эксплуатации прибора, что включает приготовление растворов необходимых реактивов, пробоподготовку, получение и обработку результатов измерений и их оценку.

- рассчитывать важнейшие характеристики растворов (концентрацию, рН растворов электролитов, константы диссоциации и гидролиза и др.);

- использовать знания по свойствам веществ и растворов в экспертизе пищевых систем;

- использовать методы химической идентификации веществ, правила отбора средней пробы, а также компьютерные программы обработки результатов эксперимента;

Владения навыками:

- современными способами поиска научной информации о существующих методах аналитического контроля потребительских товаров и нормативно-правовых документах в этой области;

- теоретическими знаниями по химической связи и строению молекул к компонентам пищевых систем;

- основными методами технической безопасности.

- самостоятельной работой в химической лаборатории, проведения химанализа для последующего его использования при контроле качества потребительских товаров.

- владеть навыками делать простейшие оценки и расчеты для анализа физических явлений в используемой аппаратуре и технологических процессах

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной

дисциплиной:

- технология продукции общественного питания(ПК-8,ПК-9,ПК-11,ПК-24,ПК-30,ПК-33,ПК-36)

-санитария и гигиена питания (ПК-8,ПК-9,ПК-15)

-товароведение продовольственных товаров(ПК-8,ПК-9,ПК-15,ПК-16,ПК-17).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- способности использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК- 1);

- использованием основных законов естественнонаучных дисциплин в своей профессиональной деятельности, применением методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умением использовать нормативные и правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- Понятие предмета и задач общей микробиологии, положение микроорганизмов в окружающем мире, основные этапы развития микробиологии как науки, основные понятия о микроорганизмах, вклад известных микробиологов в науку, необходимость изучения микробиологии специалистами в области товароведения.

- Строение и функционирование микробной клетки, морфологию бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов и фагов, роль клеточных структур микроорганизмов в процессах их жизнедеятельности, особенности основных видов микроорганизмов.

- Химический состав клеток микроорганизмов, условия роста

микроорганизмов, основные процессы жизнедеятельности микроорганизмов, понятие ферментов, использование ферментов микробной клеткой и в промышленности, понятие конструктивного и энергетического обмена веществ микробной клетки; способы питания микробной клетки, типы питания микроорганизмов, способы получения и использования энергии клетками микроорганизмов.

- Влияние различных факторов на жизнедеятельность микроорганизмов, возможности воздействия различной природы на основные виды микроорганизмов с целью снижения контаминации и обеспечения безопасности окружающей среды и товаров.

- Основные понятия микробиологии сырья и товаров, основы биохимических процессов, вызываемых микроорганизмами в анаэробных и аэробных условиях и их значение в процессе формирования и изменения безопасности и качества сырья и товаров.

- Санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию, предприятиям, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров, основные патогенные микроорганизмы, понятие иммунитета, условно-патогенные и санитарно-показательные микроорганизмы, их роль в механизме взаимоотношений с макроорганизмом и участие в формировании безопасности и качества товаров.

- Порядок проведения гигиенической оценки товаров и объектов окружающей среды, основные понятия по состоянию микробиологии почвы, воды и воздуха и их роли в формировании безопасности и качества товаров по микробиологическим критериям.

Уметь:

- работать с микроскопом, различать основные виды микроорганизмов по культуральным и морфологическим признакам.

- Определять воздействие на микроорганизмы физических, химических и биологических факторов окружающей внешней среды.

- Оценивать качество сырья и товаров по основным

микробиологическим критериям.

- Проводить определение и оценку санитарно-гигиенического состояния объектов и товаров.

- Определять санитарное состояние воздуха закрытых помещений и качества воды по микробиологическим критериям.

Владеть навыками:

- Приготовления живых и фиксированных препаратов микроорганизмов, методами окрашивания и приготовления препаратов микроорганизмов.

- Методами исследования влияния на жизнедеятельность микроорганизмов различных факторов окружающей внешней среды.

- Методами определения качества сырья и товаров по основным микробиологическим показателям и выявления возбудителей основных биохимических процессов из недоброкачественного сырья и товаров.

- Навыками выявления санитарно-показательных микроорганизмов и методами санитарной оценки объектов окружающей среды.

- Методами определения контаминации воздуха и воды, отдельных групп товаров по основным микробиологическим показателям.

Содержание дисциплины:

1. Предмет и задачи дисциплины «Основы микробиологии».
2. Основы общей микробиологии.
3. Морфология микроорганизмов.
4. Физиология микроорганизмов.
5. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов.
6. Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами.
7. Санитарно-гигиенические требования. Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы. Микробиологический контроль качества.
8. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей

среды и отдельных групп товаров

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ - 2»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель курса – дать базовые сведения по физической и коллоидной химии, необходимые для изучения специальных дисциплин. Курс состоит из двух разделов (модулей) “Физическая химия” и “Коллоидная химия”.

Модуль 2 “Коллоидная химия” базируется на знаниях, полученных в первом модуле “Физическая химия”.

Задача: освоения второго модуля : дать базовые сведения по теоретическим основам и прикладным разделам коллоидной химии , необходимых для подготовки бакалавров, способных решать текущие вопросы технологии общественного питания. Компоненты решаемой задачи:

1. теоретический: изложить разделы коллоидной химии, касающихся в той или иной степени пищевой промышленности
2. практический: рекомендации по технологии общественного питания, решения текущих вопросов производства

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина физическая и коллоидная химия (Модуль 2) относится к вариативной части цикла математических и естественнонаучных дисциплин (Б.2.В.ОД.4)

Для изучения учебной дисциплины требуются знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами

- *Физическая и коллоидная химия -1 (ПК-1, ПК-3)*
- *Органическая химия 1 (ПК-1, ПК-3)*
- *Аналитическая химия и физико-химические методы анализа-1, (ПК-1, ПК-3)*

Для освоения настоящей дисциплины студент должен

Знать: базовые курсы физической, органической и аналитической химии

Уметь: применять экспериментальные методы указанных дисциплин в технологии пищевой промышленности.

Владеть: навыками применения инструментария химии для решения производственных вопросов.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- *Современная физическая химия в пищевой промышленности (ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-10)*

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся студентов следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

– способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

– использование основных законов естественно - научных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

По результатам изучения дисциплины студент должен:

знать: основы коллоидной химии, необходимых для принятия решений по оптимизации технологии.

уметь: применять и рекомендовать высокоэффективные коллоидные системы для применения в пищевой промышленности

Владеть: навыками применения инструментария коллоидной химии для решения задач профессиональной деятельности

Содержание дисциплины:

1. Основные понятия коллоидной химии дисперсных систем
2. Молекулярно - кинетические и оптические свойства коллоидных систем
3. Поверхностные явления в дисперсных системах
4. Устойчивость коллоидных систем.
5. Микрогетерогенные системы

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОМПЬЮТЕРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНФОРМАТИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины:

- овладение знаниями в области компьютерных технологий и выработка навыков использования компьютерной техники в профессиональной деятельности,
- формирование технологических основ компетенций, теоретических знаний, практических навыков и умений работы в среде специализированных информационных систем для получения объективной оценки экономической деятельности, прогнозирования и планирования управленческих решений.

Задачи дисциплины:

- изучение общетеоретических основ построения и функционирования информационных систем и технологий;
- овладение возможностями профессионально-ориентированных компьютерных систем, комплексов, пакетов и программ, технологиями их применения в различных направлениях экономической деятельности;
- приобретение навыков работы с программными комплексами и информационными ресурсами;
- получение, усвоение и развитие теоретических знаний и прочных практических навыков и компетенций по использованию информационных комплексов, систем и технологий для решения прикладных информационно-поисковых, расчетно-аналитических и научно-исследовательских задач.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина (модуль) «Компьютерные технологии и информатика» относится к циклу математических и естественнонаучных дисциплин, входит в его вариативную часть (Б2.В.05).

Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующей дисциплиной

Информатика (ПК-1); (ПК-3); (ПК-4); (ПК-20)

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать: системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере;

Уметь: работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения;

Владеть: методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания (ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-21);

Учебная практика (ПК-1, ПК-6, ПК-32, ПК-34, ПК-36).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

использует основные законы естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-10);

устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-15).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

-теоретические основы построения и функционирования информационных систем,

-стадии и этапы жизненного цикла экономических информационных систем,

-модели и структуры хранения данных в современных ИТ-системах,

-ключевые аспекты развития информационных технологий и возможности их использования в кредитных и иных профильных учреждениях экономической сферы,

-профессионально-ориентированные компьютерные системы, комплексы, пакеты и программы и технологию их применения для автоматизации профильного направления экономической деятельности

уметь:

-формулировать цели и задачи автоматизации обработки профильной информации,

-применять современные бизнес-приложения для решения текущих и планово-аналитических задач профильных учреждений,

-работать в среде специализированных компьютерных программ, - применяемых в профильных учреждениях;

оценить и выбрать программно-инструментальные средства автоматизации различных сторон и видов экономической деятельности

профильного направления;

владеть:

- основными приемами работы на персональном компьютере,
- методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты;

- информацией о состоянии рынка и перспективах развития банковских и иных профильных экономических информационных систем и технологий.

Содержание дисциплины:

1. Основные понятия компьютерных систем и технологий
2. Техническое и программное обеспечение компьютерных технологий
3. Инфокоммуникационные технологии систем управления
4. Информационные технологии общего назначения
5. Компьютерные технологии интеллектуальной поддержки управленческих решений
6. Информационная безопасность и защита информации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СОВРЕМЕННАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ХИМИЯ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у студента знаний о химической форме движения материи, достаточных для работы по профилю подготовки.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в изучение основных положений и законов физической химии, изучение физико-химических методов исследования.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу вариативных дисциплин по выбору студента (Б2.В.06).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- *Физика (ПК-1,ПК-3);*
- *Органическая химия-1 (ПК-1,ПК-3);*
- *Биохимия (Пк-1,ПК-3);*
- *Аналитическая химия и физико-химические методы анализа-1 (ПК-1,ПК-3);*
- *Физическая коллоидная химия-1 (ПК-1,ПК-3).*

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать:

– физико-химических основы продуктов из растительного и животного сырья.

Уметь:

– работать в химической лаборатории.

Владеть навыками:

– работы с компьютером.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

– *Преддипломная производственная практика(ПК-5, ПК-6,ПК-32,ПК-34,ПК-36).*

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

способность использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умение использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способность предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

способность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, готовность обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; умение выбирать технические

средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-10).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

– методы и средства химического исследования веществ и их превращений.

– основные разделы физической химии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей физико-химических процессов с целью освоения технологий производства продуктов из растительного и животного сырья.

Уметь:

– проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
– определять изменения концентрации растворов при протекании химических реакций.

Владеть навыками:

– выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций веществ в растворах;

– проведения экспериментальных исследований (планирование, постановка и обработка результатов эксперимента).

Содержание дисциплины:

1. Химическая термодинамика
2. Химическое равновесие

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ В ПИЩЕВЫХ БИОТЕХНОЛОГИЯХ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины является фундаментальная подготовка студента по органической химии для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также изучение общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в изучении строения органических соединений и зависимости их свойств от природы соединения, типа химических связей в веществах; изучении факторов, определяющих направление протекания химических процессов и их влияние на скорость процесса; изучение роли органических соединений в природе и технологии продуктов общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части дисциплин математического и естественнонаучного цикла.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Органическая химия-1 (Б2.Б.07);
- Биохимия (Б2.Б.08);
- Органическая химия-2 (Б2.В.01).

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать:

- органический состав продуктов из растительного и животного сырья.

Уметь:

– работать в химической лаборатории.

Владеть навыками:

– работы с компьютером.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

– Итоговый междисциплинарный экзамен;

– Преддипломная производственная практика.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

способность использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умение использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

– методы и средства химического исследования веществ и их превращений.

– основные разделы органической химии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических процессов с целью освоения технологий производства продуктов из растительного и животного сырья.

Уметь:

- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
- определять основные физико-химические характеристики органических веществ.

Владеть навыками:

- выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза органических соединений;
- проведения экспериментальных исследований (планирование, постановка и обработка результатов эксперимента).

Содержание дисциплины:

Тема 1. Органические соединения, используемые в пищевых биотехнологиях (строение, химические и биологические свойства).

- 1.1 Аминокислоты.
- 1.2 Белки.
- 1.3 Липиды (жиры).
- 1.4 Органические кислоты.
- 1.5 Глутамат натрия.
- 1.6 Углеводы.
- 1.7 Ферменты.
- 1.8 Витамины.
- 1.9 Пищевые добавки.
- 1.10 Микроорганизмы (продуценты)

Тема 2. Биотехнологическое производство веществ, соединений, используемых в пищевой промышленности и их применение.

- 2.1 Введение.
- 2.2 Аминокислоты.
- 2.3 Белки.
- 2.4 Пищевые органические кислоты.
- 2.5 Липиды.
- 2.6 Витамины.

- 2.7 Ферментные препараты.
- 2.8 Хлебопекарные дрожжи.
- 2.9 Пищевые добавки и ингредиенты.
- 2.10 Микроорганизмы.
- 2.11 Молочные продукты.
- 2.12 Мясные продукты.
- 2.13 Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения (пивоварение, виноделие).
- 2.14 Этанол.
- 2.15 Хлебопечение.
- 2.16 Фруктовые соки.
- 2.17 Консервированные овощи и другие продукты.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ НАНОЧАСТИЦ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины - изучение общих закономерностей химических и коллоидно-химических процессов в зависимости от состава и свойств, участвующих в них веществ и условий их взаимодействия, а также определение возможностей использования нанотехнологий в основных отраслях пищевой промышленности.

Задачами дисциплины являются:

- раскрыть механизм химических процессов; осуществлять контроль химических и коллоидно-химических процессов; осуществлять управление процессами на ранних технологических стадиях производства; овладеть методами исследования и приобрести навыки экспериментальной работы на современном лабораторном оборудовании

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части дисциплин математического и естественнонаучного цикла.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Физика;
- Физическая и коллоидная химия-1;
- Физическая и коллоидная химия-2.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-3, ПК-7, ПК-30, ПК-31.

В результате освоения курса студент должен знать:

- классификацию и поверхностные свойства наночастиц;

- способы получения наночастиц и методы определения их размеров;
- особенности поверхностных явлений и объемных свойств, присущих наночастицам;
- аспекты практического применения наночастиц в различных отраслях промышленности, в том числе и в пищевой.

Должен уметь:

- определять величины, характеризующие адсорбцию и адгезию наночастиц;
- вычислять параметры, характеризующие электрокинетические и молекулярно-кинетические свойства наносистем;
- определять устойчивость нанодисперсных систем.

Должен владеть:

- навыками работы на современном лабораторном оборудовании и приборах при проведении экспериментов;
- методами обработки экспериментальных данных.

Содержание дисциплины:

Классификация наночастиц

Дисперсная фаза наносистем

Поверхностная энергия

Особенности адсорбции наночастиц

Особенности адгезии наночастиц

Особенности молекулярно-кинетических свойств

Электрокинетические явления и наночастицы

Структурно-механические свойства

Методы получения наночастиц

Устойчивость наносистем, ее виды и особенности.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины ознакомление с методикой оценки производственно-технологической деятельностью; организацией оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработкой планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участием в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; осуществления контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; разработкой и реализацией мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания, разработкой и реализацией мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда.

Задачи дисциплины: формирование целостного представления о внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; организационно-управленческая деятельность: оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга

поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства; определять объемы затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации;

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам математического и естественнонаучного цикла.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Неорганическая химия (ПК-1, ПК-3)

Экология (ПК-1, ПК-3)

Безопасность жизнедеятельности (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-14, ПК-15, ПК-24)

Знания:

- правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

- измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

- использование законов и методов математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач

Умения:

– использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в

профессиональной деятельности,

- применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.

- использовать нормативные правовые документы в своей деятельности

Владения навыками:

- владеет современными информационными технологиями,
- способен 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

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Процессы и аппараты пищевых производств (ПК-8,ПК-9,ПК-11)

Физиология питания(ПК-8,ПК-9,ПК-14)

Оборудование предприятий общественного питания (ПК-8,ПК-9,ПК-11,ПК-35,ПК-36)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

владеет современными информационными технологиями, способен 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 (ПК-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9)

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные закономерности социально-экономического развития
- России на разных этапах исторического развития;
- роль современной Российской пищевой промышленности в решение глобальной продовольственной проблемы;
- традиции и инновации российского предпринимательства на разных этапах исторического развития;

уметь:

- критически осмысливать накопленную историческую информацию, вырабатывать собственное аргументированное мнение;
- излагать результаты своей учебной и исследовательской работы;
- применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социально-экономическую значимость своей будущей профессии;

– оценивать альтернативы общественного развития с учетом исторических реалий

владеть:

– методами составления текстов научного стиля (конспекты, аннотации, рефераты, творческие эссе) с использованием различных приемов компрессии текста

– навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на исторические и экономические темы;

– навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики.

Содержание дисциплины:

1. Продовольственная база человечества
2. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX – начало XX вв.) Выдающиеся продовольственные предприниматели.
3. Становление и испытание эффективной системы пищевых производств
4. Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век. (1980-е гг. - начало XXI в.)
5. Продовольственная достаточность мировой цивилизации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ РОССИЙСКОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины – осмысление продовольственной проблемы в контексте современных глобальных проблем человечества, изучение пищевой промышленности нашей страны на разных этапах исторического развития.

Задачи дисциплины:

- осмысление продовольственной проблемы нашей страны в контексте современных глобальных проблем человечества;

- ознакомление с основными этапами развития пищевой промышленности России.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам математического и естественнонаучного цикла.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК-1, ОК- 2, ОК-4, ОК-5, ОК-8, ОК-9, ОК-10, ОК-13, ОК-14

В результате освоения курса студент должен

знать:

Основные закономерности социально-экономического развития России на разных этапах исторического развития.

Роль современной российской пищевой промышленности в решении Глобальной продовольственной проблемы .

Традиции и инновации российского предпринимательства на разных этапах исторического развития

уметь:

Критически осмысливать накопленную историческую информацию, вырабатывать собственное аргументированное мнение.

Излагать результаты своей учебной и исследовательской работы.

Применять историческую информацию в решении вопросов, Помогающих понимать социально-экономическую значимость своей будущей профессии.

Оценивать альтернативы общественного развития с учетом исторических реалий.

Должен владеть:

Методами составления текстов научного стиля (конспекты, аннотации, рефераты, творческие эссе) с использованием различных приемов компрессии текста

Навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на исторические и экономические темы.

Навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики

Содержание дисциплины

Раздел 1. Становление и формирование отраслей пищевой промышленности в России

Тема 1.1. Продовольственная база человечества.

Тема 1.2. Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма(VI – XVIII вв.)

Тема 1.3. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX – начало XX вв.)

Выдающиеся продовольственные предприниматели.

Тема 1.4. Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах(1914 –1928 гг.)

Раздел 2. Развитие отечественной пищевой промышленности в XX – начале XXI века

Тема 2.1. Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928 – 1945 гг.)

Тема 2.2. Развитие пищевой промышленности после войны (1945-1981

гг.)

Тема 2.3. Агропромышленный комплекс : вхождение в XXI век . (1980-е гг. - начало XXI в .)

Тема 2.4. Продовольственная достаточность мировой цивилизации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕПЛОТЕХНИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины.

Дисциплина "Теплотехника" стоит в ряду инженерно – технических дисциплин, дающих фундаментальные знания о применении основ теплотехники, основных понятий и законов термодинамики теплотехника является теоретической основой для изучения специальных дисциплин.

Целью настоящей дисциплины является изучение теоретических основ теплотехники, основных понятий и законов термодинамики.

Преподавание дисциплины «Теплотехника» при подготовке специалиста по технологиям общественного питания на предприятиях потребительской кооперации имеет цель:

- обеспечить достаточную теоретическую и практическую подготовку в области теплотехники, позволяющую ориентироваться в потоке научной и технической информации;

- сформировать научное мышление и материалистическое мировоззрение;

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать у студентов четкие представления об основных понятиях и законах термодинамики,

- сформировать у студентов умение применять полученные знания для решения конкретных практических задач, чтобы обеспечивать конкурентоспособность будущих специалистов в плане теоретической подготовленности в области теплотехники.

Дисциплина «Теплотехника» является базовой дисциплиной подготовки технолога общественного питания по специальности 260501.65 «Технологии общественного питания». Материал курса обеспечивает формирование у студентов системного подхода и знаний

для осуществления технологической деятельности в условиях свободных рыночных отношений в системе потребительской кооперации.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла (Б2.Б.03)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- владение культурой мышления, целостной системой научных знаний об окружающем Мире, способность ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры;

- способность использовать базовые положения математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;

- применять знания по теплотехнике при работе с современными техническими устройствами;

- применять законы термодинамики в практической деятельности;

- планировать и организовывать работу, используя знания по экологическим проблемам, возникающим при применении тепловых двигателей;

- осуществлять контроль за соблюдением правил техники безопасности при применении теплотехники.

В процессе обучения рекомендуется использовать технические средства, наглядные материалы, активные методы обучения, а также различные формы контроля самостоятельной работы студентов, направленные на развитие творческой активности, способности к самостоятельной работе, инициативности и исполнительности.

Оценка уровня усвоения дисциплины «Теплотехника» проводится в конце семестра, в виде зачета.

Содержание дисциплины:

Раздел 1.

1. Физические основы термодинамики
2. Введение. Основные понятия и определения термодинамики
3. Первый и второй законы термодинамики
4. Термодинамические процессы.
5. Газовые смеси

Раздел 2. Тепломассообмен

6. Теплопроводность.
7. Тепло- и массообмен
8. Теплообменные аппараты и их расчеты
9. Применение теплоты в отрасли

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цели и задачи изучения дисциплины – ознакомление студентов с основными понятиями и законами электротехники, методами анализа и расчета электрических цепей, принципами работы, свойствами, областями применения электромагнитных устройств и электрических машин; основами полупроводниковой электроники и элементной базой современных электронных устройств, основами цифровой электроники, устройствами аналоговой и цифровой электроники

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части профессионального цикла дисциплин (БЗ.Б.2).

Для изучения учебной дисциплины требуются знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- *Физика (ПК-1, ПК-3);*
- *Математика (ПК-1, ПК-3).*

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать:

- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики; основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов;
- основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики;
- современную научную материально-техническую базу.

Уметь:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;

- решать типовые задачи по основным разделам курса физики; использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.

Владеть:

- методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;

- методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- *Теплотехника (ПК-3, ПК-35);*

- *Оборудование предприятий общественного питания (ПК-35);*

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

уметь использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

уметь вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основы теории электрических и магнитных цепей и электромагнитного поля;

- методы и средства измерения физических величин.

Содержание дисциплины:

1. Общие понятия и определения электрических цепей.
2. Анализ и методы расчёта линейных и нелинейных электрических цепей постоянного и переменного тока.
3. Анализ и расчёт магнитных полей.
4. Электрические машины и электромагнитные устройства. Электрические и магнитные устройства автоматики. Трансформаторы.
5. Основы электроники. Полупроводниковые приборы и базовые схемы на их основе. Элементы цифровой техники.
6. Электрические измерения и приборы.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины:

Цель освоения дисциплины – сформировать у студентов идеологию безопасности, формирование безопасного мышления и поведения. Интенсивное использование природных ресурсов и загрязнение окружающей среды, широкое внедрение технического прогресса во все сферы общественно-производственной деятельности, формирование рыночных отношений сопровождается появлением и значительным распространением в среде различных природных, биологических, техногенных, экологических и других опасностей, требующих от каждого специалиста умения определять и по необходимости осуществлять комплекс эффективных мер защиты от них возможного неблагоприятного действия на организм человека, состояние здоровья членов трудовых коллективов и населения.

Цели освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» соответствуют общим целям основной образовательной программы института.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке специалистов, владеющих нормативно-правовым инструментарием в области безопасности жизнедеятельности и способных выработать идеологию безопасности, конструктивного мышления и поведения с целью безопасного осуществления своих профессиональных и социальных функций, как работника, так и управленца.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу профессиональных дисциплин (БЗ.Б.3)

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Экология (ПК-1); (ПК-3); (ПК-6); (ПК-15).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- владение основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

- использование основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умение использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

- осознаёт социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запылённости и загазованности, шума и вибрации, освещённости рабочих мест (ПК-9);

- обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-14);

- устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-15);

- умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: общие принципы защиты от опасностей.

Уметь: использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности.

Владеть навыками: решения практических вопросов при защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

Содержание дисциплины:

1. Человек и среда обитания
2. Управление и правовое регулирование безопасности жизнедеятельности
3. Защита от опасностей в техносфере
4. Влияние негативных факторов на БЖД человека
5. Человек как элемент эргатической системы
6. Пожарная и взрывная безопасность
7. Безопасность в чрезвычайных ситуациях
8. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда
9. Безопасность жизнедеятельности на предприятиях торговли, общественного питания и системы потребительской кооперации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины является изучить физико-химическую сущность основных процессов пищевых производств, их теоретическую основу, принципиальные схемы, принципы работы конструкций типовых машин и методов их расчета. Изучение дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» способствует всестороннему знанию специалистами теории основных процессов, протекающих во всех отраслях пищевой промышленности, формированию технологического мышления и чувства ответственности за результаты своего труда.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в изучение теории основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают; изучение методов расчета аппаратов и машин; ознакомление с устройством и принципом работы различных промышленных аппаратов, в которых осуществляются технологические процессы; изучение закономерностей перехода от лабораторных процессов к промышленным.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части цикла профессиональных дисциплин (БЗ.Б.04).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Аналитическая химия и физико-химические методы анализа-1 (ПК-1,ПК-3);

Физическая и коллоидная химия-1 (ПК-1,ПК-3);

Физическая и коллоидная химия-2 (ПК-1,ПК-3);

Современная физическая химия в пищевой промышленности (ПК-1,ПК-3,ПК-6,ПК-10).

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать: основы теплотехники, гидравлики, электротехники.

Уметь: работы с электрооборудованием.

Владеть навыками: работы с компьютером.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Оборудование предприятий общественного питания (ПК-8,ПК-9,ПК-11,ПК-35,ПК-36)

Проектирование предприятий общественного питания. (ПК-8,ПК-9,ПК-11,ПК-24,ПК-30,ПК-33,ПК-36);

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

владеет современными информационными технологиями, способен 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 (ПК-8);

знание правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умение измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

умение рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные законы механики, основные виды механизмов, классификацию и их функциональные возможности;
- функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи;
- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;
- ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания.

Уметь:

- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбирать технологическое оборудование и выполнять расчет основных технологических процессов производства продукции питания;
- осуществление технического контроля;
- эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;
- владеть рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.

Владеть навыками:

- разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основные положения и научные основы предмета

1.1 Сущность и задачи дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»

1.2 Основные закономерности протекания технологических процессов

1.3 Технические свойства сырья и пищевых продуктов

Раздел 2. Гидромеханические прессы

2.1 Основы гидравлики

2.2 Перемещение жидкостей и газов

2.3 Перемешивание и смешивание

Раздел 3. Тепловые процессы

3.1 Основы теплопередачи

3.2 Нагревание и охлаждение

3.3 Выпаривание

3.4 Конденсация

Раздел 4. Массообменные процессы

4.1 Теоретические основы процесса массопередачи

4.2 Абсорбция

4.3 Адсорбция

4.4 Перегонка и ректификация

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целями освоения дисциплины являются:

- формирование знаний об основных потребностях современного человека в пищевых веществах, влияния их на организм человека, об оптимальных условиях переваривания и усвоения пищи в организме человека;
- изучить систему пищеварения, усвоить роль отдельных органов в расщеплении и усвоении пищевых веществ;
- научить составлять сбалансированный рацион питания, учитывая потребности различных групп населения в зависимости от пола, возраста, вида деятельности, заболеваний;
- научиться организовать общественное питание на основе современных научных достижений с учетом потерь пищевых веществ в процессе технологической обработки с учетом обогащения и развитием функциональных видов продуктов.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с ролью пищеварительной системы в процессах жизнедеятельности организма, влиянием пищевых веществ на системы кровообращения, дыхательную и выделительную, значением различных нутриентов пищи для снабжения организма человека энергией;
- дать знания о современных рекомендуемых нормах потребления пищевых веществ для разных групп населения, режимах питания;
- ознакомить с научными достижениями известных русских физиологов И.А. Павлова и И.М. Сеченова, новыми продуктами питания, разработанными отечественными и зарубежными учеными;
- научить студентов работать с нормативно-техническими документами: «Медико-биологическими требованиями к сырью и пищевым продуктам».

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Физиология питания» относится к базовой части профессионального цикла (БЗ.Б.5).

Для успешного освоения дисциплины «Физиология питания» бакалавр должен освоить материал предшествующих дисциплин:

органическая химия (ПК-1, ПК-3),

неорганическая химия (ПК-1, ПК-3),

биохимия (ПК-1, ПК-3).

Для освоения дисциплины необходимы:

Знания:

- современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий; научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров

- фундаментальные физические понятия, физические величины и единицы их измерения, основные методы исследования и анализа;

- биохимические процессы, протекающие в организме

Умения:

- использовать физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности;

- работать с простейшими аппаратами, приборами, которые используются в физических, микробиологических и технологических лабораториях, и понимать принципы их действия;

- давать критическую оценку полученных результатов.

Владения навыками:

- использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач;

- методологией оценки качества товаров физическими, химическими,

физико-химическими и биологическими методами анализа;

Дисциплина «Физиология питания» является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

Санитария и гигиена питания (ПК-8, ПК-9, ПК-15)

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использованием сетевых компьютерных технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

знанием правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умением измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

обеспечением функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-14);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;

- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;

Уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;

- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;

- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;

- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

Владеть:

- владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции;

- методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;

- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;

Содержание дисциплины:

1. Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»
2. Основы физиологии и биохимии человека
3. Физиологическая оценка важнейших пищевых нутриентов и их значение для организма человека

4. Научные теории питания
5. Особенности питания различных групп населения
6. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания
7. Токсические и защитные компоненты пищи. Функциональные ингредиенты и функциональные продукты питания

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины является ознакомление с принципами устройства и работы основных видов оборудования, а также с новейшими видами оборудования на предприятиях общественного питания и его современными возможностями, изучение методик расчета потребности в оборудовании на предприятиях общественного питания, изучение рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учетом требований техники безопасности.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в раскрытии основных направлений научно-технического прогресса в области оснащения предприятий общественного питания современным технологическим оборудованием, в формировании понятия о комплексной механизации и автоматизации процессов производства на предприятиях общественного питания, в ознакомлении с назначением и применением конкретных видов оборудования на предприятиях общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу профессиональных дисциплин (БЗ.Б.06).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- *Физика (ПК-1,ПК-3);*
- *Механика (ПК-1);*
- *Теплотехника (ПК-3,ПК-35);*
- *Процессы и аппараты пищевых производств (ПК-8,ПК-9,ПК-11).*

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать:

– основ теплотехники, гидравлики, электротехники.

Уметь:

– работы с электрооборудованием.

Владеть навыками:

– работы с компьютером.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

– *Преддипломная производственная практика (ПК-5,ПК-6,ПК-32,ПК-34,ПК-36).*

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

владение современными информационными технологиями, способен 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 (ПК-8);

знание правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умение измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

умение рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

определение цели и постановка задач отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирование информации по результатам продаж и принятие

решений в области контроля процесса продаж, способность владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);

умение вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;
- ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания.

Уметь:

- выполнять расчеты деталей машин и механизмов;
- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбирать технологическое оборудование и выполнять расчет основных технологических процессов производства продукции питания;
- эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания.

Владеть навыками:

- в работе с соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;
- работы с технологическим оборудованием на предприятиях общественного питания с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение. Технологическое оснащение отрасли.

Классификация технологического оборудования

Тема 2. Механическое оборудование

2.1. Общие сведения о машинах

2.2. Универсальные кухонные машины

2.3. Сортировочно-калибровочное оборудование

2.4. Оборудование для обработки овощей

2.5. Машины для обработки мяса и рыбы

2.6. Оборудование кондитерского цеха

2.7. Машины для нарезания хлеба и гастрономических товаров

Тема 3. Тепловое оборудование

3.1. Общие сведения о тепловых аппаратах

3.2. Виды и способы тепловой обработки продуктов

3.3. Общие принципы устройства тепловых аппаратов

3.4. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины: является формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение современных требований индустрии питания, вооружить будущих технологов систематизированными знаниями и научных основ технологии продукции общественного питания, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачи дисциплины: дать углубленное, проблемное понимание технологических процессов производства продукции общественного питания; сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья; обеспечения высокого качества продукции ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; изучить основы организации технологического процесса, создания новых рецептур кулинарных и кондитерских изделий, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции; научить практическим навыкам и умениям.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части профессионального цикла (БЗ.Б.7).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Введение в технологию продукции общественного питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-32);

Безопасность жизнедеятельности (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-14, ПК-15, ПК-24);

Правоведение (ОК-2, ПК-19, ПК-29, ПК-36);

Современная физическая химия в пищевой промышленности (ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-10);

Биохимия (ПК-1, ПК-3);

Информатика (ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-20).

Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и навыки

Знать:

- основы классической механики, молекулярной физики и термодинамики;
- белки, липиды, углеводы, роль биохимических процессов в пищевой промышленности;
- основные законы науки о процессах, общие процессы пищевой технологии;
- микробиологические процессы, микробиологический и санитарно-гигиенический контроль.

Владеть:

- физико-химическими методами анализа.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22);

Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-24, ПК-30, ПК-33, ПК-36);

Технология ресторанной продукции (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-30, ПК-32);

Оборудование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-35, ПК-36).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

владеет современными информационными технологиями, способен 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 (ПК-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-10);

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

уметь проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30)

осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на

проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязи технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34)

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- ассортимент и технологию продукции общественного питания;
- физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции;
- условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции;
- нормативную документацию отрасли;
- методы оценки качества продукции;

Уметь:

- использовать полученные знания в практической деятельности;
- оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
- принимать оптимальные решения в процессе производства продукции;
- использовать и разрабатывать нормативную документацию;
- осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания;

Владеть:

- навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных, кондитерских и булочных изделий;
- способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере общественного питания;
- способностью к критике и самокритике, выносливостью;

- способностью к работе в коллективе;
- навыками самостоятельной и систематической работы с учебной, нормативной и справочной литературой.

Знания умения и навыки студент приобретает на лекциях, лабораторных занятиях, производственной практике, при выполнении курсового проекта, самостоятельной работе над научной литературой, учебниками и нормативными материалами.

Содержание дисциплины:

1. Технология приготовления супов
2. Технология приготовления соусов
3. Технология кулинарной продукции из картофеля овощей грибов.
4. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.
5. Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов.
6. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов
7. Технология кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика
8. Технология кулинарной продукции из яиц и творога.
9. Технология холодных блюд и закусок
10. Технология сладких блюд
11. Технология горячих и холодных напитков
12. Технология мучных изделий.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины является дать студентам необходимые для их практической работы знания об организации основных технологических процессов проектирования предприятий общественного питания, нормативов развития сети кафе, ресторанов, столовых и др.; дать основные сведения для проведения технико-экономических и технологических расчетов; ознакомить с требованиями к компоновке отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом; показать закономерности дизайна и оформления отдельных производственных, административно-бытовых, складских и торговых помещений в различных типах предприятий общественного питания.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в ознакомлении студентов с основами проектирования различных типов предприятий общественного питания; в выявлении наиболее целесообразных в техническом и экономическом отношении технологических процессов, определении последовательности их проведения, подборе и расстановке оборудования, приспособлений и инструментов; в изучении методики пространственного размещения торгово-технологического оборудования и рабочих мест в цехах, а также компоновки цехов и других помещений.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу профессиональных дисциплин (БЗ.Б.08).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Математика (ПК-1,ПК-3);

Безопасность жизнедеятельности (ПК-2,ПК-6,ПК-9,ПК-14,ПК-15,ПК-24);

Начертательная геометрия и инженерная графика (ПК-3,ПК-6,ПК-30,ПК-34).

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать:

основ проектирования зданий предприятий.

Уметь:

работы с нормативно-технической документацией: ГОСТ, СНИП.

Владеть навыками:

работы с компьютером.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Итоговый междисциплинарный экзамен (ПК-32,ПК-38);

Преддипломная производственная практика (ПК-5,ПК-6,ПК-32,ПК-34,ПК-36).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

владение современными информационными технологиями, способен 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 (ПК-8);

знание правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умение измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

умение рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

умение осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24);

умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участие в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-33);

осуществление поиска, выбора и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;
- проектирование и реконструкцию предприятий питания.

Уметь:

- разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания;
- владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.

Владеть навыками:

- работы с системами автоматизированного проектирования “Компас” или AutoCAD.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»
2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания
3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания
4. Технологические расчеты
5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением
6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания
7. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является приобретение студентами знаний теоретических закономерностей формирования и проявления свойств продовольственных товаров, составляющих их потребительную стоимость, их изменениях на всех этапах товародвижения, знаний о видах и методах проведения экспертизы продовольственных товаров в процессе их производства и обращения.

Задачи дисциплины:

– усвоение основ правового регулирования отношений в области защиты интересов потребителей и обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, процессам хранения, транспортирования и реализации, идентификации и проведения экспертизы продовольственных товаров;

– освоение студентами закономерностей формирования потребительских свойств, качества, сохраняемости продовольственных товаров, на основе современного уровня техники и технологии, инновационного развития сельскохозяйственного производства и пищевых отраслей экономики, проявляющихся в системе «производство – обращение – потребление»;

– формирование у студентов системного подхода в получении теоретических знаний и приобретении практических навыков в области систематизации и кодирования пищевой продукции, оценки качества, конкурентоспособности и сохраняемости товаров, осуществлении экспертной деятельности, исходя из моделей, аналогий и опыта;

– развитие у студентов способностей принимать эффективные

управленческие решения на основе использования знаний потребительских свойств продовольственных товаров, их изменений под влиянием факторов внешней среды, биологических особенностей происхождения и приемов технологической обработки, умений прогнозировать сроки хранения;

– формирование у студентов патриотических чувств и убеждений через осознание сути и перспективного видения национальных и мировых продовольственных проблем

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части дисциплин профессионального цикла (БЗ.Б.9)

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Органическая химия-1 (ПК-1, ПК-3);

Физика (ПК-1, ПК-3);

Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-9).

Знать: базовый курс дисциплин «Органическая химия-1», «Физика», «Методы исследования сырья и продуктов питания».

Уметь: обобщать свой собственный опыт и опыт окружающего социума и делать обоснованные выводы на его основе, а также определять возможные пути решения современных проблем в области товароведения.

Владеть: базовыми количественными и качественными методами исследования окружающей действительности и обработки полученной информации.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Напитки в культуре разных народов (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-25, ПК-31,

ПК-32);

Технология производства функциональных продуктов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-31).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

владеет современными информационными технологиями, способен 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 (ПК-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности и рабочих мест (ПК-9);

устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам в профессиональной деятельности и проведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-15);

определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятия питания (ПК-16);

осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства (ПК-17).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

– изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;

– факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;

– требования к качеству и безопасности сырья.

Уметь:

– внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

– методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.

Владеть:

– методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.

Содержание дисциплины:

Раздел 1 Зерномучные товары

Тема 1.1: Крупа, мука

Тема 1.2 Макаaronные изделия, хлеб

Раздел 2 Плодоовощные товары

Тема 2.1 Свежие плоды и овощи

Тема 2.2 Переработанные плоды и овощи

Раздел 3 Кондитерские товары

Тема 3.1 Сахар, крахмал, мед

Тема 3.2 Кондитерские изделия

Раздел 4 Вкусовые товары

Тема 4.1 Чай. Кофе.

Тема 4.2 Алкогольные напитки.

Раздел 5 Пищевые жиры

Тема 5.1 Растительные масла и животные жиры

Тема 5.2 Маргарин, спреды, майонез

Раздел 6 Молоко и молочные товары

Тема 6.1 Общая характеристика молочных товаров

Тема 6.2 Сыры.

Тема 6.3 Масло коровье. Молочные консервы.

Раздел 7 Мясо и мясные товары

Тема 7.1 Мясо

Тема 7.2 Продукты переработки мяса

Раздел 8 Рыба и рыбные товары

Тема 8.1 Свежая рыба.

Тема 8.2 Рыбные товары.

Раздел 9 Яйца и яичные товары.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целями освоения учебной дисциплины (модуля) «Санитария и гигиена питания» являются формирование у студентов комплекса знаний и умений в области санитарных норм и требований к проектированию, организации работы и эксплуатации предприятий торговли и питания; соблюдению личной и производственной гигиены, хранению скоропортящихся продуктов и товаров, приготовлению доброкачественной пищи, а также профилактике пищевых отравлений и инфекций.

Задачи дисциплины:

- разработка научно обоснованных норм питания человека;
- обеспечение качества и безопасности продукции, реализуемой потребителям;
- соблюдение санитарных особенностей в торгово-закупочной деятельности и на предприятиях питания;
- разработка и научное обоснование норм, правил и средств воздействия на различные факторы внешней среды в целях охраны здоровья человека;
- устранение вредного воздействия факторов внешней среды на организм человека;
- изучение воздействия факторов внешней среды на пищевые продукты с целью сохранения и повышения их питательной ценности;
- профилактика пищевых отравлений, кишечных инфекций и отравлений немикробной природы;
- формирование знаний в области соблюдения личной и производственной гигиены;
- обеспечение безопасности здоровья потребителей услуг;
- реализация санитарно-гигиенических требований и норм на

предприятиях питания и торговли;

- формирование знаний в области государственного и ведомственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм;

- использование международного опыта в организации санитарного надзора на предприятиях питания и торговли РФ.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к базовой части профессионального цикла (Б.3.Б.10).

Для успешного освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» бакалавр по направлению подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», должен освоить материал предшествующих дисциплин:

экология (ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-15);

органическая химия (ПК-1, ПК-3),

неорганическая химия (ПК-1, ПК-3),

безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, (ПК-2, ПК-5, ПК-9, ПК-10, ПК-24),

Для освоения дисциплины необходимы:

Знания:

- современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий; научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров

- фундаментальные физические понятия, физические величины и единицы их измерения, основные методы исследования и анализа;

- экологию окружающей среды и человека

- гигиеническую характеристику основных функциональных компонентов пищи и выявление их влияния на жизнедеятельность организма

человека;

- критерия, характеризующих безопасность и анализ степени риска, вызванного употреблением пищевых продуктов, содержащих ксенобиотики;
- классификацию токсичных компонентов продуктов питания;
- возможные пути попадания токсичных соединений в пищевые продукты, механизмы токсигенного, канцерогенного, мутагенного и другими неблагоприятными воздействиями отдельных токсикантов на организм человека;

Умения:

- использовать физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности
- работать с простейшими аппаратами, приборами, которые используются в физических, микробиологических и технологических лабораториях, и понимать принципы их действия;
- воспроизводить методику выполнения измерений нормируемых компонентов при наличии ГОСТ и инструкций по эксплуатации прибора, что включает приготовление растворов, необходимых реактивов, пробоподготовку, получение и обработку результатов измерений, и их оценку;
- работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания; (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); осуществлять анализ результатов оценки показателей безопасности пищевых продуктов; систематизировать и обобщать информацию о безопасности продовольственных товаров при их производстве, выявлять факторы риска; работать с нормативной и технической документацией в области оценки риска здоровью и угрозе экологии человека,

Владения навыками:

- использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач;

- методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа;
- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров
- организации проведения экспертизы безопасности пищевых продуктов; принципами и методами идентификации и оценки и анализа опасностей и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей концепцией безопасности и понимать суть гигиенических нормативов для различных факторов риска – химических веществ, физических источников энергии и излучений, микробиологических источников опасности, информации, содержащейся в санитарно-эпидемиологическом заключении, и пониманием ответственности за торговлю фальсифицированными, некачественными и опасными непродовольственными товарами

Дисциплина «Санитария и гигиена» является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

технология производства функциональных продуктов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-31);

организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

владение современными информационными технологиями, способность 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 (ПК-8);

знание правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умение измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-15);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;

- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;

- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;

- особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;

- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; проектирование и реконструкцию предприятий питания;

Уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;

- проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;

- разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений

при проектировании и конструкции различных типов предприятий питания;

- обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

Владеть:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Санитарный надзор в области гигиены питания
2. Гигиенические требования к факторам внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания
3. Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий питания.
4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников
5. Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
6. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья
7. Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи
8. Пищевые отравления, пищевые инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика
9. Сертификация продовольственных товаров общественного питания и услуг

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины: 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, формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение современных требований индустрии питания, вооружить будущих технологов систематизированными знаниями и научными основ технологии организации производства и обслуживания, для повышения качества оказываемых услуг, предоставляемых для различных категорий потребителей,

Задачи дисциплины:

- дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных отношений
- ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания
- изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия
- обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей
- обосновать перспективные направления развития производственной предпринимательской деятельности в рамках развития знаний и

представлений об организации производства в мире как средство расширения комплекса знаний обучающихся и выработки навыков саморазвития

- приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания относится к циклу специальных дисциплин федерального компонента

Качество и степень освоения содержания курса обусловлена полноценным изучением следующих дисциплин учебного плана:

Введение в технологию общественного питания

Безопасность жизнедеятельности

Санитария и гигиена питания

Биохимия

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Технология продукции общественного питания

Оборудование предприятий общественного питания

Проектирование предприятий общественного питания

Технология ресторанной продукции

Технология и организация специальных видов питания.

Холодильная техника и технология

Экономика и управление производством

Метрология, стандартизация и сертификация

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

По итогам изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» студент должен:

1. Знать: ОК-12, ПК-6, ПК-13, ПК-31.

2. Уметь: ОК-7, ОК-9, ОК-11, ПК-7, ПК-10, ПК-11, ПК-12.

3. Владеть: ОК-4, ПК-16, ПК-17, ПК-23, ПК-25, ПК-32.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

знать об особенностях организации производства предприятий общественного питания в зависимости от их типа;

знать этапы технологического цикла, основные правила организации заготовочных, доготовочных и специализированных цехов, предприятий.

знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

знать виды и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов;

знать правила составления меню, карты вин,

знать виды и характеристики банкетов, особенности сервировки

знать характеристику столовой посуды приборов и инвентаря используемых на предприятиях

уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,

уметь организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

уметь оценивать качество сырья и готовой продукции на всех этапах технологического процесса;

уметь организовывать процесс обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий и методов обслуживания.

Уметь организовать рациональное снабжение предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально техническими средствами;

Уметь разрабатывать производственную программу предприятий общественного питания, меню в соответствии с концепцией предприятий, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, методы, формы средства обслуживания.

владеть современными информационными технологиями, способен 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 (ПК-8);

устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-10);

владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

владеть навыками сервировки столов, методами обслуживания гостей осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязи технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34)

Владеть способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере общественного питания;

способностью к критике и самокритике, выносливостью;
способностью к работе в коллективе;
навыками самостоятельной и систематической работы с учебной, нормативной и справочной литературой.

Содержание дисциплины:

Раздел-1 Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 1. Общественное питание как отрасль экономики: -экономическая природа и основы формирования.

Тема 2. Основы организации снабжения предприятий общественного питания.

Тема 3. Организация складского , тарного хозяйства.

Тема 4. Организация производства на предприятиях общественного питания.

Тема 5. Научная организация труда персонала предприятия. управление персоналом предприятий общественного питания

Раздел 2 Основы организации обслуживания на предприятиях общественного питания.

Тема 1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

Тема 2. Организация обслуживания в ресторанах и кафе.

Тема 3. Организация обслуживания различных контингентов потребителей.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НАЧЕРТАТЕЛЬНАЯ ГЕОМЕТРИЯ И ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является: ознакомление учащихся с основными теоретическими концепциями и терминологическим аппаратом дисциплины, а также привитие навыков и умений необходимых для последующего изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин.

Задачи:

1) теоретический компонент:

- дать обучаемым комплекс теоретических знаний;
- выработать у обучаемых навыки и умения по правилам выполнения и оформления конструкторской документации;
- познакомить с основными этапами и технологиями процесса проектирования.

2) познавательный компонент:

- развить у обучаемых пространственное воображение при решении графических задач на построение изображений изделий;
- способствовать активизации творчества обучающихся в поиске неординарных решений и разработке новых предложений в области проектирования изделий;
- способствовать расширению кругозора, повышение культурно-образовательного и интеллектуального уровня обучающихся.

3) практический компонент:

- подготовить обучаемых к творческой и профессиональной деятельности в области геометрического моделирования изделий;
- обеспечить владение компетенциями применения полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части дисциплин профессионального цикла (БЗ.В.01).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- *Математика(ПК-3);*
- *Компьютерные технологии и информатика (ПК-3).*

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать: базовый курс дисциплин « Математика», «Компьютерные технологии и информатика»

Уметь: обобщать свой собственный опыт и опыт окружающего социума и делать обоснованные выводы на его основе, а также определять возможные пути решения современных проблем в области процесса проектирования на базе теоретического и практического опыта отечественных и зарубежных исследователей

Владеть: базовыми количественными и качественными методами исследования окружающей действительности и обработки полученной информации.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Итоговая государственная аттестация (ОК – 7, ОК -14, ПК -1, ПК -7, ПК – 8).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического

анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

уметь проводить исследования по заданным методам и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- теоретические основы проектирования, основные требования, предъявляемые к технической документации, правила построения и чтения чертежей;

- требования по оформлению конструкторских документов на изделия;

- эскизирование простейших деталей;

- достижения науки и техники, передовой отечественный и зарубежный опыт в современных методах геометрического моделирования и оформления конструкторской документации.

Уметь:

- разрабатывать конструкторскую документацию;

- использовать основные стандарты и правила построения и оформления чертежей.

Владеть:

- навыками и методами проектирования изделий с использованием современных технологий.

Содержание дисциплины:

1. Предмет начертательной геометрии
2. Основные правила выполнения и оформления чертежей по ЕСКД
3. Основы инженерной графики
4. Изображение объектов на технических чертежах
5. Общие сведения об изделиях и конструкторской документации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины: приобретение студентами знаний по теории и практике технического регулирования, стандартизации, метрологии, обеспечению единства измерений и оценке соответствия продукции, а также формирование практических навыков и умений по работе со стандартами и другими документами по проведению измерений и обработке их результатов, а также подтверждению соответствия качества продукции, работ и услуг установленным требованиям для принятия квалифицированных решений, возникающих в профессиональной деятельности бакалавра; овладение методологией и инструментарием проведения измерений и исследования качества товаров; формулирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Задачи дисциплины:

- изучение сущности, целей и задач стандартизации, метрологии и сертификации продукции, их внутреннего единства и взаимосвязи в обеспечении качества и конкурентоспособности продукции и предоставляемых услуг;
- освоение правовых основ национальной системы стандартизации, метрологии, сертификации продукции;
- приобретение студентами знаний в области организации работ по стандартизации, метрологии и сертификации продукции;
- овладение навыками работы со средствами измерений, подтверждающими качество продукции и услуг;
- формирование у студентов умений и навыков применения нормативных документов в сфере оказания услуг;

- развитие способностей студентов к переносу знаний о закономерностях процессов, характерных для деятельности по стандартизации, метрологии и сертификации, на процессы других областей деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин (Б.3.В.ОД.2).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Безопасность жизнедеятельности (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-14, ПК-15, ПК-24)

Математика (ПК-1, ПК-3)

Физика (ПК-1, ПК-3)

Менеджмент (ОК-6, ОК-11, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33)

Знания:

– основ дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов;

– основных физических явлений;

– фундаментальных понятий, законов и теории классической и современной физики;

– функций менеджмента, принципов построения организационных структур и распределения функций управления, основ маркетинга;

– безопасности жизнедеятельности.

Умения:

– управлять работой коллектива и работать в команде;

– разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;

- применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;
- использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.

Владения:

- методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания;
- методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;
- методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Оборудование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-35, ПК-36)

Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34)

Товароведение продовольственных товаров (ПК-8, ПК-9, ПК-15, ПК-16, ПК-17)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает

высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

– основы метрологии, методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации;

– отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;

– разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;

уметь:

– использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;

– осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;

– внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции

питания;

владеть:

– практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Содержание дисциплины:

1. Предмет метрологии
2. Основы технических измерений
3. Система воспроизведения единиц величин
4. Погрешности измерений и средств измерений
5. Государственная система обеспечения единства измерений.

Организационные основы обеспечения единства измерений

6. Общая характеристика технического регулирования
7. Технические регламенты
8. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований

технических регламентов

9. Общая характеристика стандартизации
10. Система стандартизации в РФ
11. Международная и региональная стандартизация
12. Порядок разработки и утверждения документов в области

стандартизации

13. Основные понятия в области подтверждения соответствия
14. Добровольное подтверждение соответствия
15. Обязательное подтверждение соответствия
16. Органы по сертификации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение современных требований индустрии питания, на приобретение знаний и представлений о способах и средств переработки сырья, обуславливающих переход его в пищевые продукты, овладение методологией и инструментарием функционального многообразия данной области и перспективы ее развития; для повышения качества продукции, и качества оказываемых услуг, предоставляемых в области производства продукции, для различных категорий потребителей на предприятиях питания различных типов,

Задачи дисциплины: теоретическое освоение современных технологических концепций; изучение пищевого сырья, как продуктов биологического происхождения; усвоение технологических процессов производства продуктов питания; изучение взаимосвязей процессов, происходящих при производстве отдельных видов продуктов; приобретение практических навыков в организации деятельности предприятий питания, практических навыков в приготовлении современных кулинарных и кондитерских изделий для различных видов питания, разрешения ситуаций на рынках товаров и ресурсов, увеличения объемов производства собственной продукции наивысшего качества и, разрешения проблемных ситуаций на уровне отрасли, фирмы, производства, ознакомление с научными основами организации и формирования технологических процессов производства кулинарной продукции, понимание текущих проблем экономики России.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу профессиональному - БЗ.В.03

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Безопасность жизнедеятельности (ПК-2,ПК-5,ПК-9,ПК-14,ПК-15,ПК-24);

Правоведение (ОК-2,ПК-19,ПК-29,ПК-36);

Современная физколлоидная химия в пищевой промышленности (ПК-1,ПК-3,ПК-6,ПК-10);

Биохимия (ПК-1,ПК-3);

Информатика (ПК-1,ПК-3,ПК-4,ПК-20).

Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и навыки

Знать

основы классической механики, молекулярной физики и термодинамики;

белки, липиды, углеводы, роль биохимических процессов в пищевой промышленности

основные законы науки о процессах, общие процессы пищевой технологии

микробиологические процессы, микробиологический и санитарно-гигиенический контроль

Владеть

- физико-химическими методами анализа.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8,ПК-9,ПК-12,ПК-13,ПК-16,ПК-17,ПК-18,ПК-22);

Технология продукции общественного питания (ПК-8,ПК-9,ПК-10,ПК-25,ПК-30,ПК-34);

Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8,ПК-9,ПК-11,ПК-24,ПК-30,ПК-33,ПК-36);

Технология ресторанной продукции (ПК-7,ПК-8,ПК-9,ПК-12,ПК-30,ПК-32);

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

владеет современными информационными технологиями, способен 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 (ПК-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства

продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-10);

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК- 32);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- ассортимент и технологию продукции различных видов питания;
- основные принципы составления рецептур блюд и кулинарных изделий для различных категорий потребителей;
- условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции;
- Государственные и Национальные стандарты, технические условия, сборники рецептур блюд, технико – технологические карты;

Уметь:

- использовать полученные знания в практической деятельности;
- оценивать и анализировать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
- разрабатывать нормативные, технологические документации на новые современные блюда и изделия в различных видах питания;
- осуществлять контроль качества продукции общественного питания;
- выявлять проблемы и разрешать ситуации в практической деятельности;
- осознавать социально- экономическую значимость своей будущей профессии;

Владеть:

- навыками и умением по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных, кондитерских изделий в различных видах питания;
- современными технологическими процессами приготовления продукции питания;
- способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере общественного питания;
- способностью к критике и самокритике, выносливостью;
- способностью к работе в коллективе;
- навыками самостоятельной и систематической работы с учебной, нормативной и справочной литературой.

Содержание дисциплины:

1. Характеристика технологических процессов производства продукции по стадиям
2. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания
3. Классификация продукции общественного питания по основным признакам
4. Способы и приемы осуществляемые на стадии производства продукции общественного питания
5. Способы и приемы тепловой обработки продуктов
6. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию
7. Государственные стандарты в общественном питании
8. Сборники рецептур блюд, технико- технологические карты
9. Основные критерии качества продукции общественного питания
10. Микробиологические показатели качества продукции общественного питания
11. Контроль качества продукции общественного питания
12. Условия, сроки хранения и реализации общественного питания кулинарной продукции

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является подготовка квалифицированных специалистов и решение актуальных проблем качества и безопасности продуктов питания.

Задачи дисциплины: изучить федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; медико-биологические требования к продуктам питания и основные принципы управления качеством продовольственных товаров; изучить основные виды ксенобиотиков химического и биологического происхождения, пути загрязнения пищевого сырья и продуктов питания, токсикологическую оценку ксенобиотиков и способы детоксикации, обсудить возможные механизмы обезвреживания ксенобиотиков в организме человека; получить сведения, касающиеся антиалиментарных факторов питания, их источников и характера негативного воздействия на организм человека.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла (БЗ.В.ОД.04).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Санитария и гигиена питания (ПК-8, ПК-9, ПК-15),
- Товароведение продовольственных товаров (ПК-8, ПК-9, ПК-15, ПК-16, ПК-17),
- Физиология питания (ПК-8, ПК-9, ПК-14)
- Безопасность жизнедеятельности (ПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-9, ПК-14,

ПК-15, ПК-24).

Для освоения данной дисциплины студент должен:

знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции, санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания.

уметь: ориентироваться в научной и методической литературе, критически осмысливать и анализировать материалы, публикуемые в периодической научной и научнопопулярной литературе;

владеть: стандартными методами по определению показателей качества сырья и готовой продукции.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Производственный контроль на предприятиях питания (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-12, ПК-32, ПК-34)

- Контроль качества сырья готовой продукции на предприятиях индустрии питания (ПК-2, ПК-5, ПК-9, ПК-12, ПК-31)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

владением основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; уметь измерять и оценивать

параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, быть готовым обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения(ПК-10);

уметь осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные положения федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов», основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками, классификацию чужеродных веществ химического и биологического происхождения, характерные признаки основных классов веществ, загрязняющих сырье и пищевые продукты, их биологическое действие и токсикологическую оценку, методы и способы детоксикации ксенобиотиков, антиалиментарные факторы питания и их источники, две стадии метаболизма чужеродных веществ в организме, виды фальсификации пищевых продуктов и их влияние на качество и безопасность продуктов питания, полимерные материалы, используемые в пищевой промышленности и контактирующие с пищевыми продуктами, критерии оценки безопасности применения пищевых добавок и использования генетически модифицированных продуктов питания, принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

уметь: оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах.

владеть: методами контроля безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Предмет и задачи курса «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»
2. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов
3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения
4. Загрязнение химическими элементами, веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве
5. Загрязнение диоксинами и полигалогенированными углеводородами.
Радиоактивное загрязнение
6. Контроль за использованием пищевых добавок. Генетически модифицированные источники пищи
7. Способы детоксикации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины «Технология специальных видов питания» является знакомство с научными направлениями организации специальных видов питания по нормативной, справочной документации, материалом современной научной информации, вооружить дополнительными знаниями и практическими навыками изготовления ассортимента изделий (блюд), методикой разработки и оценки качества новой продукции, умениями организации специальных видов питания.

Задачи дисциплины: изучить классификацию продуктов функционального питания; научные принципы обогащения пищевых продуктов микроэлементами; научные основы функционального питания; технология и организация детского, диетического и лечебно-профилактического питания; технология и организация питания спортсменов и туристов, их особенности, технология и организация питания пожилых людей, учитывающая возрастные изменения стареющего организма; технология и организация питания беременных, рожениц и кормящих матерей.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам профессионального цикла вариативной части (Б3.В.ОД.05).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Микробиология (ПК-1,ПК-3)

Органическая химия 2(ПК-1,ПК-3)

Технология производства общественного питания (ПК-8,ПК-9,ПК-10,ПК-25,ПК-30,ПК-34)

Знания:

- основной химический состав пищевых продуктов и роль нутриентов
- в питании человека;
- основные составные вещества пищевых продуктов, их свойства и изменение при технологической обработке;
- основные понятия о качестве и пищевой ценности продуктов питания;
- научные основы технологических процессов в производстве продукции;
- основы стандартизации и управления качеством;
- свойства основного и дополнительного сырья в пищевой промышленности;
- методику продуктового расчета, виды затрат и потерь при производстве и пути их снижения;
- методику разработки технологической документации, их технологические схемы и конкретные операции;
- терминологию пищевой промышленности;
- перспективы развития пищевой технологии.

Умения:

- разбираться в сущности технологических процессов при производстве пищевых продуктов;
- уметь анализировать полученные результаты с точки зрения эффективности разрабатываемых рационов, применение современного оборудования и ассортимента продукции.

Владения навыками:

- владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции,

– методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий,

– методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Физиология питания (ПК-8,ПК-9,ПК-14)

Санитария и гигиена питания (ПК-7,ПК-8,ПК-9,ПК-15)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

владеет современными информационными технологиями, способен 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 (ПК-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом

экологических последствий их применения (ПК-10);

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32)

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основной химический состав пищевых продуктов и роль нутриентов в питании человека;
- основные составные вещества пищевых продуктов, их свойство и изменение при технологической обработке;
- основные понятия о качестве и пищевой ценности продуктов питания;
- научные основы технологических процессов в производстве продукции;
- основы стандартизации и управления качеством;
- свойства основного и дополнительного сырья в пищевой промышленности;
- методику продуктового расчета, виды затрат и потерь при производстве и пути их снижения;
- методику разработки технологической документации, их технологические схемы и конкретные операции;
- терминологию пищевой промышленности;

- перспективы развития пищевой технологии.

уметь:

- разбираться в сущности технологических процессов при производстве пищевых продуктов;

- уметь анализировать полученные результаты с точки зрения эффективности разрабатываемых рационов, применение современного оборудования и ассортимента продукции.

владеть:

- владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции,

- методами составления рецептов и рационов с использованием компьютерных технологий,

- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.

Содержание дисциплины:

1. Введение в курс
2. Особенности организации специальных видов питания
3. Основные принципы и научные направления в питании
4. Пищевые продукты и показатели их качества
5. Современные направление новых технологий и нового ассортимента продукции
6. Основные требования к разработке меню рационов специальных видов питания. Методика разработки меню рационов питания
7. Организация лечебно-профилактического питания

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины: 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 производственного контроля на различных типах предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины: формирование знаний об организации производственного контроля, осуществляемого на предприятиях общественного питания; ознакомление студентов с основными вопросами организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил на предприятиях общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части дисциплин профессионального цикла (БЗ.В.ОД.07).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Метрология, стандартизация и сертификация продукции (ПК-3, ПК-6, ПК-11, ПК-34)

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-2, ПК-5, ПК-9, ПК-10, ПК-24)

Введение в технологию продукции общественного питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-24, ПК-32)

Знания:

- Современную научную материально-техническую базу;
- фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии;
- методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации;
- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Умения:

- использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности;
- работать в качестве пользователя персонального компьютера;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;
- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;
- эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания.

Владения навыками:

- методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, биотехнологии, физики;

- методами экономической оценки ущерба от деятельности предприятия;
- методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции;
- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;
- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Барное дело (ПК-7,ПК-8,ПК-9,ПК-25,ПК-31,ПК-32)

Итоговая государственная аттестация (ПК-32,ПК-38).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

Владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

Владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

Осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

Организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую,

технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

Способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34);

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

– способы осуществления производственного контроля на предприятиях общественного питания

– виды нормативно-технической документации, на основании которой осуществляется производственный контроль;

– основные этапы производственного контроля.

– виды отчетной документации по результатам производственного контроля

уметь:

– пользоваться действующей нормативной документацией в области производственного контроля на предприятиях общественного питания;

– делать обоснованные выводы о функциях и организационной структуре системы производственного контроля и системы управления качеством

– составлять заключения, справки, акты и др. документы.

владеть:

– навыками пользования специальной и периодической литературой в области организации производственного контроля на предприятиях общественного питания;

– навыками осуществления анализа недостатков и определения основных направлений совершенствования организации производственного контроля;

– навыками проведения математико-статистической обработки экспериментальных данных.

Содержание дисциплины:

1. Документация, регулирующая осуществление производственного контроля
2. Совершенствование организации производственного контроля
3. Научные основы производственного контроля
4. Порядок организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания
5. Программа (план) производственного контроля

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗАРУБЕЖОМ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины: дать студентам специальности 260501 «Технология кулинарной продукции за рубежом» необходимые знания по ассортименту и умения по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежной кухни. В связи с развитием в России туризма и расширением экономических связей с зарубежными странами часто возникает необходимость предложить гостям более привычное для них питание. Эта задача приобретает реальность и в связи с тем, что на продовольственном рынке России в настоящее время имеется все необходимые продукты вплоть до экзотических специй и приправ.

Задачи дисциплины: показать будущим специалистам особенности технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомить с ассортиментом кулинарной продукции, провести аналогии с кулинарной продукцией, характерной для народов России, уяснить принципиальные особенности питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов, ознакомиться с ассортиментом кулинарной продукции, реализуемой в предприятиях питания, а также с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла (БЗ.В.ОД.08).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Санитария и гигиена питания (ПК-8, ПК-9, ПК-15),

Товароведение продовольственных товаров (ПК-8, ПК-9, ПК-15, ПК-16, ПК-17),

Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34)

Технология специальных видов питания (ПК-25, ПК-30, ПК-31, ПК-32).

Для освоения данной дисциплины студент должен:

знать: приоритеты в сфере производства продуктов питания, показатели биологической безопасности сырья и продуктов питания;

уметь: ориентироваться в научной и методической литературе, критически осмысливать и анализировать материалы, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе;

владеть: стандартными методами по определению показателей качества сырья и готовой продукции.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Технология ресторанной продукции (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-30, ПК-32)

Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания (ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-21)

Технология производства функциональных продуктов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-31)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

владеет современными информационными технологиями, способен 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 (ПК-8);

знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; уметь измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные традиции в питании населения отдельных регионов мира; особенности питания населения отдельных стран; основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран; ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира.

уметь: пользоваться доступной информацией с описанием рецептов и технологии блюд зарубежной кухни; составлять рефераты, обзоры, курсовые работы по материалам средств массовой информации и библиотечных фондов, относящихся к зарубежной кухне; выступать на конкурсах, олимпиадах, выставках и других мероприятиях с демонстрацией блюд зарубежной кухни.

владеть: технологией воспроизведения в лабораторных условиях блюд зарубежной кухни; особенностями технологии приготовления

полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

Содержание дисциплины:

1. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии
2. Кухня Белоруссии и Украины
3. Кухня стран Средней Азии и Казахстана
4. Арабская кухня Алжира, Туниса и Марокко
5. Кухня стран Ближнего Востока и Индостана
6. Кухня стран Балканского региона и стран Восточной Европы
7. Кухня Испании и Португалии
8. Итальянская кухня
9. Кухня Китая и Кореи
10. Немецкая кухня
11. Кухня Скандинавских стран
12. Французская кухня
13. Кухня стран Центральной Америки
14. Кухня стран Южной Америки
15. Кухня Японии и стран Юго-Восточной Азии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины: получение будущими специалистами необходимых для их практической работы профессиональных знаний по проблемам экономики и организации производства на предприятии; приобретение умения и навыков использовать полученные знания для эффективного управления в различных сферах деятельности; получение системного представления об организации производства и экономической эффективности организации производства; получение представления о связи процесса производства с другими процессами, происходящими на предприятии; ознакомление с основными системами, видами и методами анализа и планирования на предприятии; овладение навыками анализа текущих экономических процессов на предприятии; овладение методами расчета показателей, характеризующих экономическую деятельность предприятий; овладение навыками анализа состояния и перспектив развития предприятия.

Задачи дисциплины: приобретение навыков анализа и планирования основных экономических процессов, протекающих на предприятиях общественного питания, получение основных сведений о целях, задачах, методологии экономической сущности анализа и планирования на предприятии, а также практических навыков в выборе оптимальных решений, расчетах показателей деятельности предприятия, решении текущих и перспективных задач.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла дисциплин (БЗ.В.ОД.9).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Экономика ОК-3, ОК-13, ПК-11, ПК-13, ПК-19

Менеджмент ОК-6, ОК-11, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33

Знания:

- основные термины и определения в области экономики и управления производством на предприятии;
- методы анализа экономических процессов, протекающих на предприятии;
- методы организации производства на производстве;
- особенности осуществления процедур анализа и планирования основных процессов, протекающих на предприятии.

Умения:

- анализировать текущие экономические процессы на предприятии;
- разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости продукции, повышение производительности труда;
- анализировать проблемные производственные ситуации, решать проблемные задачи и вопросы;
- проводить расчет показателей, характеризующих экономическую деятельность предприятий.

Владения навыками:

- методологией экономического исследования;
- современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных;
- современными методиками расчета и анализа социально-экономических показателей, характеризующих экономические процессы и

явления на микроуровне.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-8,ПК-9,ПК-12,ПК-13,ПК-16,ПК-17,ПК-18,ПК-22;

Проектирование предприятий общественного питания ПК-8,ПК-9,ПК-15,ПК-16,ПК-17.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

владеет современными информационными технологиями, способен 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 (ПК-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);

определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);

уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-20);

умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-27);

способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-28);

способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-37);

умеет прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в

программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-38).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основы экономических теорий и экономических систем;
- бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы;
- функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга;

уметь:

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;
- применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории;
- планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания;
- управлять работой коллектива и работать в команде;
- получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания;

владеть:

- навыками критического восприятия информации;
- методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания;
- навыками экономического анализа производства продукции питания;

Содержание дисциплины:

1. Предприятие в системе рыночных отношений
2. Организационная структура управления предприятием
3. Производственная структура предприятия. Типы производства
4. Производственный процесс и его структура

5. Методы организации производства
6. Основные фонды предприятия
7. Производственная мощность предприятия
- 8.оборотные средства предприятия
9. Трудовые ресурсы предприятия. Формы оплаты труда
10. Себестоимость продукции и издержки обращения
11. Финансовые результаты деятельности предприятия

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины - Сформировать компетенции обучающихся в вопросах производства продукции общественного питания; основных способов и приемов обработки сырья и полуфабрикатов, технологию приготовления ресторанного ассортимента блюд из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сладких блюд и напитков.

Овладеть практическими навыками предъявляемые к качеству продукции и декорированию ее при подаче к столу.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина базируется на следующих дисциплинах (модулях, практиках) ООП

- Безопасность жизнедеятельности (ПК –5);
- Физиология питания (ПК –6)

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного освоения следующих дисциплин (модулей), прохождения практик ООП по данному направлению подготовки:

- Технология производства продукции общественного питания (ПК-5, ПК-6, ПК-9);
- Проектирование предприятий общественного питания (ПК-5, ПК-6, ПК-9);
- Производственный контроль на предприятиях питания(ПК-5, ПК-6, ПК-9)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Общекультурные компетенции (ОК):

ОК 7. Способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде.

ОК 8. Демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности.

Стремиться к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценивать свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК –5. Владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

ПК –6. Осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к повышению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности.

ПК –9. Владеет современными информационными, способен 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.

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- сочетаемость пищевых продуктов, роль приправ и пряностей в формировании качественных показателей кулинарных изделий; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; структуру производства ресторана, его оперативное

планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;

уметь:

- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу ресторана; организовывать работу ресторана и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.

владеть:

-методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности; методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы ресторана; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; рациональными методами эксплуатации технологического оборудования; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производств продуктов питания.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Ресторанные традиции и современная кухня.

Раздел 2. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.

Раздел 3. Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна.

Раздел 4. Холодные блюда и закуски

Раздел 5. Супы и соусы.

Раздел 6. Вторые горячие блюда.

Раздел 7. Сладкие блюда.

Раздел 8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия.

Раздел 9. Холодные, горячие и алкогольные напитки

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в овладении функциональными элементами фирменного стиля, принципами разработки, использования в конкретных условиях.

Задачи дисциплины: изучить концепцию и принципы разработки фирменного стиля, его элементы, теорию и практику использования; обосновать факторы конкурентоспособности на основе специфики предприятия и его ответственности за качество продукции и обслуживания.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части дисциплин профессионального цикла (Б3.В.ДВ.3.1).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Маркетинг (ОК-6, ОК-10, ОК-11, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33, ПК-39)

Оборудование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-35, ПК-36)

Знания: базовый курс дисциплин «Маркетинг», «Оборудование предприятий общественного питания».

Умения: использовать информационные технологии для решения задач

прикладного характера.

Владения навыками: методами поиска и сбора информации в глобальных и локальных сетях.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-24, ПК-30, ПК-33, ПК-36)

Информационные технологии в проектной деятельности (ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-21)

Производственная преддипломная практика (ПК-5, ПК-6, ПК-32, ПК-34, ПК-36)

Итоговая государственная аттестация (ПК-32, ПК-38)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

владеет современными информационными технологиями, способен 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 (ПК-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- элементы корпоративной культуры, структуру имиджа ресторана, этапы разработки фирменного стиля,
- художественные стили; объемно-планировочные композиции и предметно-пространственную организацию интерьера и других функциональных элементов фирменного стиля,
- особенности фирменного стиля в различных ресторанах и влияние фирменного стиля на конкурентоспособность ресторана.

уметь:

- осуществить поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства и использовать ее для изучения основ фирменного стиля ресторана;
- разработать дизайн интерьера ресторана; меню и карты вин; сервировки стола; фитодизайн; световой дизайн; фирменный стиль в одежде персонала ресторана и др.;
- оценить эффективность использования фирменного стиля ресторана;

владеть:

- методологией разработки концепции ресторана;
- нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля;
- технологией разработки составляющих элементов фирменного стиля ресторана.

Содержание дисциплины:

1. Основы создания фирменного стиля

2. Константы фирменного стиля
3. Меню-носитель
4. Дизайн интерьера ресторана
5. Фирменный стиль и конкурентоспособность ресторана

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА»

Цель и задачи дисциплины

Сформировать компетенции обучающегося в области разработки дизайн-проектов интерьеров различного назначения с графическим исполнением.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части дисциплин профессионального цикла (БЗ.В.ДВ.3.1).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Маркетинг (ОК-6, ОК-10, ОК-11, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33, ПК-39)

Оборудование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-35, ПК-36)

Знания: базовый курс дисциплин «Маркетинг», «Оборудование предприятий общественного питания».

Умения: использовать информационные технологии для решения задач прикладного характера.

Владения навыками: методами поиска и сбора информации в глобальных и локальных сетях.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-24, ПК-30, ПК-33, ПК-36)

Информационные технологии в проектной деятельности (ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-21)

Производственная преддипломная практика (ПК-5, ПК-6, ПК-32, ПК-34, ПК-36)

Итоговая государственная аттестация (ПК-32, ПК-38)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

владеет современными информационными технологиями, способен 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 (ПК-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

– стилевые направления интерьера на современном этапе;

уметь:

– организовывать интерьер и подбирать предметы дизайна;

владеть:

– нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля.

Содержание дисциплины:

Стили интерьеров

Интерьеры помещений различного назначения

Организация интерьера. Предметы в интерьере и их роль

Рисование интерьера

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НАПИТКИ В КУЛЬТУРЕ РАЗНЫХ НАРОДОВ»

Цель и задачи дисциплины

Сформировать компетенции обучающегося в области организации и развития обслуживания иностранных гостей и туристов на предприятиях питания на территории России, изучить новые технологии и формы обслуживания. Овладеть практическими навыками приготовления напитков.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина базируется на следующих дисциплинах (модулях, практиках) ООП

- *Безопасность жизнедеятельности (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-14, ПК-15, ПК-24);*

- *Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34)*

- *Физиология питания (ПК-8, ПК-9, ПК-14);*

- *Товароведение продовольственных товаров (ПК-8, ПК-9, ПК-15, ПК-16, ПК-17)*

- *Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22).*

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного освоения следующих дисциплин (модулей), прохождения практик ООП по данному направлению подготовки:

- *Производственная преддипломная практика (ПК-5, ПК-6, ПК-32, ПК-34, ПК-36);*

- *Итоговая государственная аттестация (ПК-32, ПК-38).*

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

владеет современными информационными технологиями, способен 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 (ПК-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

знать:

историю и этапы развития, традиций в потреблении напитков разными народами;

особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;

культуру потребления и дегустацию вин, напитков;

требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков.

уметь:

формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятия питания; организовывать работу предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;

разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии;

внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции.

владеть:

методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности;

методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий;

методами разработки производственной программы предприятия питания;

методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции

питания;

рациональными методами эксплуатации технологического оборудования;

практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производств продуктов питания.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Межпредметные связи.
2. Напитки и традиции в культуре разных народов
3. Застолье в культуре разных народов.
4. Организация труда обслуживающего персонала.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БАРНОЕ ДЕЛО»

Цель и задачи дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины «Барное дело» является освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области барного дела.

Задачами курса является развитие у будущих инженеров навыков, приобретенных во время обучения в ВУЗе, применительно к установлению, реализации и контролю выполнения норм, обеспечивающих качество и безопасность продукции, организации обслуживания в различных барах.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу профессиональному - БЗ.В.03

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Безопасность жизнедеятельности (ПК-2,ПК-5,ПК-6,ПК-9,ПК-14,ПК-15,ПК-14);

Правоведение (ОК-2,ПК-19,ПК-29,ПК-36);

Современная физколлоидная химия в пищевой промышленности (ПК-1,ПК-3,ПК-6,ПК-10);

Биохимия (ПК-1,ПК-3);

Информатика (ПК-1,ПК-3,ПК-4,ПК-20).

Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и навыки

Знать

основы классической механики, молекулярной физики и термодинамики;

белки, липиды, углеводы, роль биохимических процессов в пищевой промышленности

основные законы науки о процессах, общие процессы пищевой технологии

микробиологические процессы, микробиологический и санитарно-гигиенический контроль

Владеть

- физико-химическими методами анализа.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8,ПК-9,ПК-12,ПК-13,ПК-16,ПК-17,ПК-18,

ПК-22);

Технология продукции общественного питания (ПК-8,ПК-9,ПК-10,ПК-25,ПК-30,ПК-34);

Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8,ПК-9,ПК-11,ПК-24,ПК-30,ПК-33,ПК-36);

Технология ресторанной продукции (ПК-7,ПК-8,ПК-9,ПК-12,ПК-30,ПК-32);

Требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде (ОК-7);

демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически

оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы (ОК-8);

способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-9);

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- отечественные и международные стандарты и нормы товаров в области технологии общественного питания;

- физиологические нормы потребления пищевых веществ;

- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;

- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;

- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

Уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;

- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять

контроль за технологическим процессом;

- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии техники;

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

Владеть:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

Содержание дисциплины:

1. Введение. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины.
2. Основные сведения о баре
3. Материально-техническая база обслуживания
4. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда
5. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями
6. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт
7. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей- дджестивов, коктейлей-аперитивов
8. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании
9. Организация труда обслуживающего персонала бара

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОМЫШЛЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины

Сформировать компетенции студентов в области прогрессивных технологий общественного питания, ознакомить с основами промышленной технологии продукции общественного питания.

Задачи дисциплины: изучить принципы построения технологического потока, технико-экономические предпосылки построения технологического потока, разработка технологического потока в пространстве и во времени, функционирование технологии как системы.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу вариативных дисциплин по выбору студента (БЗ.В.ДВ.5).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Экономика (ОК-3, ОК-13, ПК-11, ПК-13, ПК-19)

Безопасность жизнедеятельности (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-14, ПК-15, ПК-24)

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-2, ПК-5, ПК-9, ПК-10, ПК-24)

Знать:

- основы экономических теорий и экономических систем;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;

Уметь:

- планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания.
- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.

Владеть:

- навыками экономического анализа производства продукции питания;
- вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания;
- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-24, ПК-30, ПК-33, ПК-36);

Оборудование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-35, ПК-36);

Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

владеть основными методами организации безопасности

жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

уметь использовать технические средства для основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загрязненности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

организовать документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31).

В результате изучения учебной дисциплины «Промышленная технология продукции общественного питания» студент должен:

Знать:

- научные основы промышленной технологии продукции общественного питания;
- особенности организации основного производства на предприятиях пищевой промышленности;
- влияние тенденций развития и углубления научно-технического прогресса на организацию производственных процессов.

Уметь:

- организовывать производственные процессы на предприятии отрасли;
- анализировать и рассчитывать параметры организации производственного потока;
- рассчитывать календарно-плановые нормативы, составлять оперативно-производственный план, организовывать оперативный контроль за ходом производства;
- разрабатывать прогрессивные плановые технико-экономические нормативы материальных и трудовых затрат;
- проводить обоснование совершенствования производственной структуры на предприятии.

Владеть:

- научной оценки организационно-экономической ситуации на предприятии;
- формирования организационной структуры и структуры управления предприятия;
- использования компьютерных систем при реализации систем управления производством и предприятием;
- самостоятельной и творческой работы по управлению производством.

Содержание дисциплины:

Промышленная технология-основа индустриализации общественного питания.

1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания
2. Промышленная технология: назначение, состав, функции
Основные положения построения технологического потока.
3. Основные понятия, строение предприятие как системы.
4. Идентификация технологической системы: цели, факторы, критерии

Технико-экономические предпосылки построения технологического потока.

5. Обработка данных при проектировании

6. Режим работы предприятия, разработка производственной программы

7. Анализ технологических процессов и операций

8. Выбор типа и необходимого количества оборудования

9. Методика разработки поточной линии

Разработка технологического потока в пространстве и во времени

10. Разработка технологической схемы и участков технологического потока

11. Компоновка технологической линии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины приобретение студентами теоретических знаний об основных методах контроля, осуществляемого в системе общественного питания; сформировать современное мировоззрение с позиций научных представлений о физико-химических методах, применяемых при исследовании полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

Задачи дисциплины: формирование знаний об организации контроля, осуществляемого на предприятиях общественного питания; ознакомление студентов с основными органолептическими и физико-химическими методами контроля качества сырья, полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу вариативной части дисциплин (БЗ.В.ДВ.5).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1,ПК-3,ПК-8,ПК-9)

Введение в технологию продукции общественного питания (ПК-7,ПК-8,ПК-9,ПК-10,ПК-25,ПК-32)

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-2, ПК-5,ПК-9,ПК-10,ПК-24)

Знания:

- Современную научную материально-техническую базу;
- фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии;
- методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации;
- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Умения:

- использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности;
- работать в качестве пользователя персонального компьютера;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;
- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;
- эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания.

Владения навыками:

- навыками выполнения химических лабораторных операций;
- методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания на

основе использования фундаментальных знаний в области химии, биотехнологии, физики;

- методами экономической оценки ущерба от деятельности предприятия;

- методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции;

- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;

- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Технология производства функциональных продуктов питания(ПК-7,ПК-8,ПК-9,ПК-12,ПК-31)

Барное дело (ПК-7,ПК-8,ПК-9,ПК-25,ПК-31,ПК-32)

Итоговая государственная аттестация (ПК-32,ПК-38)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

Владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

Владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и

качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

Организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

– способы осуществления контроля качества на основных этапах технологического процесса приготовления полуфабрикатах и готовой продукции

– правила отбора проб полуфабрикатов и готовой продукции для лабораторных исследований;

– методы определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции;

– виды нормативно-технической документации, определяющей качество полуфабрикатов и готовой продукции;

– факторы, формирующие качество продукции на этапах производства, хранения и реализации;

– физико-химические методы исследования пищевой ценности продукции общественного питания.

уметь:

- проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов;
- пользоваться действующей нормативной документацией в области теххимического контроля качества продукции общественного питания;
- делать обоснованные выводы о качестве исследованной продукции в соответствии с требованиями государственных стандартов, составлять заключения, справки, акты и др. документы.

владеть:

- навыками пользования специальной и периодической литературой в области исследования качества пищевых продуктов;
- методологией эксплуатации оборудования и приборов, предназначенных для исследования и контроля качества продукции общественного питания;
- навыками проведения математико-статистической обработки экспериментальных данных по результатам исследования и контроля качества продукции общественного питания.

Содержание дисциплины:

1. Организация контроля качества в системе общественного питания
2. Методы контроля качества сырья на предприятиях общественного питания
3. Контроль качества полуфабрикатов на предприятиях общественного питания
4. Контроль качества готовых блюд на предприятиях общественного питания
5. Контроль правильности проведения технологического процесса

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины «Технология производства функциональных продуктов питания» является усвоение студентами теоретических знаний и практических навыков технологии блюд и кулинарных изделий для диетического питания, лечебно-профилактического питания, школьного питания; питания спортсменов; технологические методы обработки продуктов и процессы производства продукции специального назначения; организация специальных видов питания в системе общественного питания.

Задачи дисциплины: изучить основные социально-экономические проблемы питания и здоровья населения; сформировать у студента совокупность знаний об основных теориях и концепциях питания; ознакомиться с современными технологическими методами обработки пищевого сырья в технологии продуктов питания; усвоить роль основных нутриентов в питании человека;

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла (БЗ.В.ДВ.6.1).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Санитария и гигиена питания (ПК-8, ПК-9, ПК-15),

Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34)

Технология специальных видов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-

25,ПК-30,ПК-31,ПК-32).

Для освоения данной дисциплины студент должен:

знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции, санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания.

уметь: ориентироваться в научной и методической литературе, критически осмысливать и анализировать материалы, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов.

владеть: навыками работы в химической лаборатории, использования полученных знаний при выработке заключения о качестве конкретного вида готовой продукции, стандартными методами по определению физико-механических и физико-химических свойств, используемой продукции питания.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Преддипломная практика (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21)

Итоговая государственная аттестация (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

владеет современными информационными технологиями, способен 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 (ПК-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- анатоμο-морфологические и физиологические особенности человека;
- категории функционального питания и перечень основных групп продуктов;
- суточные потребности человека в основных функциональных ингредиентах;
- технологию продуктов детского питания на различной сырьевой основе и различного назначения;
- технологию продуктов функционального питания различного

состава и назначения, основные теории и концепции питания;

- основные проблемы питания и здоровья населения;
- роль основных компонентов пищи: белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов.

уметь:

- конструировать продукты функционального питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов, потребностей функциональных ингредиентов, связанных с полом, возрастом человека, его физиологическим состоянием, условиями проживания, профессиональной деятельности и другими, изменяющими его потребность в пластических, энергетических и регуляторных нутриентах;

- конструировать продукты функционального питания для беременных женщин, больных, страдающих наиболее распространенными заболеваниями цивилизации;

- пользоваться справочной литературой и таблицами по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью;

- подбирать режимы технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью;

- рассчитывать рационы питания согласно основным характеристикам питания основных групп населения;

владеть:

- методами приготовления широкого ассортимента кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;

- навыками прогнозирования изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки;

- навыками управления качеством продукции при создании продуктов питания, отвечающих современным требованиям.

Содержание дисциплины:

1. Государственная политика в области здорового питания населения России
2. Медико-биологические основы разработанного ингредиентного состава функциональных продуктов
3. Классификация продуктов функционального питания.
4. Биологически активные добавки и продукты функционального назначения
5. Технология качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, соответствующего потребностям организма
6. Гигиеническая безопасность пищевых продуктов функционального назначения
7. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья готовой продукции

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины является усвоение студентами теоретических знаний и практических навыков технологии блюд и кулинарных изделий для диетического питания, лечебно-профилактического питания, школьного питания; питания спортсменов; технологические методы обработки продуктов и процессы производства продукции специального назначения; организация специальных видов питания в системе общественного питания.

Задачи дисциплины: изучить основные социально-экономические проблемы питания и здоровья населения; сформировать у студента совокупность знаний об основных теориях и концепциях питания; ознакомиться с современными технологическими методами обработки пищевого сырья в технологии продуктов питания; усвоить роль основных нутриентов в питании человека;

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла (БЗ.В.ДВ.6.2).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Санитария и гигиена питания (ПК-8, ПК-9, ПК-15),

Товароведение продовольственных товаров (ПК-8, ПК-9, ПК-15, ПК-16, ПК-17),

Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34)

Технология специальных видов питания (ПК-25, ПК-30, ПК-31, ПК-32).

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции, санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания.

Уметь: ориентироваться в научной и методической литературе, критически осмысливать и анализировать материалы, публикуемые в периодической научной и научно - популярной литературе; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов.

Владеть: навыками работы в химической лаборатории, использования полученных знаний при выработке заключения о качестве конкретного вида готовой продукции, стандартными методами по определению физико-механических и физико-химических свойств, используемой продукции питания.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Преддипломная практика (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21)

Итоговая государственная аттестация (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

владеет современными информационными технологиями, способен 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 (ПК-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- анатоμο-морфологические и физиологические особенности человека;
- категории функционального питания и перечень основных групп продуктов;
- суточные потребности человека в основных функциональных ингредиентах;
- технологию продуктов детского питания на различной сырьевой основе и различного назначения;
- технологию продуктов функционального питания различного

состава и назначения, основные теории и концепции питания;

- основные проблемы питания и здоровья населения;
- роль основных компонентов пищи: белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов.

Уметь:

- конструировать продукты функционального питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов, потребностей функциональных ингредиентов, связанных с полом, возрастом человека, его физиологическим состоянием, условиями проживания, профессиональной деятельности и другими, изменяющими его потребность в пластических, энергетических и регуляторных нутриентах;

- конструировать продукты функционального питания для беременных женщин, больных, страдающих наиболее распространенными заболеваниями цивилизации;

- пользоваться справочной литературой и таблицами по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью;

- подбирать режимы технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью;

- рассчитывать рационы питания согласно основным характеристикам питания основных групп населения;

Владеть:

- методами приготовления широкого ассортимента кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;

- навыками прогнозирования изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки;

- навыками управления качеством продукции при создании продуктов питания, отвечающих современным требованиям.

Содержание дисциплины:

1. Индивидуальное питание
2. Социально-экономические проблемы питания и здоровья населения
3. Основные теории питания
4. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность продуктов питания
5. Характеристика питания основных групп населения
6. Основные компоненты пищи и питательные вещества

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Цели освоения учебной дисциплины «Физическая культура» соответствуют общим целям основной образовательной программы университета.

Задачи освоения учебной дисциплины заключается в формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на ведение здорового образа жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу физическая культура (Б4).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

безопасность жизнедеятельности (ОК-5, ОК-12, ПК-9, ПК-13)

умения: использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;

знания: способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;

способен, использовать отечественные и зарубежные источники

информации, собрать необходимые данные проанализировать их и подготовить информационный обзор и/или аналитический отчет;

владения навыками способен критически оценить предлагаемые варианты управленческих решений и разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий;

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);

способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы (ОК-6);

способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основы физической культуры и спорта, физического воспитания, самовоспитания и самообразования, физического развития, физической и функциональной подготовленности, психофизической

подготовленности, жизненно необходимых умений и навыков, физического совершенства, профессиональной направленности физического воспитания;

- об организме человека и его функциональных системах, саморегуляции и совершенствовании организма, адаптации, социально-экологических факторах, показателях состояния основных функциональных систем;

- о здоровье, здоровом образе и стиле жизни, основах жизнедеятельности, двигательной активности;

- методические принципы и методы физического воспитания, общая и специальная физическая подготовка, физические качества, двигательные умения и навыки, спортивная тренировка, разделы спортивной подготовки, тренированность, формы занятий, структура учебно-тренировочного занятия, разминка, выработка, общая и моторная плотность занятия, интенсивность физической нагрузки, градация интенсивности по частоте сердечных сокращений (ЧСС), энергозатраты при физической нагрузке;

- формы организации занятий, методы и средства тренировки, физическая и функциональная подготовленность, основы планирования учебно-тренировочного процесса;

- формы самостоятельных занятий, направленность самостоятельных занятий, планирование самостоятельных занятий и особенности их проведения в зависимости от возраста и пола, спортивной подготовленности и функционального состояния;

- о диагностике состояния здоровья и его оценке, врачебном контроле, самоконтроле, (стандартах, индексах, номограммы, функциональных пробах, упражнениях-тестах);

- о массовом спорте, студенческом спорте, системах физических упражнений;

- о поддержании и восстановлении работоспособности в профессиональной и физкультурно-спортивной деятельности;

- о психофизиологической характеристике умственного труда,

работоспособности, утомлении и переутомлении, усталости, рекреации, релаксации;

- о профессионально-прикладной физической подготовке, ее формах, условиях и характере труда, прикладных физических, психофизиологических, психических и специальных качествах, прикладных умениях и навыках, прикладных видах спорта, производственной физической культуре, профессиональных заболеваний и их профилактике.

уметь:

- использовать средства и методы физической культуры в развитии и формировании основных физических качеств;

- использовать знания особенностей функционирования человеческого организма и отдельных его систем под влиянием занятий физическими упражнениями и спортом в различных условиях внешней среда;

- применять индивидуальный выбор вида спорта или системы физических упражнений;

- использовать методы самоконтроля физического развития, физической подготовленности, функционального состояния для разработки индивидуальных программ оздоровительной и тренировочной направленности;

- владеть:

- средствами, методами и способами восстановления организма, организации активного отдыха и реабилитации после травм и перенесенных заболеваний;

- применять организационные формы, средства и методы профессионально-прикладной психофизической подготовки в соответствии с требованиями специальности;

- реализовывать мировоззренческий компонент формирования физической культуры личности в составлении собственной, лично ориентированной комплексной программы сохранения и укрепления здоровья;

- использовать технические средства обучения (тренажеры,

тренажерные комплексы, компьютерные программы, аудио-видеотеки и пр.) формулируются требования к входным знаниям, умениям и навыкам студента, необходимым для изучения дисциплины, формируемые предшествующими дисциплинами и т.д.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ КООПЕРАЦИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Сельскохозяйственная кооперация» является формирование у студента представления о теоретических основах сельскохозяйственной кооперации, законодательных и правовых аспектах функционирования кооперативов и агропромышленных формирований, методах эффективного ведения их хозяйственной деятельности.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- изучить теорию кооперации в агропромышленной сфере экономики;
- ознакомиться с историческими и современными направлениями развития сельскохозяйственной кооперации;
- усвоить правовую основу развития процессов кооперации в сельском хозяйстве;
- изучить основные формы кооперирования в аграрной сфере и их особенности;
- научиться предвидеть основные тенденции развития кооперации в аграрной сфере России и зарубежных странах;
- уметь применять теоретические знания в практической деятельности, развивая многообразие форм кооперирования;
- овладеть методикой создания сельскохозяйственных кооперативов.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к факультативной части (ФТД.2).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Русский язык (ОК-6)

Математика (ОК-15)

Экономическая теория (ОК-13), (ОК-16)

Теория и практика кооперации (ОК-8)

Теория менеджмента (ОК-19), (ОК-20)

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать:

понятийный аппарат экономики и экономических отношений, основные экономические категории;

теоретические основы и закономерности функционирования рыночной экономики.

Уметь:

применять понятийный и категориальный аппарат в изучаемой дисциплине;

анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;

использовать методы экономического анализа производственно-хозяйственной деятельности предприятия.

Владеть навыками:

исследования окружающей действительности, сбора и обработки полученной информации;

аргументации, ведения дискуссии/переговоров;

выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной входят:

Кредитная кооперация (ПК-9) (ПК-18)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных

компетенций:

- способность применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов (ПК-6)

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- теорию и практику формирования кооперативных образований, включая кооперативы, их объединения (союзы, ассоциации), агропромышленные формирования кооперативного типа;

- свободно разбираться в правовой основе кооперативных структур, в особенностях их создания и деятельности;

- четко представлять и применять на практике основные принципы кооперации;

- теорию и историю развития и реализации идей сельскохозяйственной кооперации;

- правовую основу и практику создания сельскохозяйственных кооперативных организаций и их объединений.

Уметь:

- отличить кооперативные организаций от организаций других организационно-правовых форм;

- разбираться в вопросах управления деятельностью кооперативов, имущественных отношениях;

- применять теоретические знания в практической деятельности в сельскохозяйственном производстве.

Владеть навыками:

- проведения анализа работы кооперативов;

- применения методики создания сельскохозяйственных (производственных, потребительских) и кредитных кооперативов, кооперативных объединений и союзов;

- формирования и обоснования своих предложений по улучшению

работы кооперативов, кооперативных агропромышленных формирований и ассоциаций.