

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

**АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

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

**Направленность (профиль): «Организация производства и
обслуживания в индустрии питания»**

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование у студентов комплексного представления об историческом развитии России, ее месте и роли во всемирном историческом процессе.

Задачи освоения дисциплины:

- усвоение студентами закономерностей всемирно-исторического процесса;
- показать роль России в системе международных отношений в исторической ретроспективе;
- сформировать представления об особенностях и различиях отдельных периодов истории России;
- знание важнейших дат и событий в истории России;
- иметь представление о роли отдельных личностей в истории России;
- знать принципы работы с историческими источниками.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Теория и методология исторической науки

Тема 2. От Киевской Руси к Московскому государству

Тема 3. Россия в XVI – XVII веках

Тема 4. Модернизация Российского государства в XVIII в.

Тема 5. Россия в XIX веке: власть и общество в поисках моделей развития

Тема 6. Россия в эпоху войн и революций

Тема 7. СССР в 1920-1930-х гг.: формирование советской модели развития

Тема 8. СССР в годы Второй мировой войны

Тема 9. СССР в послевоенные годы: попытки преобразований и кризис советской системы

Тема 10. Российское государство на рубеже XX – XXI вв.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

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

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» является формирование культуры речевого общения, умения пользоваться языком в различных коммуникативных ситуациях и сферах функционирования языка, овладение правилами и приемами публичной речи, повышение функциональной грамотности устной и письменной речи.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- изложение 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);
- раскрытие функционально-стилистического богатства русского литературного языка (специфики языковых единиц всех языковых уровней в научной речи; жанровой дифференциации, отбора языковых средств в публицистическом стиле; языка и стиля служебной документации и коммерческой корреспонденции в официально-деловом стиле и др.);
- обучение сознательному и целесообразному отбору языковых средств разных уровней в устной и письменной речи;
- развитие языкового чутья и оценочного отношения как к своей, так и к чужой речи;
- изучение правил языкового оформления документов различных жанров;
- повышение общей языковой грамотности студентов в устной и письменной формах речи;
- углубление навыков самостоятельной работы со словарями и справочными материалами.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

- Тема 1. Структурные и коммуникативные свойства языка
- Тема 2. Культура речи. Литературный язык. Литературная норма.
- Тема 3. Функциональные стили русского литературного языка
- Тема 4. Деловой русский язык. Устная и письменная деловая речь. Деловой речевой этикет
- Тема 5. Основы ораторского искусства.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: ознакомить студентов с основами современных информационных технологий, тенденциями их развития, обучить студентов принципам построения информационных моделей, проведению анализа полученных результатов, применению современных информационных технологий в профессиональной деятельности и, кроме того, она является базовой для всех курсов, использующих автоматизированные методы анализа и расчетов, и так или иначе использующих компьютерную технику.

Задачи:

1) теоретический компонент:

- формирование у студентов представления о порядке постановки и решения задач для ЭВМ, функционирующих в современных информационно-вычислительных системах;

- формирование знаний о современном состоянии уровня и направлениях развития вычислительной техники, сетевых технологий, программного обеспечения, информационных систем;

- ознакомление с основами разработки программного, аппаратного и пользовательского интерфейса программных продуктов;

- формирование представления об информационных ресурсах обществ, об основах современных информационных технологий переработки информации и их влиянии на успех в профессиональной деятельности;

2) познавательный компонент:

- приобретение опыта постановки и решения задач, связанных со сбором, обработкой и представлением данных в современных информационно-вычислительных системах;

- овладение опытом работы с программными средствами общего назначения, соответствующими современным требованиям мирового рынка программных средств;

3) практический компонент:

- формирование навыков уверенного пользователя, умеющего работать в качестве пользователя персонального компьютера, самостоятельно использовать внешние носители информации для обмена данными между машинами, создавать резервные копии архивы данных и программ;

- формирование навыков создавать и использовать прикладные базы данных и программы их обработки, создавать и использовать информационные ресурсы сети Интернет;

- овладение навыками работы в локальных и глобальных компьютерных сетях, использовать в профессиональной деятельности сетевые средства поиска и обмена информацией;

- овладение техническими и программными методами, а также организационными мерами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие информации Единицы измерения информации

Тема 2. Общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации

Тема 3. Технические средства реализации информационных процессов

Тема 4. Программные средства реализации информационных процессов. Основы работы пользователя в операционной среде персонального компьютера

Тема 5. Основы защиты информации и сведений. Методы защиты информации

Тема 6. Основы работы в среде локальных и глобальных компьютерных сетей

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЕДЕНИЕ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Основная цель курса - освоение теоретических знаний основных отраслей российского права; приобретение умений и навыков применения теоретико-прикладных знаний на практике; формирование у студентов компетенций в профессиональной сфере и способности использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности.

Задачи изучения дисциплины «Правоведение»:

- развитие у студентов умений и навыков юридического анализа конкретных ситуаций и правильного применения к ним правовых положений нормативных правовых актов;
- овладение методикой правового анализа и применения правовых норм основных отраслей российского права;
- формирование у студентов навыков толкования и применения российского законодательства.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы теории государства и права

Тема 1. Государство: понятие, признаки, функции и форма

Тема 2. Право как регулятор общественных отношений

Тема 3. Правоотношение. Правомерное поведение и правонарушение.

Юридическая ответственность

Раздел 2. Конституционное право России

Тема 4. Основные положения конституционного права России

Раздел 3. Гражданское право России

Тема 5. Общая характеристика гражданского права. Сделки

Тема 6. Право собственности

Тема 7. Общие положения об обязательствах и договорах в гражданском праве

Тема 8. Основы авторского права

Тема 9. Основы патентного права

Раздел 4. Семейное право России

Тема 10. Общие положения семейного права. Институт брака

Раздел 5. Трудовое право России

Тема 11. Трудовой договор

Тема 12. Основные институты трудового права России

Раздел 6. Уголовное право России

Тема 13. Основные положения уголовного права России

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – фундаментальная подготовка студента по химии для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности. Изучение закономерностей протекания химических процессов и формирование у студентов соответствующих знаний, умений и навыков для освоения и использования теоретических основ и практического использования комплекса знаний в области современных технологий.

Задачи освоения дисциплины:

– изучение свойств и строения основных неорганических веществ и зависимости их свойств от природы вещества, типа химических связей в веществах;

– изучение роли и значения основных неорганических веществ в химических процессах;

– изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических процессов и их влияние на скорость процесса;

– приобретение практических навыков по применению неорганических веществ в технологических процессах;

– овладение знаниями о безопасном применении неорганических химических продуктов в технологических процессах;

– овладение умением применения полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Основные законы химии

Тема 2. Строение атома. Периодический закон и периодическая система

Тема 3. Химическая связь, строение и свойства молекул

Тема 4. Энергетика химических реакций

Тема 5. Химическая кинетика и равновесие

Тема 6. Дисперсные системы и растворы

Тема 7. Комплексообразование в растворах

Тема 8. Электрохимические процессы. Окислительно-восстановительные реакции

Тема 9. Свойства неметаллов и их соединений

Тема 10. Свойства металлов и их соединений

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЛОСОФИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов основ философского мировоззрения и методологии решения теоретических и практических задач, стоящих перед будущими специалистами

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, возникающих в повседневной реальности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в философию

Тема 2. Философия бытия

Тема 3. Философия человека

Тема 4. Философия познания

Тема 5. Социальная философия

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - повышение у студентов уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и формирование необходимого уровня компетенций для решения коммуникативных задач в социально-бытовой, культурной, профессионально-ориентированной и научной сферах деятельности на иностранном языке.

Задачи освоения дисциплины:

- развитие навыков межкультурной коммуникации в сфере профессионального общения;
- повышение уровня общей культуры;
- подготовка специалистов, владеющих иностранным языком.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Выбор профессии

Тема 1. Мой рабочий день. Мои планы на будущее

Тема 2. Российский университет кооперации. Казанский кооперативный институт

Тема 3. Виды предприятий общественного питания. Рабочее место

Тема 4. Использование компьютерных программ в организации общественного питания

Тема 5. Коммуникация и правила этикета на предприятиях общественного питания

Раздел 2. Поварское дело

Тема 6. Одежда повара, оборудование, рабочее место повара. Закупка и хранение товара. Техника обработки сырья. Гигиена обработки сырья

Тема 7. Выбор меню и ингредиентов. Стандарты качества

Тема 8. Приготовление блюд (горячей и холодной закуски, нарезки, горячего блюда, выпечки, десерта, тарелки)

Тема 9. Приготовление блюд перед клиентом, подача блюд, презентация

Раздел 3. Кондитерское дело

Тема 10. Гигиена обработки сырья в кондитерском производстве. Ассортимент и совместимость ингредиентов

Тема 11. Техника моделирования, создание творческих изделий и украшений в кондитерском деле

Тема 12. Приготовление, оформление, украшение тортов, пирожных, десертов

Тема 13. Приготовление «таинственной корзины» - антреме, миниатюр, изделий из шоколада, карамели, марципана. Презентация изделий

Тема 14. Менеджмент и маркетинг в кондитерском деле

Раздел 4. Ресторанный сервис

Тема 15. Коммуникация в ресторане, встреча гостей, обслуживание стола, элементы шоу при подаче блюд и напитков. Банкетный сервис, семейное обслуживание, французский сервис, шведский стол, бар

Тема 16. Художественное оформление и сервировка зала и стола

Тема 17. Приготовление и последовательность подачи блюд и фруктов.

Планирование меню

Тема 18. Вина, коктейли и их подача клиенту

Тема 19. Приготовление и подача чая, кофе и других напитков

4. Общая трудоемкость дисциплины: 10 з.е., 360 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет, экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины — формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи освоения дисциплины:

- понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знание медико-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, физическому состоянию как основе физического здоровья и потребности в регулярных занятиях двигательной деятельностью;
- овладение системой двигательных умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств организма;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов

Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры

Тема 3. Основы здорового образа жизни студентов. Физическая культура в обеспечении здоровья

Тема 4. Психофизиологические основы учебного труда интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Тема 5. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания

Тема 6. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Тема 7. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений

Тема 8. Особенности занятий избранным видом спорта или системой

физических упражнений

Тема 9. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом

Тема 10. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов

Тема 11. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра

4. Общая трудоемкость дисциплины: 2 з.е., 72 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. Цели и задачи освоения 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 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Человек и среда обитания

Тема 2. Противодействие терроризму

Тема 3. Влияние негативных факторов на безопасность жизнедеятельности человека

Тема 4. Человек как элемент эргатической системы

Тема 5. Пожарная и взрывная безопасность

Тема 6. Безопасность в чрезвычайных ситуациях

Тема 7. Охрана труда и безопасность жизнедеятельности на предприятиях торговли, общественного питания и системы потребительской кооперации

Тема 8. Приёмы оказания первой помощи

4. Общая трудоемкость дисциплины: 2 з.е., 72 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины – сформировать у студентов знание понятий, определений и теорем линейной алгебры и математического анализа; основных этапов развития естествознания, основных принципов и методов поиска, обработки и анализа информации и данных.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение основных методов линейной алгебры;
- изучение методов решения задач аналитической геометрии;
- освоение основных методов математического анализа, позволяющих проводить расчет технологических параметров оборудования.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Линейная и векторная алгебра

Тема 2. Основы аналитической геометрии

Тема 3. Дифференциальное исчисление

Тема 4. Интегральное исчисление

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины — сформировать компетенции обучающихся в области органической химии, необходимых для успешной профессиональной деятельности.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение фундаментальных разделов органической химии;
- формирование у студентов знаний, умений и практических навыков для изучения последующих дисциплин.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Общие вопросы органической химии

Тема 2. Предельные углеводороды

Тема 3. Непредельные углеводороды

Тема 4. Непредельные углеводороды ряда ацетиленов

Тема 5. Ароматические углеводороды

Тема 6. Производные углеводородов

Тема 7. Спирты, фенолы, эпоксины

Тема 8. Альдегиды и кетоны

Тема 9. Карбоновые кислоты и их производные

Тема 10. Эфиры

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОХИМИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины — сформировать компетенции обучающихся в области биохимии, необходимые для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико–химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства продуктов питания из растительного и животного сырья, решения профессиональных задач в области пищевой технологии.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение строения вещества и свойств биогенных молекул их превращений в различных метаболических процессах, протекающих в клетках живых организмов, а также проявляемых ими при этом функций;
- изучение основных разделов биохимии и формирование у студентов умений и практических навыков, необходимых для успешной профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел I. Химическая организация живой материи

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Белковые вещества

Тема 1.3. Нуклеиновые кислоты

Тема 1.4. Ферменты

Тема 1.5. Витамины

Тема 1.6. Углеводы и их обмен

Тема 1.7. Липиды и их обмен

Раздел II. Процессы брожения и дыхания

Тема 2.1. Брожение и дыхание

Тема 2.2. Обмен азота в растениях

Раздел III. Биохимические процессы при хранении и переработке пищевого сырья

Тема 3.1. Взаимосвязь процессов обмена. Роль биохимических процессов при хранении и переработке пищевого сырья

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой

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

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: - овладение знаниями по аналитической химии, о химических и физико-химических методах анализа и их применении при определении показателей качества и безопасности пищевой продукции. А также овладение пониманием протекания химических и физических процессов в пищевой технологии. Приобретение навыков анализировать и сопоставлять уровень качества пищевых продуктов с регламентируемыми значениями, лидирующими образцами и эталонами. Приобретение знаний и навыков оценки потребительских свойств различных видов пищевой продукции.

Задачи дисциплины: сформировать компетенции, необходимые бакалаврам, обучающимся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» по профилю «Технология и организация ресторанного дела» для успешной профессиональной деятельности. В том числе:

- изучение основ аналитической химии, химических и физико-химических методов анализа (далее ФХМА), получение навыков практической работы с химическими реактивами и посудой, приборами, обучение студентов навыкам научного исследования и работы с научной литературой.

- приобретение практических навыков работы по оценке физических, химических, потребительских свойств пищевой продукции с использованием современных методов, приборов и оборудования. Решение проблем определения соответствия фактически выявленных свойств пищевых продуктов с установленными в нормативно-технической документации.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Роль аналитической химии и ФХМА в производственном контроле

Тема 2. Классификация аналитических методов. Растворы

Тема 3. Качественный и количественный химический анализ

Тема 4. Основы титриметрии.

Тема 5. Оптические методы анализа

Тема 6. Спектральные методы анализа

Тема 7. Хроматографические методы анализа

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - ознакомить учащихся с основными теоретическими концепциями и терминологическим аппаратом дисциплины, а также привитие навыков и умений необходимых для последующего изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин.

Задачи освоения дисциплины:

- 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет начертательной геометрии

Тема 2. Основные правила выполнения и оформления чертежей по ЕСКД

Тема 3. Основы инженерной графики

Тема 4. Изображение объектов на технических чертежах

Тема 5. Общие сведения об изделиях и конструкторской документации

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Санитарный надзор в области гигиены питания

Тема 2. Гигиенические требования к факторам внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания

Тема 3. Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий питания

Тема 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников

Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Тема 6. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья

Тема 7. Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи

Тема 8. Пищевые отравления, пищевые инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика

Тема 9. Сертификация продовольственных товаров общественного питания и услуг

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Товароведение» является приобретение студентами знаний теоретических закономерностей формирования и проявления свойств продовольственных товаров, составляющих их потребительскую 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 однородных групп 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 однородных групп 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 однородных групп 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1 Продовольственные товары

Тема 1. Зерномучные товары.

Тема 2 Плодоовощные товары
Тема 3 Кондитерские товары
Тема 4 Вкусовые товары
Тема 5 Пищевые жиры
Тема 6 Молоко и молочные товары
Тема 7 Мясо и мясные товары
Тема 8 Рыба и рыбные товары
Тема 9 Яйца и яичные товары.
Раздел 2 Непродовольственные товары
Тема 10 Строительные товары
Тема 11 Товары для оборудования и благоустройства помещений
Тема 12 Товары для ведения хозяйства
Тема 13 Товары для аудио-, видеоинформации
Тема 14 Одежда и обувь
Тема 15 Товары для личного комфорта и гигиены
Тема 16 Товары для украшения человека
Тема 17 Транспортные средства

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения 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 экономики, раскрыть причины и динамику развития конфликтной ситуации, показать как деструктивную, так и конструктивную стороны конфликта.

Задачи освоения дисциплины - изучение теоретических основ психологии как науки; изучение структуры личности и психических процессов; изучение основ конфликтологии; изучение уровневой представленности образовательного процесса в России; овладение знаниями в области исследования конфликтов и конфликтных отношений; повышение компетентности студентов в вопросах эффективного взаимодействия в конфликтной ситуации.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в дисциплину

Тема 2. Познавательные психические процессы

Тема 3. Личность, индивидуально-психологические характеристики

Тема 4. Психология общения

Тема 5. Группа и межличностные отношения

Тема 6. Мотивация конфликтности

Тема 7. Причины конфликта

Тема 8. Функции конфликта и их проявления

Тема 9. Структурная модель конфликта

Тема 10. Динамика конфликта

Тема 11. Типология конфликтов

Тема 12. Внутриличностный конфликт

Тема 13. Конфликтное взаимодействие

Тема 14. Урегулирование конфликтов

Тема 15. Профилактика конфликтности

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование у студентов экологической культуры путем усвоения экологических знаний, развития соответствующих умений и ценностных ориентацией, реализуемых в поведении и деятельности, направленных на рациональное использование природных ресурсов и охрану окружающей природной среды.

Задачи освоения дисциплины:

- развитие интеллектуальных и психологических черт личности, готовой воспринимать экологические проблемы как собственные и способной действовать в направлении их решения;
- выработка умения выявлять экологические проблемы своего населенного пункта и способы их решения, применять полученные знания в профессиональной и повседневной жизни;
- понимание необходимости сохранения природных комплексов, как основы устойчивого развития территории и обеспечения благоприятных условий проживания человека.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет экологии

Тема 2. Общие закономерности приспособления организмов к условиям жизни

Тема 3. Типы биотических отношений между организмами

Тема 4. Популяционная экология

Тема 5. Экология сообществ и экосистем

Тема 6. Глобальная экология (учение о биосфере)

Тема 7. Охрана окружающей среды от загрязнения

Тема 8. Особо охраняемые природные территории

Тема 9. Экология и здоровье человека

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Физика» является формирование общей профессиональной компетенции: «способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров».

Задачи освоения дисциплины - изучение фундаментальных физических законов, теорий, методов классической и современной физики; приобретение практических навыков и умений применять законы физики для разработки технологических процессов

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Физические основы механики

Тема 2. Молекулярная физика и термодинамика

Тема 3. Электричество и магнетизм

Тема 4. Механические и электромагнитные колебания и волны

Тема 5. Волновая и квантовая оптика

Тема 6. Квантовая физика и физика атомов

Тема 7. Элементы ядерной физики и физики элементарных частиц

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Физическая и коллоидная химия» является формирование общей профессиональной компетенции: «способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам».

Задачи освоения дисциплины - изучение основных разделов современной физической и коллоидной химии; приобретение практических навыков по использованию знаний основных физико-химических и коллоидных свойств растворов в пищевых системах и происходящим в них процессам, дисперсных систем для совершенствования технологических процессов получения продуктов питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел I. Термодинамика

Тема 1.1. Основы термодинамики

Тема 1.2. Основы химической кинетики

Тема 1.3. Химическое равновесие

Раздел II. Фазовые равновесия, растворы

Тема 2.1. Фазовые (гетерогенные) равновесия

Тема 2.2. Диаграмма состояния воды, правило фаз Гиббса.

Тема 2.3. Термодинамические свойства растворов

Тема 2.4. Азеотропные смеси. Законы Коновалова.

Раздел III. Электрохимия

Тема 3.1. Основы электрохимии

Тема 3.2. Кондуктометрия

Раздел IV. Основные понятия коллоидной химии дисперсных систем

Тема 4.1. Классификация, методы получения коллоидных систем

Тема 4.2. Молекулярно - кинетические и оптические свойства коллоидных систем

Тема 4.3. Устойчивость коллоидных систем

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения учебной дисциплины (модуля) «Основы микробиологии» 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 формировании 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Основы микробиологии». Основы общей микробиологии

Тема 2. Морфология микроорганизмов

Тема 3. Физиология микроорганизмов

Тема 4. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов

Тема 5. Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами

Тема 6. Санитарно-гигиенические требования. Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы. Микробиологический контроль качества

Тема 7. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Холодильная техника и технология» является приобретение студентами знаний в области холодильной техники и технологии, умения грамотно выбирать и использовать в своей практической деятельности технические средства холодильной обработки и хранения скоропортящихся продуктов.

Задачи изучения дисциплины состоят в познании сущности процессов получения и применения холода в производстве, переработке, хранении и реализации продуктов питания, освоении методов и приемов управления этими процессами с целью получения и сохранения высококачественных биологически полноценных продуктов питания с минимальным расходом различных видов энергии.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел I. Основы холодильной техники

Тема 1.1. Теоретические основы искусственного охлаждения

Тема 1.2. Парокомпрессионные холодильные машины. Рабочие вещества парокомпрессионных холодильных машин

Тема 1.3. Теоретические циклы и схемы паровых компрессионных холодильных машин

Тема 1.4. Проектирование холодильников предприятий общественного питания

Тема 1.5. Торговое холодильное оборудование и холодильный транспорт. Техническая эксплуатация холодильного оборудования

Раздел II. Холодильная технология

Тема 2.1. Параметры и методы холодильной обработки продуктов, полуфабрикатов и кулинарной продукции

Тема 2.2. Охлаждение пищевых продуктов

Тема 2.3. Замораживание пищевых продуктов

Тема 2.4. Холодильное хранение продуктов питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТИВНАЯ ДИСЦИПЛИНА ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ. ВОЛЕЙБОЛ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины — является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Задачи освоения дисциплины:

- понимание социальной значимости физической культуры и спорта и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание потребности к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков в зависимости от выбранного вида спорта, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности,
- самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- совершенствование спортивного мастерства студентов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Развитие основных физических качеств, необходимых для жизнедеятельности и будущей профессии

Раздел 2. Прием контрольных тестов для оценки уровня физической и профессионально-прикладной подготовленности

Раздел 3. Обучение стойкам и перемещениям волейболиста, совершенствование навыка

Раздел 4. Обучение верхней передаче мяча, совершенствование навыка

Раздел 5. Обучение нижней передаче мяча, совершенствование навыка

Раздел 6. Обучение нижней прямой передаче мяча, совершенствование навыка

Раздел 7. Обучение верхней и нижней передаче двумя руками за голову, совершенствование навыка

Раздел 8. Обучение отбиванию мяча кулаком от верхнего края сетки

Раздел 9. Обучение верхней прямой передаче мяча, совершенствование навыка

Раздел 10. Обучение прямому нападающему удару (по ходу), совершенствование навыка.

Раздел 11. Обучение одиночному блокированию, совершенствование навыка.

Раздел 12. Совершенствование изученных приемов в подвижных играх.

Раздел 13. Совершенствование изученных приемов в учебных играх.

Раздел 14. Прием контрольных тестов для оценки уровня специальной физической и технической подготовленности.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 328 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТИВНАЯ ДИСЦИПЛИНА ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ. БАСКЕТБОЛ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины — является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Задачи освоения дисциплины:

- понимание социальной значимости физической культуры и спорта и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание потребности к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков в зависимости от выбранного вида спорта, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности,
- самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- совершенствование спортивного мастерства студентов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Специфические особенности баскетбола как вида двигательной деятельности.

Раздел 2. Методика развития специальной быстроты в баскетболе.

Раздел 3. Методика развития специальной выносливости в баскетболе.

Раздел 4. Техника нападения.

Раздел 5. Техника владения мячом.

Раздел 6. Техника защиты.

Раздел 7. Подготовка и проведение соревнований.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 328 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТИВНАЯ ДИСЦИПЛИНА ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ. ФУТБОЛ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины — является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Задачи освоения дисциплины:

- понимание социальной значимости физической культуры и спорта и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание потребности к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков в зависимости от выбранного вида спорта, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности,
- самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- совершенствование спортивного мастерства студентов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Характеристика футбола как вида спорта и средства физического воспитания

Раздел 2. Классификация и анализ техники футбола.

Раздел 3. Обучение технике перемещений.

Раздел 4. Обучение технике ударов по мячу и остановки мяча.

Раздел 5. Обучение технике ведения мяча.

Раздел 6. Обучение технике отбора мяча.

Раздел 7. Техника игры вратаря.

Раздел 8. Обучение тактике футбола.

Раздел 9. Правила соревнований по футболу и мини-футболу.

Раздел 10. Оценка соревновательной деятельности в футболе.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 328 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТИВНАЯ ДИСЦИПЛИНА ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ. ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины — является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Задачи освоения дисциплины:

- понимание социальной значимости физической культуры и спорта и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание потребности к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков в зависимости от выбранного вида спорта, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности,
- самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- совершенствование спортивного мастерства студентов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы легкой атлетики как вида спорта

Раздел 2. Основы техники безопасности на занятиях по легкой атлетике

Раздел 3. Организация, проведение и элементарные правила соревнований по легкой атлетике

Раздел 4. Основы техники легкоатлетических прыжков и метаний

Раздел 5. Спортивная ходьба.

Раздел 6. Метание малого мяча.

Раздел 7. Бег на короткие дистанции.

Раздел 8. Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»

Раздел 9. Эстафетный бег.

Раздел 10. Прыжок в высоту с разбега способом «перешагивание»

Раздел 11. Бег на средние дистанции, кроссовый бег.

Раздел 12. Барьерный бег

Раздел 13. Толкание ядра.

Раздел 14. Прыжок в длину с разбега способом «прогнувшись», «ножницы»

Раздел 15. Прыжок в высоту с разбега способом «фосбери-флоп»

Раздел 16. Тройной прыжок с разбега.

Раздел 17. Метание диска.

Раздел 18. Спортивная тренировка в легкой атлетике

4. Общая трудоемкость дисциплины: 328 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТИВНАЯ ДИСЦИПЛИНА ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ. АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - максимально возможное развитие жизнеспособности студента, имеющего устойчивые отклонения в состоянии здоровья, за счет обеспечения оптимального режима функционирования генетически заложенных и имеющихся в наличии его двигательных возможностей и духовных сил, их гармонизации для максимальной самореализации в качестве социально и индивидуально значимого субъекта.

Задачи освоения дисциплины:

- укрепление здоровья, ликвидация или стойкая компенсация нарушений, вызванных заболеванием;
- улучшение показателей физического развития;
- освоение жизненно важных двигательных умений, навыков, качеств;
- постепенная адаптация организма к воздействию физических нагрузок, расширение диапазона функциональных возможностей организма;
- закаливание и повышение сопротивляемости защитных сил организма;
- формирование волевых качеств личности и интереса к регулярным занятиям физической культурой;
- воспитание сознательного и активного отношения к ценности здоровья и здоровому образу жизни;
- овладение комплексами упражнений, благоприятно воздействующими на состояние организма обучающегося, с учетом имеющегося у него заболевания;
- обучение правилам подбора, выполнения и самостоятельного формирования комплекса упражнений утренней гигиенической гимнастики с учетом рекомендаций врача и педагога;
- обучение способам самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера;
- соблюдение правил личной гигиены, рационального режима труда и отдыха, полноценного и рационального питания;
- знание основ физической культуры и здорового образа жизни;
- владение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам базовой части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Для студентов с нарушением зрения

Раздел 2. Для студентов с нарушением речи и слуха

4. Общая трудоемкость дисциплины: 328 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания» является формирование профессиональной компетенции: «способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания».

Задачи освоения дисциплины:

- изучение правовых основ метрологии, стандартизации и сертификации продукции общественного питания, принятых в Российской Федерации, в других странах и на международном уровне;
- освоение правил и порядка оформления технической и технологической документации, необходимых для организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания;
- овладение навыками применения технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и определения качества готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Общая характеристика технического регулирования. Применение технических регламентов в индустрии питания

Тема 2. Стандартизация в индустрии питания

Тема 3. Предмет метрологии. Основы технических измерений в индустрии питания

Тема 4. Погрешности измерений и средств измерений. Государственная система обеспечения единства измерений

Тема 5. Сертификация продукции общественного питания

Тема 6. Нормативно-техническая документация в индустрии питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Документация, регулирующая осуществление производственного контроля

Тема 2. Совершенствование организации производственного контроля

Тема 3. Научные основы производственного контроля

Тема 4. Порядок организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания.

Тема 5. Программа (план) производственного контроля

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - подготовить специалиста предприятий индустрии питания, обладающего знаниями в области технологии приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежной кухни.

Задачи дисциплины:

- изучение особенностей технологии наиболее популярных блюд зарубежных кухонь;
- ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, проведение аналогии с кулинарной продукцией, характерной для народов России;
- изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов;
- ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, реализуемой на предприятиях питания, а также с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

- Тема 1. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии
- Тема 2. Кухня Белоруссии и Украины
- Тема 3. Кухня стран Средней Азии и Казахстана
- Тема 4. Арабская кухня Алжира, Туниса и Марокко
- Тема 5. Кухня стран Ближнего Востока и Индостана
- Тема 6. Кухня стран Балканского региона и стран Восточной Европы
- Тема 7. Кухня Испании и Португалии
- Тема 8. Итальянская кухня
- Тема 9. Кухня Китая и Кореи
- Тема 10. Немецкая кухня
- Тема 11. Кухня Скандинавских стран
- Тема 12. Французская кухня
- Тема 13. Кухня стран Центральной Америки
- Тема 14. Кухня стран Южной Америки
- Тема 15. Кухня Японии и стран Юго-Восточной Азии

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - сформировать компетенции обучающегося в области производства продуктов функционального питания и способах повышения его биодоступности; ознакомить с концепцией государственной политики в направлении повышения уровня здорового питания населения России; дать теоретические знания и развить практические навыки разработки технологий качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, соответствующего потребностям организма.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение основных социально-экономических проблем питания и здоровья населения;
- формирование у студента совокупность знаний об основных теориях и концепциях питания;
- ознакомление с современными технологическими методами обработки пищевого сырья в технологии продуктов питания;
- усвоение роли основных нутриентов в питании человека.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Государственная политика в области здорового питания населения России

Тема 2. Медико-биологические основы разработки ингредиентного состава функциональных продуктов

Тема 3. Классификация продуктов функционального питания. Биологически активные добавки и продукты функционального назначения

Тема 4. Технология качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, соответствующего потребностям организма

Тема 5. Гигиеническая безопасность пищевых продуктов функционального назначения

Тема 6. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья готовой продукции

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1.1 Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания

Тема 1.2 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания

Тема 1.3 Контроль качества приготовляемых блюд

Тема 2.1. Технология приготовления блюд для основных рационов

Тема 2.2 Медико-биологические аспекты детского питания

Тема 2.3. Геродиетическое питание

Тема 3.1. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания

Тема 3.2 Использование различных продуктов и способы их обработки
для лечебного питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Программа дисциплины «Управление персоналом на предприятиях торговли и общественного питания» подготовлена с целью помочь студенту получить знания в области кадровой политики. С точки зрения современного менеджмента - улучшение использования кадровых ресурсов принято рассматривать как главный резерв повышения эффективности хозяйственной деятельности. В этой связи особую актуальность приобретают вопросы управления персоналом, вопросы подготовки, переподготовки и повышения квалификации персонала, а также развития организации и обучения сотрудников.

Задачи дисциплины:

- исследование персонала как объекта управления;
- изучение роли и места управления персоналом в системе управления предприятием;
- формирование и реализация кадровой политики;
- создание современной службы управления персоналом и ее кадровое, информационное, техническое и правовое обеспечение;
- овладение методами диагностики профессиональной пригодности работников;
- стимулирование трудовой деятельности и мотивации труда на предприятиях торговли и общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел I. Теоретические основы менеджмента и управления персоналом на предприятии

Тема 1. Закономерности, принципы и методы менеджмента и управления персоналом организации

Тема 2. Направления и концепции менеджмента и управления персоналом организации

Рынок труда и способы его регулирования

Раздел II Организационное обеспечение системы управления персоналом на предприятии общественного питания

Тема 4. Основные требования к профессиональным компетенциям специалиста в сфере управленческой деятельности

Тема 5. Стратегии и тактика управления персоналом на предприятии общественного питания

Тема 6. Современные средства информационного и технического обеспечения системы управления персоналом

Раздел III. «Практика управления персоналом на предприятии общественного питания»

Тема 7. Организация труда, мотивация, материальное и моральное стимулирование работников предприятия общественного питания

Тема 8. Стиль и техника руководства

Тема 9. Управление конфликтными ситуациями в коллективе

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ И ЦЕНТРАХ ДОСУГА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга» является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков работы, позволяющие эффективно планировать деятельность предприятий общественного питания и управлять процессами производства и обслуживания.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- обучение специалиста с современным типом мышления, приобретением профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы;
- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания;
- развить навыки управления процессами производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- научить студента на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Современные стандарты качества продуктов питания

Тема 2. Характеристика процесса обслуживания в гостиничных комплексах и центрах досуга

Тема 3. Организация питания в местах проживания туристов

Тема 4. Культура сервиса на предприятиях питания в гостиничных комплексах и центрах досуга. Реклама на предприятиях общественного питания в гостиничных комплексах и центрах досуга

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛОГИСТИКА НА ПРЕДПРИЯТИИ ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины: изучение и усвоение студентами теоретических вопросов и получение практических навыков, связанных с логистическими аспектами процесса управления товаропотоками и запасами.

Задачи дисциплины:

- применение теоретических знаний к практике овладения логистическими принципами и методами организации товародвижения;
- отработка набора практических действий в сфере логистики путем решения кейсов, задач и т.д.;
- развитие у студентов навыков применения логико-аналитических операций и процедур для решения стратегических и тактических задач в области логистики.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие логистики предприятия питания. Сущность и свойства логистической системы на предприятии питания

Тема 2. Материальные потоки. Логистические операции предприятия питания. Понятие и сущность потока. Понятие материального потока на предприятии питания

Тема 3. Закупочная логистика предприятия питания

Тема 4. Производственная логистика предприятия питания

Тема 5. Распределительная логистика предприятия питания

Тема 6. Транспортная логистика предприятия питания

Тема 7. Информационная и сервисная логистика предприятия питания

Тема 8. Управление запасами и складскими процессами с помощью логистики на предприятии питания

Тема 9. Экономическая эффективность логистического управления на предприятии питания. Метод оценки эффективности логистического управления на предприятии питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является приобретение теоретических знаний и практических навыков рационального подбора и безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования.

Задачи освоения дисциплины: является обучение будущих специалистов в области технологии продуктов общественного питания навыкам самостоятельно принимать оптимальные решения по подбору оборудования, которое обеспечит наиболее эффективную деятельность предприятия общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Технологическое оснащение отрасли

Тема 1.1. Введение. Классификация технологического оборудования

Тема 1.2. Новые технологии обустройства предприятий общественного питания

Раздел 2. Механическое оборудование

Тема 2.1. Общие сведения о машинах

Тема 2.2. Детали машин. Электроприводы

Тема 2.3. Универсальные кухонные машины

Тема 2.4. Сортировочно-калибровочное оборудование

Тема 2.5. Оборудование для обработки овощей

Тема 2.6. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.7. Оборудование кондитерского цеха

Тема 2.8. Машины для нарезания хлеба и гастрономических товаров

Тема 2.9. Посудомоечные машины

Раздел 3. Тепловое оборудование

Тема 3.1. Общие сведения о тепловых аппаратах

Тема 3.2. Виды и способы тепловой обработки продуктов

Тема 3.3. Общие принципы устройства тепловых аппаратов

Тема 3.4. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов

Тема 3.5. Тепловой расчет аппаратов

Тема 3.6. Пищеварочное оборудование

Тема 3.7. Жарочно-пекарное оборудование

Тема 3.8. Аппараты инфракрасного и СВЧ нагрева

Тема 3.9. Универсальные тепловые аппараты, водогрейное и вспомогательное оборудование. Оборудование для раздачи пищи

Раздел 4. Торгово-технологическое оборудование

Тема 4.1. Подъемно-транспортное оборудование

Тема 4.2. Приборы и оборудование для измерения качества и количества товара

Тема 4.3. Холодильное оборудование

Тема 4.4. Оборудование для расчета с покупателями

Тема 4.5 Оборудование торгового зала (мебель для предприятий общественного питания и условия ее эффективного использования)

Тема 4.6. Упаковочное оборудование

4. Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

1. Цели и задачи освоения 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные положения и научные основы предмета

Тема 1.1 Сущность и задачи дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»

Тема 1.2 Основные закономерности протекания технологических процессов

Тема 1.3 Технические свойства сырья и пищевых продуктов

Раздел 2. Гидромеханические прессы

Тема 2.1 Основы гидравлики

Тема 2.2 Перемещение жидкостей и газов

Тема 2.3 Перемешивание и смешивание

Раздел 3. Тепловые процессы

Тема 3.1 Основы теплопередачи

Тема 3.2 Нагревание и охлаждение

Тема 3.3 Выпаривание

Тема 3.4 Конденсация

Раздел 4. Массообменные процессы

Тема 4.1 Теоретические основы процесса массопередачи

Тема 4.2 Абсорбция

Тема 4.3 Адсорбция

Тема 4.4 Перегонка и ректификация

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: Получения базовых знаний по обеспечению качества продовольственного сырья животного происхождения и пищевых продуктов из него. Формирование у студентов умений по организации и эффективному осуществлению контроля показателей безопасности животного и растительного сырья, а так же готовой продукции. Знания об источниках и путях загрязнения сырья и пищевых продуктов, о мерах профилактики загрязнений и контроле показателей безопасности продовольственного сырья.

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. пищевой продукции: ксенобиотиками химического и биологического происхождения; микроорганизмами и их метаболитами; химическими элементами; веществами и соединениями, загрязнение диоксинами; контроль за использованием пищевых добавок; генетически модифицированных организмов (ГМО); основных способов детоксикации в пищевой индустрии.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»

Тема 2. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

Тема 3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения

Тема 4. Загрязнение химическими элементами, веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве

Тема 5. Загрязнение диоксинами и полигалогенированными углеводородами, радиоактивное загрязнение

Тема 6. Контроль за использованием пищевых добавок. Генетически

модифицированные источники пищи

Тема 7. Способы детоксикации

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - 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;
- выявлении наиболее целесообразных в техническом и экономическом отношении технологических процессов,
- определении последовательности их проведения, подборе и расстановке оборудования, приспособлений и инструментов;
- изучении методики пространственного размещения торгово-технологического оборудования и рабочих мест в цехах, а также компоновки цехов и других помещений.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»

Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания

Тема 4. Технологические расчеты

Тема 5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением

Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

Тема 7. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: курсовой проект, экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕНЕДЖМЕНТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – дать студенту представление о принципах управления применительно к индустрии питания и сформировать основные понятия современных принципов управления соответствующим предприятием; формулирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Задачи дисциплины: овладеть способностями находить организационно-управленческие решения применительно к предприятиям индустрии питания и готовностью нести за них ответственность; овладеть способностями к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства; научиться критически оценивать предлагаемые варианты управленческих решений, разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий.

Особое внимание будет обращено на методику принятия эффективных управленческих решений в индустрии питания и разрешение психологических проблем, возникающих в процессе формирования производственного коллектива и управления им. Практическое применение должны найти рекомендации по рационализации труда руководителя и воспитанию им психологической устойчивости.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие, сущность и значение менеджмента, его место и роль в системе индустрии питания

Тема 2. Виды организационных структур в индустрии питания

Тема 3. Общая характеристика процесса управления с учетом отраслевых особенностей

Тема 4. Стратегический менеджмент как современная концепция управления в условиях конкурентной среды индустрии питания

Тема 5. Проектирование бизнеса и разработка бизнес-плана в индустрии питания

Тема 6. Контроль как функция менеджмента

Тема 7. Мотивация в менеджменте индустрии питания. Принятие решений

Тема 8. Коммуникационный менеджмент и его эффективность, система информационных коммуникаций

Тема 9. Управление персоналом на предприятиях индустрии питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: освоение компетенций, направленных на формирование у студентов знаний, практических навыков и умений в области современных форм и методов организации производства кулинарной продукции и обслуживания потребителей.

Задачи дисциплины: формирование знаний об организации производства цехов предприятия общественного питания; ознакомление студентов с основными вопросами организации и обслуживания на различных видах предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Основы организации общественного питания

Тема 2. Типы предприятий общественного питания, рациональные схемы размещения их сети

Тема 3. Научная организация труда, нормирование труда. Организация рабочих мест

Тема 4. Организация материально-технической базы предприятия

Тема 5. Формы и методы обслуживания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 7 з.е., 252 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой, курсовая работа, экзамен.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ»

1. Цели и задачи освоения 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Общие методы исследования качества продуктов питания
Тема 2. Оптические методы анализа
Тема 3. Спектральные методы анализа
Тема 4. Хроматографические методы анализа
Тема 5. Контроль качества сырья
Тема 6. Методы контроля технологического процесса и готовой продукции

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение современных требований индустрии питания, научных основ технологии продукции общественного питания; вооружить будущих технологов систематизированными знаниями и 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 и обеспечения высокого качества продукции ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучить основы организации технологического процесса, создания новых рецептов кулинарных и кондитерских изделий, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции;
- научить практическим навыкам и умениям.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Технология приготовления супов

Тема 2. Технология приготовления соусов

Тема 3. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов

Тема 4. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 5. Технология кулинарной продукции из рыбы и из нерыбных продуктов моря.

Тема 6. Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов

Тема 7. Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

Тема 8. Кулинарная продукция из яиц и творога

Тема 9. Технология холодных блюд и закусок

Тема 10. Технология сладких блюд
Тема 11. Технология напитков
Тема 12. Технология мучных изделий

4. Общая трудоемкость дисциплины: 9 з.е., 324 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет, курсовая работа, экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины — приобретение студентами знаний в области экономики и управления предприятием, основных экономических показателей, характеризующих финансово-производственную деятельность предприятия, приобретение навыков экономических расчетов.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение экономики и управления предприятий питания, принципов оценки его хозяйственной и финансовой деятельности;
- приобретение навыков расчёта эффективности внедрения новой техники и технологий, определение эффективности использования производственных ресурсов, которыми располагает предприятие общественного питания;
- приобретение навыков бизнес - планирования.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

- Тема 1. Предприятие в системе рыночных отношений
- Тема 2. Организационная структура управления предприятием
- Тема 3. Производственная структура предприятия. Типы производства..
- Тема 4. Производственный процесс и его структура.
- Тема 5. Методы организации производства.
- Тема 6. Основные фонды предприятия.
- Тема 7. Производственная мощность предприятия.
- Тема 8. Оборотные средства предприятия.
- Тема 9. Трудовые ресурсы предприятия. Формы оплаты труда
- Тема 10. Себестоимость продукции и издержки обращения
- Тема 11. Финансовые результаты деятельности предприятия

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: курсовая работа, экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БИЗНЕСА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Основы бизнеса»— является формирование у обучающихся профессиональные компетенции вуза (ПКВ): способность генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса, а также способность выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и общественными организациями

Задачи освоения дисциплины:

- ознакомление с концептуальными положениями основ бизнеса;
- приобретение умений управлять процессами реализации бизнеса;
- освоение подходов, позволяющих оценить эффективность бизнеса;
- приобретение базовых навыков практической работы в области развития и управления бизнесом, а также в разрешении практических проблем функционирования бизнеса.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Психология бизнеса и предпринимательское мышление

Тема 2. Нормативно-правовая база, регламентирующая деятельность малого и среднего бизнеса в России

Тема 3. Исследование рынка и формирование маркетинговой стратегии

Тема 4. Планирование деятельности предприятия. Элементы планирования деятельности предприятия в условиях конкурентной внешней среды

Тема 5. Операционный анализ и управление рисками малого и среднего бизнеса

Тема 6. Использование ИТ-технологий в бизнесе

4. Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины формирование самостоятельных навыков ведения бизнеса в индустрии питания, приобретение знаний о направлениях и способах приложения предпринимательской инициативы.

В связи с этим, в рамках предлагаемой дисциплины с одной стороны, малый бизнес рассматривается как социальное явление (основные понятия и характеристики, история развития бизнеса); с другой - изучается процесс организации малого бизнеса в сфере общественного питания (реализация проекта, бизнес-планирование, привлечение ресурсов).

При изучении дисциплины решаются следующие задачи:

- формирование предпринимательского мышления;
- развитие навыков количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений;
- изучение методов построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления;
- развитие умений организовывать и поддерживать связи с деловыми партнерами;
- изучение методов системы сбора необходимой информации для расширения внешних связей и обмена опытом при реализации проектов
- освоение знаний и компетенций, направленных на развитие организации.

В результате изучения данной дисциплины студенты получают практические навыки по открытию собственного дела в индустрии питания, по решению задач текущей деятельности организации бизнеса, по поиску новых идей и ресурсов для развития бизнеса.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Инструментарий предпринимательской деятельности

Тема 1. Психология бизнеса и предпринимательское мышление.

Тема 2. Сущность, функции и история развития предпринимательской деятельности

Тема 3. Условия и принципы создания собственного дела в индустрии питания «от идеи до реализации»

Тема 4. Инструменты современного бизнеса в сфере общественного

питания

Тема 5. Ресурсообеспечение предпринимательской деятельности в индустрии питания

Раздел 2. Нормативно-правовое обеспечение предпринимательской деятельности

Тема 6. Государственное регулирование предпринимательской деятельности в индустрии питания в России

Тема 7. Нормативно-правовое обеспечение предпринимательской деятельности

Раздел 3. Планирование деятельности предприятия

Тема 8. Элементы планирования деятельности предприятия в индустрии питания в условиях конкурентной внешней среды

Тема 9. Создание бизнес-плана предприятия общественного питания

Тема 10. Планирование маркетинга

Тема 11. Планирование производства в индустрии питания

Тема 12. Планирование инвестиционной деятельности

Тема 13. Планирование себестоимости и накладных расходов в индустрии питания

Тема 14. Формирование ценовой политики и организация продаж в сфере общественного питания

Тема 15. Налоговое планирование

Раздел 4. Использование ИТ-технологий в бизнесе

Тема 16. Оценка эффективности бизнеса (с помощью Projectexpert)

Тема 17. Механизм создания интернет-магазина

4. Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОММУНИКАТИВНАЯ КУЛЬТУРА ПРОФЕССИОНАЛА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины - совершенствование общей культуры речевого поведения студентов; формирование умения пользоваться русским литературным языком в различных коммуникативных ситуациях и, в первую очередь, в сфере профессиональной деятельности; овладение правилами и приёмами публичной речи до уровня, необходимого в деловом общении.

Задачи:

- сформировать, у бакалавров базовые речевые умения и навыки;
- выработать умения и навыков, необходимые для различных видов получения информации;
- применять умения и навыки устной и письменной речи в сфере делового и профессионального общения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы профессиональной культуры речи менеджера (экономиста, товароведа, бухгалтера, юриста и др.)

Тема 1. Общие вопросы культуры речи в сфере официального общения

Тема 2. Основные речевые нормы, характерные для делового общения

Тема 3. Типы речевой культуры: элитарная, средне-литературная, литературно-разговорная, просторечие, профессионально-разговорная

Тема 4. Технологии совершенствование культуры устной и письменной речи в сфере делового общения

Раздел 2. Специфика профессионального общения менеджера (экономиста, товароведа, бухгалтера, юриста и др.)

Тема 5. Теория коммуникации: речевой и психологический аспекты, законы и основные категории теории коммуникации

Тема 6. Модели и виды коммуникации

Тема 7. Коммуникативная компетентность в системе профессиональной подготовки специалиста

Тема 8. Письменная деловая речь

Раздел 3. Профессиональный диалог в сфере маркетинга (экономики, товароведения, финансов, юриспруденции и др.) и его особенности

Тема 9. Три составляющие культуры речи в профессиональной сфере

Тема 10. Диалог как форма речевого общения

Тема 11. Профессиональный диалог – самостоятельная функционально-стилевая разновидность устной речи

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КУЛЬТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООБРАЗОВАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Культура профессионального самообразования» является становление культуры профессионального самообразования студентов в процессе обучения в Вузе.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- целенаправленная подготовка становления культуры профессионального самообразования студентов в процессе обучения в Вузе;
- усвоение теоретических знаний и приобретение практических навыков на уровне становления культуры профессионального самообразования студентов в процессе обучения в Вузе;
- формирование знаний, умений и навыков, обеспечивающих становление культуры профессионального самообразования студентов в процессе обучения в Вузе.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Возникновение и перспективы развития культуры становления профориентационной деятельности в современных условиях

Тема 2. Сущность профессионального самообразования

Тема 3. Культурно - педагогические основы профессионального и личностного самообразования

Тема 4. Проектирование профессионального самообразования

Тема 5. Инновационные формы и методы культуры профессионального самообразования

Тема 6. Самообразование как основа успешности человека

Тема 7. Ценностно-смысловые основы культуры профессионального самообразования

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование у студентов навыков построения эстетически выразительной и гармоничной предметно-пространственной среды предприятий, как на стадии проектирования новых, так и в процессе дальнейшей эксплуатации задействованных в работе предприятий.

Цели освоения учебной дисциплины «Дизайн интерьера предприятий индустрии питания» соответствуют общим целям основной образовательной программы института.

Задачи освоения дисциплины:

- сбор, анализ визуального материала на основе изучения успешного опыта решения интерьеров предприятий для выработки собственной дизайн-концепции;
- выражение собственного творческого замысла дизайн-концепции методом визуализации замысла в материале, в технике "коллаж";
- овладению навыками проектной культуры и навыками презентации проекта;
- изучение основных эстетических категорий;
- изучение сущности и отличительных особенностей художественных исторических стилей мировой культуры;
- раскрытие сущности понятий дизайн и художественное проектирование интерьеров;
- изучение формообразующих факторов художественного проектирования (дизайна) интерьеров;
- изучение основных элементов теории, закономерностей и средств композиции;
- изучение эргономического обеспечения дизайн-проектирования;
- освоение терминологии в области дизайна;
- изучение методики оценки эстетических свойств интерьеров;
- изучение классификации и интерпретации дизайнов различных по стилю интерьеров;
- формирование актуальных и высокоэффективных дизайнерских решений, в связи с изменяющимся характером потребностей, моды, появлением новых материалов, совершенствованием технологий производства, отделки и декорирования;

Это необходимо для успешной деятельности студентов и практических работников.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Дизайн как художественное проектирование эстетического облика среды

Тема 2. История стилей и художественных направлений в искусстве оформления интерьера

Тема 3. Эргономическое обеспечение дизайн-проектирования

Тема 4. Цветоведение

Тема 5. Особенности оформления интерьеров предприятий индустрии питания

Тема 6. Принципы светового дизайна интерьера предприятий индустрии питания

Тема 7. Отделочные материалы и оборудование

Тема 8. Общие принципы планировки предприятий индустрии питания

Тема 9. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в интерьере предприятий индустрии питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Основы создания фирменного стиля

Тема 2. Константы фирменного стиля

Тема 3. Меню – носитель имиджа предприятий индустрии питания

Тема 4. Дизайн интерьера предприятий индустрии питания

Тема 5. Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий индустрии питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины - сформировать компетенции обучающегося в области применения информационных технологий в проектной деятельности предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучение общетеоретических основ построения и функционирования информационных систем и технологий;
- получение студентами знаний по практическим принципам организации современных информационных технологий, используемых для проектной деятельности предприятий общественного питания;
- приобретение способностей и навыков работы на компьютере в постановке, информатизации, формализации, алгоритмизации, автоматизации и реализации прикладных задач в технологии с использованием современных информационно-коммуникационных технологий.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Технологические, организационные и управленческие принципы функционирования предприятий общественного питания

Тема 2. Программные средства информатизации. Информационные технологии в общественном питании

Тема 3. Разработка нормативной и технологической документации предприятий общественного питания

Тема 4. Разработка проектов предприятий общественного питания

Тема 5. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины — сформировать компетенции обучающегося в области применения теоретических знаний и практических навыков по инструментальным средствам компьютерной графики при разработке графических приложений.

Задачи освоения дисциплины:

- развитие способности логического мышления и пространственного воображения;
- привитие навыков пользования чертежами, схемой, диаграммой как основным конструкторским документом;
- ознакомление студентов с современными техническими средствами машинной графики;
- владение основами алгоритмизации и автоматизации выполнения конструкторских графических работ.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Основные понятия компьютерной графики

Тема 2. Основы геометрического и компьютерного моделирования изделий и услуг в сервисе

Тема 3. Задачи и требования геометрического и компьютерного моделирования

Тема 4. Программные средства, виды и структура баз данных

Тема 5. Методы преобразования изображений, изделий и услуг в сервисе .

Тема 6. Категории изображения. Стандарты и ЕСКД: основные положения, правила выполнения и оформления изображений

Тема 7. Графические изображения изделий и услуг

Тема 8. Основы анимации и видеомонтажа

Тема 9. Порядок обсуждения графических изображений изделий и услуг с потребителем

4. Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов» является формирование общей профессиональной компетенции: практических навыков по идентификации и обнаружению фальсификации некоторых пищевых продуктов.

Задачи настоящей дисциплины - изучение научно-методических основ идентификации и фальсификации пищевых продуктов; овладение видами идентификации; приобретение навыков по распознаванию видов и способов фальсификации различных групп пищевых продуктов; освоение средств и методов обнаружения фальсификации отдельных видов пищевых продуктов; изучение законодательных актов РФ по защите прав потребителей.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел I. Теоретические основы идентификация и фальсификация пищевых продуктов

Тема 1.1. Основы идентификации пищевых продуктов

Тема 1.2. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения

Раздел II. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов

Тема 2.1. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских пищевых продуктов

Тема 2.2. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных продуктов

Тема 2.3. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных продуктов

Тема 2.4. Идентификация и обнаружение фальсификации безалкогольной продукции

Тема 2.5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПОДЛИННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Идентификация и экспертиза подлинности продовольственных товаров» является формирование практических навыков по идентификации и экспертизе подлинности отдельных видов продовольственных товаров, способности осуществлять технологический контроль производства, определять показатели качества.

Задачи настоящей дисциплины - изучение научно-методических основ идентификации и фальсификации пищевых продуктов; овладение видами идентификации; приобретение навыков по экспертизе подлинности различных групп пищевых продуктов; освоение средств и методов обнаружения фальсификации отдельных видов пищевых продуктов; изучение законодательных актов РФ по защите прав потребителей.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Раздел I. Теоретические основы идентификация и фальсификация пищевых продуктов

Тема 1.1. Основы идентификации пищевых продуктов

Тема 1.2. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения

Раздел II. Идентификация и экспертиза подлинности продовольственных товаров

Тема 2.1. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских пищевых продуктов

Тема 2.2. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных продуктов

Тема 2.3. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных продуктов

Тема 2.4. Идентификация и обнаружение фальсификации безалкогольной продукции

Тема 2.5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАРКЕТИНГ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины — показать роль маркетинга в процессе управления деятельностью предприятия индустрии питания, содействие изучению основного инструментария маркетинга, процесса получения и анализа маркетинговой информации для принятия управленческих решений.

Задачи освоения дисциплины:

- теоретическое освоение вопросов, касающихся современных форм и методов управления маркетингом на предприятии;
- изучение особенностей товарной, ценовой, сбытовой и коммуникационной деятельности предприятия индустрии питания;
- приобретение практических навыков получения маркетинговой информации и использования ее в процессе принятия управленческих решений.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга

Тема 2. Анализ рынка и потребителей

Тема 3. Информационное обеспечение маркетинга

Тема 4. Товар и товарная политика в маркетинге предприятий индустрии питания

Тема 5. Ценовая политика в маркетинге предприятий индустрии питания

Тема 6. Система распределения и товародвижения в индустрии питания

Тема 7. Маркетинговые коммуникации в индустрии питания

Тема 8. Управление маркетингом предприятий индустрии питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОДВИЖЕНИЕ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Продвижение продукции и услуг продукции на предприятиях индустрии питания» является формирование общей профессиональной компетенции: «готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания».

Задачи освоения дисциплины - изучить основные понятия, термины и определения в сфере продвижения услуг, включая нормативные документы (ГОСТ Р 50646–2012), освоить содержание и сущность маркетинговой деятельности на современных предприятиях быстрого питания; дать понятие о методологии, методах, инструментарии, средствах продвижения; приобрести знания и навыки в формировании товарной политики, обновлении ассортимента продукции при сохранении или повышении ее качества; изучить товарную и ценовую политику компании; получить общее представление о планировании маркетинга, организации исследований рынка, показать взаимосвязь с бизнес-планированием, методами продвижения услуг; оценивать эффективность продвижения и рекламы услуг.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Понятие, значение и функции продвижения услуг и товаров на рынке

Тема 2. Представление о продвижении услуг предприятий быстрого питания как части комплекса маркетинга

Тема 3. Продвижение услуг ресторанного сектора экономики

Тема 4. Методы продвижения продукции и услуг в современных рыночных условиях

Тема 5. Продвижение новых технологий, товаров и услуг

Тема 6. Инновации в маркетинге и продвижении. Распределенные сети производства и потребления. Потребительские сети.

Тема 7. Исследования рынка для обоснования концепции, методов коммуникаций и рекламы продукции и услуг сегмента быстрого питания

Тема 8. Реклама одна из методов продвижения продукции и услуг на рынке

Тема 9. Разработка стратегии продвижения продукции и услуг

ресторанного сектора экономики

4. Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БАРНОЕ ДЕЛО»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: формирование компетенций, направленных на формирование у студентов знаний, практических навыков и умений в области барного дела, культуры подачи напитков в странах мира.

Задачи дисциплины: является развитие навыков, применимых к установлению, реализации и контролю выполнения норм, обеспечивающих качество и безопасность продукции, организации обслуживания в различных барах, ориентировании студента в традициях подачи напитков в странах мира.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Основные сведения о баре

Тема 2. Материально-техническая база обслуживания

Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда

Тема 4. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями

Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт

Тема 6. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей- дджестивов, коктейлей-аперитивов

Тема 7. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании

Тема 8. Организация труда обслуживающего персонала бара

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НАПИТКИ В КУЛЬТУРЕ НАРОДОВ МИРА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: формирование компетенций направленных на формирование у студентов знаний, практических навыков и умений в области барного дела

Задачи дисциплины: является развитие навыков, применимых к установлению, реализации и контролю выполнения норм, обеспечивающих качество и безопасность продукции, организации обслуживания в различных барах.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение Предмет цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи

Тема 2. Напитки и традиции в культуре разных народов.

Тема 3. Этнические нормы и традиции в культуре разных народов.

Тема 4. Организация труда обслуживающего персонала

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА КОПЕРАЦИИ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: ознакомление студентов с современными 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части блока «ФТД. Факультативы».

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в предмет дисциплины «Теория и практика кооперации»

Тема 2. Предпосылки и закономерности образования кооперативного движения

Тема 3. История и закономерности развития кооперации в дореволюционной России

Тема 4. История и закономерности развития кооперации в СССР

Тема 5. Основы функционирования кооперации в современной России

Тема 6. Проблемы развития кооперации в современной России
Тема 7. Развитие кооперации в сельской местности современной России
Тема 8. Развитие кооперации в городах современной России
Тема 9. Россия и международное кооперативное движение

4. Общая трудоемкость дисциплины: 2 з.е., 72 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ И КУЛЬТУРА НАРОДОВ ТАТАРСТАНА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «История и культура народов Татарстана» является формирование у студентов исторического мышления на основе выявления основных тенденций и особенностей развития истории Татарстана с постановкой вопросов о её единстве с ведущими направлениями эволюции и мировой цивилизации.

Задачами дисциплины являются умение анализировать и оценивать исторические события и процессы, владение культурой мышления, способностью к восприятию обобщению и анализу информации, постановке цели и выбору путей её достижения, способность анализировать социально-значимые проблемы и процессы.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части блока «ФТД. Факультативы».

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Первобытное общество на территории Среднего Поволжья

Тема 2. История и культура Волжской Булгарии.

Тема 3. Булгарское государство на Средней Волге (X-XV вв.).

Тема 4. История и культура Казанского ханства

Тема 5. Российское государство и народы Среднего Поволжья.

Тема 6. Народы Среднего Поволжья в составе Российской империи

Тема 7. От Татарской Автономной Советской Социалистической республики к Республике Татарстан.

Тема 8. Республика Татарстан в составе Российской Федерации.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 2 з.е., 72 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет