

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Часть 1
Гуманитарный, социальный и экономический цикл**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Основной целью курса является повышение совершенствования исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем иноязычных компетенций для решения коммуникативных задач в различных социально-бытовой, культурной, профессионально-ориентированной и научной деятельности в иноязычной среде и при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

Задачи курса:

- повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- развитие когнитивных и исследовательских умений (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- развитие информационной культуры (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- расширение кругозора и повышение общей культуры студентов (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- формирование профессионально-ориентированной языковой подготовки (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- расширение лингвокультурологических и междисциплинарных знаний студентов (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- развитие общечеловеческих и нравственных ценностей творчески и самостоятельно мыслящих специалистов (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- формирование и развитие навыков и умений коммуникативного, делового иноязычного общения (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- совершенствование рациональных приемов самостоятельной работы (ОК-4, ОК-15, ПК-31).

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу (базовая часть Б1.Б01). Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующей одноименной дисциплиной на базовом уровне общеобразовательной системы обучения. Студент должен:

знать/понимать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;
- значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видовременные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен, различные типы сложных предложений, наречия меры и степени, сложное дополнения), систематизацию изученного грамматического материала;
- страноведческую информацию из аутентичных источников, обогащающую социальным опытом студентов: сведения о стране/странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре, взаимоотношениях с нашей страной, языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера;

уметь:

- вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;

- рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка;
- относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;
- читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические - используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи;
- писать личное письмо, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для общения с представителями других стран, ориентации в современном поликультурном мире; получения сведений из иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), необходимых в образовательных и самообразовательных целях; расширения возможностей в выборе будущей профессиональной деятельности; изучения ценностей мировой культуры, культурного наследия и достижений других стран; ознакомления представителей зарубежных стран с культурой и достижениями России;

ИМЕТЬ НАВЫКИ:

- извлекать необходимую информацию из иноязычных источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
- переводить информацию из одной знаковой системы в другую (из текста в таблицу, из аудиовизуального ряда в текст и др.);
- отделять основную информацию от второстепенной;
- критически оценивать достоверность полученной информации;
- передавать содержание информации адекватно поставленной цели (сжато, полно, выборочно);
- самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата) при работе с иноязычными материалами;
- выбирать знаковые системы адекватно познавательной и коммуникативной ситуации;
- развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства (в том числе от противного) и иллюстрировать с помощью примеров;
- работать продуктивно и целенаправленно с текстами художественного, публицистического и официально-делового стилей, понимать их специфику;
- адекватно воспринимать язык средств массовой информации;
- создавать материал для устных презентаций с использованием на старшей ступени обучения мультимедийных технологий.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Общекультурные: (ОК)	(ОК-4) свободно владеет письменной и устной речью, способен использовать профессионально-ориентированную риторику, владеет методами создания понятийных текстов, способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков (ОК - 15) владеет одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимает основную терминологию сферы своей профессиональной деятельности
Профессиональ	(ПК-31) способен изучать и анализировать научно-техническую

ные: (ПК)	информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Иные компетенции:	<p>Развитие коммуникативной, речевой, языковой, социокультурной/межкультурной, компенсаторной учебно-познавательной компетенций • развитие иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> — речевая компетенция — развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме); — языковая компетенция — овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, лексическими, грамматическими) в соответствии с темами и ситуациями общения, отобранными для основной школы; освоение знаний о языковых явлениях изучаемого языка, разных способах выражения мысли в родном и иностранном языках; — социокультурная/межкультурная компетенция — приобщение к культуре, традициям, реалиям стран/страны изучаемого языка в рамках тем, сфер и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся основной школы на разных ее этапах; формирование умения представлять свою страну, ее культуру в условиях межкультурного общения; — компенсаторная компетенция — развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче информации; — учебно-познавательная компетенция — дальнейшее развитие общих и специальных учебных умений, универсальных способов деятельности; ознакомление с доступными учащимся способами и приемами самостоятельного изучения языков и культур, в том числе с использованием новых информационных технологий; <p>• развитие личности учащихся посредством реализации воспитательного потенциала иностранного языка:</p> <ul style="list-style-type: none"> — формирование у учащихся потребности изучения иностранных языков и овладения ими как средством общения, познания, самореализации и социальной адаптации в поликультурном, полиэтническом мире в условиях глобализации на основе осознания важности изучения иностранного языка и родного языка как средства общения и познания в современном мире; — формирование общекультурной и этнической идентичности как составляющих гражданской идентичности личности; воспитание качеств гражданина, патриота; развитие национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных сообществ, толерантного отношения к проявлениям иной культуры; лучшее осознание своей собственной культуры; — развитие стремления к овладению основами мировой культуры средствами иностранного языка; — осознание необходимости вести здоровый образ жизни путем информирования об общественно признанных формах поддержания здоровья и обсуждения необходимости отказа от вредных привычек. <p>Формирование/совершенствование коммуникативных умений студентов на двух уровнях: Основном (A1 - A2+) и Повышенном (A2+ - B1+) в зависимости от исходного уровня иноязычной</p>

коммуникативной компетенции студентов **Языковая компетенция (включая компенсаторную)**

— Содержание языковой подготовки отражает только то, что обозначает «прирост» в овладении фонетикой, лексикой и грамматикой в диапазоне выделенных уровней, которые достигаются в процессе обучения иностранным языкам в неязыковом вузе (До порогового уровня А2 и Порогового В1 в зависимости от входного уровня студентов или в зависимости от осваиваемого варианта программы).

Основной уровень

Формирование и совершенствование слухо-произносительных навыков применительно к новому языковому и речевому материалу. Лексика в рамках обозначенной тематики.

Коррекция и развитие навыков продуктивного использования основных грамматических форм и конструкций: система времен глагола, типы простого и сложного предложения, наклонение, модальность, залог, знаменательные и служебные части речи. Формирование и совершенствование орфографических навыков применительно к новому языковому и речевому материалу.

Повышенный уровень

Расширение объема продуктивного и рецептивного лексического запаса за счет лексических средств, обслуживающих новые темы, проблемы и ситуации общения.

Грамматические конструкции, необходимые для выражения следующих коммуникативных функций:

• запрос и передача информации (конкретизация, описание, повествование, исправление утвердительных и отрицательных утверждений, ожидание подтверждения информации, требование подтверждения и т.д.)

•

• выражение и выяснение отношения и/или позиции (выражение согласия, вынужденного согласия, возражения, несогласия с утвердительным и отрицательным утверждением отрицание утверждения, выражение намерений и т.д.)

• выработка совместного решения (инструкции и команды, просьба, мольба, пренебрежение, предложение помощи, совет, побуждение к действию, получение разрешения, приглашение, отказ и т.д.)

• установление и поддержание контакта (привлечение внимания, формальное и неформальное приветствие, обращение, представление и т.д.)

• структурирование высказывания (введение темы, приведение примеров, перечисление, выражение мнения, подчеркивание основных мыслей, подведение итогов, переход к другой теме, запрос мнения собеседника, прерывание и вступление в беседу, индикация факта слушания собеседника и т.д.)

• обеспечение процесса коммуникации и восстановление его в случае сбоя (сигналы непонимания, просьба повтора всего сказанного или его части, просьба подтвердить или разъяснить информацию, способы донести до собеседника свое мнение и т.д.).

Речевые компетенции **Рецептивные виды речевой деятельности**
аудирование

Понимание основного содержания текста:

-общественно-политические, публицистические (медийные) тексты по обозначенной проблематике,

	<p>- рассказы/ письма зарубежных студентов и/или преподавателей о своих вузах, - блоги/ веб-сайты, информационные буклеты о вузах, - описание образовательных курсов и программ</p> <p>Понимание запрашиваемой информации: Основной уровень Понимание основного содержания текста: -общественно-политические, публицистические (медийные) тексты по обозначенной проблематике, - рассказы/ письма зарубежных студентов и/или преподавателей о своих вузах, - блоги/ веб-сайты, информационные буклеты о вузах, - описание образовательных курсов и программ</p> <p>Понимание запрашиваемой информации: - прагматические тексты справочно-информационного и рекламного характера по обозначенной проблематике</p> <p>Детальное понимание текста: -общественно-политические, публицистические (медийные) тексты, прагматические тексты справочно-информационного и рекламного характера по обозначенной проблематике; - <i>письма личного характера</i></p> <p><u>Повышенный уровень</u> Понимание запрашиваемой информации: - нелинейные тексты (таблицы, схемы, графики, диаграммы, карты, гипертексты, социальный Интернет, чаты и др.) - прагматические тексты справочно-информационного и рекламного характера (буклеты, проспекты, рекламные листовки, рецепты и т.д.) - презентации зарубежных образовательных программ/ вузов, курсов - поиск информации об университетах за рубежом, (языковых) школах/курсах и др. учебных заведениях с целью продолжения образования с использованием справочной литературы, в том числе, сети Интернет.</p> <p>Детальное понимание текста: - научно-популярные и научные тексты по обозначенной проблематике</p>
	<p>- информация о конкурсах, стипендиях и грантах - публицистические тексты по обозначенной проблематике</p> <p>Продуктивные виды речевой деятельности</p> <p>Говорение</p> <p>Основной уровень</p> <p>- монолог-описание - монолог-сообщение - диалог- расспрос</p> <p>Повышенный уровень</p> <p>- монолог-размышление -диалог-расспрос - диалог-обмен мнениями / диалог- убеждение (в рамках ролевых игр по обозначенной проблематике) - диалог- побуждение к действию</p> <p>Письмо</p> <p>Основной уровень</p> <p>- электронные письма личного характера</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - запись тезисов выступления о своем вузе - запись основных мыслей и фактов из аудиотекстов и текстов для чтения по изучаемой проблематике - заполнение форм и бланков для участия в студенческих программах - поддержание контактов со студентами за рубежом при помощи электронной почты. - заполнение формуляров и бланков прагматического характера (регистрационные бланки, таможенная декларация и т.д.) - письменные проектные задания (презентации, буклеты, рекламные листовки, коллажи, постеры, стенные газеты и т.д.) <p style="text-align: center;">Повышенный уровень</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - эссе разных типов (по обозначенной проблематике) - оформление письменной части проектного задания (информационный или рекламный листок / буклет о факультете или вузе / телекоммуникационный проект и т.п.); - создание персональных блогов и сайтов - написание эссе - подготовка докладов на студенческую научную конференцию

В результате изучения учебной дисциплины (модуля) Иностранный язык обучающиеся должны на уровне А1 - А2+: **знать:**

- объем лексического минимума;
 - структуру простого предложения;
 - структурные типы предложения;
 - грамматические формы и конструкции;
 - терминологические блоки по тематике потребительской кооперации и специальности;
 - функциональной и стилистически-смысловой структуры языка, позволяющей соотносить языковые средства с нормами речевого поведения, которых придерживаются носители языка;
 - культуру этики и нормы речевых стереотипов делового языка;
- уметь:
- достигать коммуникации на основном уровне (А1 - А2+);
 - участвовать в диалоге в связи с содержанием текста;
 - составить сообщение в рамках лингвострановедческой с учетом национально-культурной специфики, общенаучной и общеэкономической тематик;
 - понимать монологическое высказывание в рамках лингвострановедческой, общенаучной и общеэкономической тематик;
 - фиксировать информацию;
 - письменно реализовывать коммуникативные намерения;
 - составить деловое письмо на иностранном языке по заданным реквизитам;
 - написать рендеринг;
 - понимать и активно использовать в иноязычном общении маркированно-дифференцированную лексику профессиональной сферы;
 - участвовать в дискуссиях (круглые столы, совещания, собрания, ролевая игра, ролевой диалог, выступления с докладом), используя диалогическую и монологическую речь профессионального характера с соблюдением функциональной и грамматической системы языка;
 - использовать коммуникативные и социокультурные умения в соответствии с принятыми в странах изучаемого языка нормами социально приемлемого общения;
 - спонтанно реагировать в процессе коммуникации, формировать психологическую готовность к реальному иноязычному общению в различных ситуациях;

- развить как собственно коммуникативные, так и профессионально-коммуникативные информационные, академические и социальные умения;
 - передавать содержания печатного учебного текста с использованием переводческих трансформаций;
 - вычленять опорные смысловые блоки в представленном тексте;
 - выделять основную мысль и факты, за исключением избыточной информации;
 - определять структурно-семантическое ядро;
- владеть:
- всеми видами чтения аутентичной и адаптированной литературы, в том числе:
 - а) ознакомительным чтением,
 - б) изучающим чтением;
 - речевым этикетом повседневного общения,
 - различными видами речевой деятельности: говорением, аудированием, чтением, письмом, переводом;
 - владение всеми видами монологического высказывания, в том числе таким видом как презентация;

на повышенном уровне (A2+ - B1+):

- знать:
- лексический объем в рамках пройденной программы;
 - дальнейшее расширение потенциального общеэкономического и экономического словаря по направлениям;
 - усложненные структуры в составе предложения;
 - усложненные грамматические формы и конструкции;
- уметь:
- достичь коммуникации на повышенном уровне (A2 - B1+);
 - участвовать в диалоге профессионального характера;
 - составить сообщение в рамках лингвострановедческой, общенаучной и общеэкономической тематик;
 - понимать монологическое высказывание в рамках лингвострановедческой, общенаучной и общеэкономической тематик, обсудить услышанное, выразить свое мнение по поводу услышанного;
 - письменно реализовывать коммуникативные намерения, составлять план, тезисы сообщения;
 - составлять аннотации;
 - реферировать;
 - составить деловое письмо по заданным реквизитам на иностранном языке;
 - составить договор, контракт;
 - написать рендеринг;
 - составлять план тезисов, докладов, выступлений в рамках, представленных профессиональных тем;
 - участвовать в дискуссиях (круглые столы, совещания, собрания, ролевая игра, ролевой диалог, выступления с докладом), используя диалогическую и монологическую речь с соблюдением функциональной и грамматической системы языка;
 - использовать коммуникативные и социокультурные умения в соответствии с принятыми в странах изучаемого языка нормами социально приемлемого общения;
 - спонтанно реагировать в процессе коммуникации, формировать психологическую готовность к реальному иноязычному общению в различных ситуациях;
 - развить как собственно коммуникативные, так и профессионально-коммуникативные, информационные, академические и социальные умения;

- передавать содержания печатного учебного текста с использованием переводческих трансформаций;
- вычленять опорные смысловые блоки в читаемом тексте,
- определять структурно-семантическое ядро,
- выделять основную мысль и факты, за исключением избыточной информации;

владеть:

- зрело всеми видами чтения оригинальной литературы разных стилей и жанров

Курс интегрирует два традиционно выделяемых содержательных блока: «Иностранный язык для общих целей», «Иностранный язык для академических целей».

Интеграция и нелинейность содержания обучения иностранному языку во всех разделах/содержательных блоках Программа обеспечивает возможность ротации речевого и языкового материала, усиливает когнитивную составляющую обучения, при организации процесса обучения позволяет сместить акцент с аудиторных занятий с преобладанием репродуктивно- тренировочных заданий на самостоятельные поисково-познавательные виды деятельности с разной степенью учебной автономии.

Форма контроля по дисциплине: зачет, экзамен.

Содержание учебной дисциплины «Иностранный язык»

Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Содержание раздела в дидактических единицах
Социально-бытовой Социально-культурный Учебно-познавательный	Лексика: Взаимоотношения между людьми. Средства массовой информации. Жизнь крупных городов. Любимые книги и фильмы. Путешествуя по миру. Культурные традиции стран изучаемого языка. Высшее образование и карьера. Кооперативное движение и его роль в России и за рубежом. Культура и традиции стран изучаемого языка, правила речевого этикета. Дифференциация лексики по сферам применения в объеме 300 слов Свободные и устойчивые словосочетания Обиходно-литературный стиль Фонетика Специфика артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения, характерные для социально-бытовой сферы коммуникации; чтение транскрипции. Грамматика Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении общего характера; основные грамматические явления, характерные для социально- бытовой сферы коммуникации. Английский язык Порядок слов простого предложения. Сложное предложение: сложносочиненное и сложноподчиненное предложения. Союзы и относительные местоимения. Эллиптические предложения. Бессоюзные придаточные. Употребление личных форм глагола в активном и пассивном залогах. Согласование времен. Функции инфинитива: инфинитив в функции подлежащего, определения, обстоятельства. Синтаксические конструкции: оборот «дополнение с инфинитивом» (объектный падеж с инфинитивом); оборот «подлежащее с инфинитивом» (именительный падеж с инфинитивом); инфинитив в функции вводного члена; инфинитив в составном именном сказуемом (<i>be + инф.</i>) и в составном модальном

сказуемом; (оборот «*for + smb. to do smth.*»). Сослагательное наклонение. Модальные глаголы

Французский язык

Порядок слов простого предложения. Сложное предложение: сложносочиненное и сложноподчиненное предложения. Союзы. Употребление личных форм глаголов в активном залоге. Согласование времен. Пассивная форма глагола. Возвратные глаголы в значении пассивной формы. Безличные конструкции. Конструкции с инфинитивом: *avoir a + infinitif; Ktre a + infinitif; laisser + infinitif; faire + infinitif* Неличные формы глагола: инфинитив настоящего и прошедшего времени; инфинитив, употребляемый с предлогами; инфинитивный оборот. Сослагательное наклонение. Степени сравнения прилагательных и наречий. **Немецкий язык**

Простые распространенные, сложносочиненные и сложноподчиненные предложения. Рамочная конструкция и отступления от нее. Место и порядок слов придаточных предложений. Союзы и корреляты. Бессоюзные придаточные предложения. Распространенное определение. Причастие I с *zu* в функции определения. Приложение. Степени сравнения прилагательных. Указательные местоимения в функции замены существительного. Однородные члены предложения разного типа. Инфинитивные и причастные обороты в различных функциях. Модальные конструкции *sein* и *haben + zu + infinitiv*. Модальные глаголы с инфинитивом I и II актива и пассива. Футурум I и II в модальном значении. Модальные слова. Функции пассива и конструкции *sein + Partizip II* (статива). **Говорение:**

Диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях общения. Основы публичной речи (устное сообщение, доклад) **Аудирование**

Понимание диалогической и монологической речи в сфере социально-бытовой коммуникации.

Чтение

Виды текстов: несложные прагматические тексты и тексты по широкому и узкому профилю социально- бытовой коммуникации

Письмо

Виды речевых произведений, сообщения, частное письмо, деловое письмо, биография, аннотация, реферат.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ИСТОРИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины «История» в классическом университете – образование, развитие и воспитание личности студента, обладающего историческим сознанием, способного к самоидентификации и определению своих ценностных приоритетов на основе

осмысленного исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания в учебной и социальной деятельности.

Задачи дисциплины заключаются в развитии следующих знаний, умений, навыков личности:

- развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;
- освоение систематизированных знаний об истории человечества и российской цивилизации, важнейших элементов теоретико-методологических знаний, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом развитии;
- овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;
- формирование исторического мышления - способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности;
- воспитание патриотических чувств и гражданских качеств на основе духовно-нравственного опыта предшествующих поколений.

Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Дисциплина «История» относится к базовой части гуманитарного, социального и экономического учебного цикла - Б1. Изучение гуманитарных дисциплин составляет важную часть общеобразовательной и мировоззренческой подготовки современных специалистов и способствует духовному развитию личности и выработке творческого мышления.

Курс «История» является основополагающим в структуре цикла гуманитарных дисциплин. Изучение истории базируется на школьном курсе.

Основные положения дисциплины в дальнейшем используются при изучении философии.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВПО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК)

- использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы (ОК-9).

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные факты, процессы, явления, понятия, теории, характеризующие целостность и системность отечественной и всемирной истории;
- важнейшие теоретико-методологические концепции исторического процесса;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- основные версии и трактовки важнейших проблем отечественной истории;
- историческую обусловленность общественных процессов;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

Уметь:

- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
- критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);
- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный текст);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии.

Владеть навыками использования приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни для:

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- понимания и критического осмысления социальной информации;
- формирования своих мировоззренческих взглядов и принципов, соотнесения их с исторически сложившимися мировоззренческими системами, идеологическими теориями;
- учета в своих действиях необходимости конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Приобрести опыт:

- самостоятельного поиска ответов на важные вопросы истории и современной жизни;
- формирование собственной аргументированной позиции при анализе ключевых исторических проблем;
- решения проблем духовно-нравственной жизни с опорой на исторический опыт предшествующих поколений.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание и структура дисциплины

Наименование раздела	Содержание раздела
Введение в историческую науку. Теоретико-методологические основы исторического познания	<p>Место истории в системе наук. Объект и предмет исторической науки. Роль теории в познании прошлого. Теория и методология исторической науки. Сущность, формы, функции исторического знания. Принципы и методы исторического познания. История России – неотъемлемая часть всемирной истории: общее и особенное в историческом развитии. Основные направления исторической мысли.</p> <p>Становление и развитие историографии как научной дисциплины. Источники по отечественной истории (письменные, вещественные, аудио-визуальные, научно-технические, изобразительные).</p> <p>Способы и формы получения, анализа и сохранения исторической информации. Основные концепции мировой истории. Русская историософия. Русская идея.</p>
История древности и средневековья в трудах ведущих исследователей	<p>Пути политогенеза и этапы образования государства в свете современных научных данных. Разные типы общностей в догосударственный период. Проблемы этногенеза и роль миграций в становлении народов. Специфика цивилизаций (государство, общество, культура) Древнего Востока и античности.</p> <p>Территория России в системе Древнего мира. Древнейшие культуры Северной Евразии (неолит и бронзовый век). Страна ариев. Киммерийцы и скифы. Древние империи Центральной Азии. Скифские племена; греческие колонии в Северном Причерноморье; Великое Переселение народов в III – VI веках. Проблемы этногенеза и ранней истории славян в исторической науке.</p> <p>Падение Римской империи. Смена форм государственности.</p>

	<p>Варварские королевства. Государство франков. Меровинги и Каролинги. Этнокультурные и социально-политические процессы становления русской государственности. Традиционные формы социальной организации европейских народов в догосударственный период. Социально-экономические и политические изменения в недрах славянского общества на рубеже VIII–IX вв. Восточные славяне в древности VIII–XIII вв. Причины появления княжеской власти и ее функции. Новейшие археологические открытия в Новгороде и их влияние на представления о происхождении Древнерусского государства. Особенности социально-политического развития Древнерусского государства. Древнерусское государство в оценках современных историков. Проблема особенностей социального строя Древней Руси. Дискуссия о характере общественно-экономической формации в отечественной науке. Концепции «государственного феодализма» и «общинного строя». Феодализм Западной Европы и социально-экономический строй Древней Руси: сходства и различия. Властные традиции и институты в государствах Восточной, Центральной и Северной Европы в раннем средневековье; роль военного вождя.</p> <p>Проблема формирования элиты Древней Руси. Роль вече. Города в политической и социально-экономической структуре Древней Руси. Пути возникновения городов в Древней Руси.</p> <p>Эволюция древнерусской государственности в XI – XII вв. Социально-экономическая и политическая структура русских земель периода политической раздробленности. Формирование различных моделей развития древнерусского общества и государства.</p> <p>Соседи Древней Руси в IX – XII вв.: Византия, славянские страны, Западная Европа, Хазария, Волжская Булгария. Международные связи древнерусских земель. Культурные влияния Востока и Запада. Христианизация; духовная и материальная культура Древней Руси.</p> <p>Средневековье как стадия исторического процесса в Западной Европе, на Востоке и в России: технологии, производственные отношения и способы эксплуатации, политические системы, идеология и социальная психология. Роль религии и духовенства в средневековых обществах Запада и Востока. Дискуссия о феодализме как явлении всемирной истории. Проблема централизации. Централизация и формирование национальной культуры.</p> <p>Образование монгольской державы. Социальная структура монголов. Причины и направления монгольской экспансии. Улус Джучи. Монгольское нашествие; ордынская зависимость и дискуссия о её роли в становлении Русского государства. Тюркские народы России в составе Золотой Орды. Агрессия Запада. Александр Невский.</p> <p>Русь, Орда и Литва. Объединение княжеств Северо-Восточной Руси вокруг Москвы. Роль Церкви в собирании Руси. Рост территории Московского княжества Присоединение Новгорода и Твери. Процесс централизации в законодательном оформлении. Судебник 1497 г. Формирование дворянства как опоры центральной власти. Отечественная культура XIII-XV вв.</p>
XVI—XVII вв. в	XVI-XVII вв. в мировой истории. Великие географические

<p>мировой и российской истории</p>	<p>открытия и начало Нового времени в Западной Европе. Эпоха Возрождения. Реформация и её экономические, политические, социокультурные причины. «Новое время» в Европе как особая фаза всемирно-исторического процесса. Стабильная абсолютная монархия в рамках национального государства – основной тип социально-политической организации постсредневекового общества. Развитие капиталистических отношений. Дискуссия об определении абсолютизма. Абсолютизм и восточная деспотия. Речь Посполитая: этносоциальное и политическое развитие. Эпоха Ивана Грозного.</p> <p>«Смутное время»: ослабление государственных начал, попытки возрождения традиционных («домонгольских») норм отношений между властью и обществом. Феномен самозванчества. Усиление шляхетско-католической агрессии на Восток. Роль Церкви в одолении Смуты. Патриарх Гермоген. Освобождение Москвы от интервентов войсками второго ополчения. К. Минин и Д. Пожарский.</p> <p>Земский собор 1613 г. Воцарение династии Романовых. Соборное уложение 1649 г.: юридическое закрепление крепостного права и сословных функций. Боярская Дума. Земские соборы. Церковь и государство. Церковный раскол; его социально-политическая сущность и последствия. Особенности сословно-представительной монархии в России. Дискуссии о генезисе самодержавия. Развитие русской культуры.</p>
<p>История XVIII-XIX вв.: основные тенденции и процессы</p>	<p>XVIII в. в европейской и мировой истории. Проблема перехода в «царство разума». Россия и Европа: новые взаимосвязи и различия. Петр I: борьба за преобразование традиционного общества в России. Основные направления «европеизации» страны. Эволюция социальной структуры общества.</p> <p>Скачок в развитии тяжелой и легкой промышленности. Создание Балтийского флота и регулярной армии. Церковная реформа. Внешняя политика России в конце XVII-первой четверти XVIII вв. Провозглашение России империей. Упрочение международного авторитета страны. Нововведения в культуре. Освещение петровских реформ в отечественной историографии.</p> <p>Российская империя во второй четверти и середине XVIII вв. Дворцовые перевороты.</p> <p>Екатерина II: истоки и сущность дуализма внутренней политики. «Просвещенный абсолютизм». Новый юридический статус дворянства. Разделы Польши. Присоединение Крыма и ряда других территорий на юге.</p> <p>Россия и Европа в XVIII веке. Изменения в международном положении империи.</p> <p>Русская культура XVIII в.: от петровских инициатив к «веку просвещения».</p> <p>Новейшие исследования истории Российского государства в XVII–XVIII вв.</p> <p>Развитие системы международных отношений. Формирование колониальной системы и мирового капиталистического хозяйства. Роль международной торговли. Источники первоначального накопления капитала. Роль городов и цеховых структур. Развитие мануфактурного производства. Промышленный переворот в Европе и России: общее и особенное.</p> <p>Пути трансформации западноевропейского абсолютизма в XVIII в.</p>

	<p>Европейское Просвещение и рационализм. Влияние идей Просвещения на мировое развитие. Европейские революции XVIII-XIX вв. Французская революция и её влияние на политическое и социокультурное развитие стран Европы. Наполеоновские войны и Священный союз как система общеевропейского порядка. Формирование европейских наций. Воссоединение Италии и Германии. Война за независимость североамериканских колоний. Декларация независимости и Декларация прав человека и гражданина. Гражданская война в США. Европейский колониализм и общества Востока, Африки, Америки в XIX в.</p> <p>Промышленный переворот; ускорение процесса индустриализации в XIX в. и его политические, экономические, социальные и культурные последствия. Секуляризация сознания и развитие науки. Романтизм, либерализм, дарвинизм.</p> <p>Попытки реформирования политической системы России при Александре I; проекты М.М.Сперанского и Н.Н.Новосильцева. Значение победы России в войне против Наполеона и освободительного похода России в Европу для укрепления международных позиций России. Российское самодержавие и «Священный Союз». Изменение политического курса в начале 20-х гг. XIX в.: причины и последствия. Внутренняя и внешняя политика Николая I. Россия и Кавказ. Крымская война.</p> <p>Крестьянский вопрос: этапы решения. Первые подступы к отмене крепостного права в нач. XIX в. Реформы Александра II. Предпосылки и причины отмены крепостного права. Дискуссия об экономическом кризисе системы крепостничества в России. Отмена крепостного права и её итоги: экономический и социальный аспекты; дискуссия о социально-экономических, внутренне - и внешнеполитических факторах, этапах и альтернативах реформы. Социально-экономическое развитие пореформенной России. Внешняя политика России. Присоединение Средней Азии. Русско-Турецкая война 1877-1878 гг.</p> <p>Развитие Европы во второй пол. XIX в. Франко-прусская война. Бисмарк и объединение германских земель. Тройственный союз.</p> <p>Российская империя в период правления Александра III: внутренняя и внешняя политика. Русская Православная Церковь в XIX веке.</p> <p>Русская культура в XIX в. Духовные искания. Система просвещения. Наука и техника. Печать. Литература и искусство. Быт города и деревни. Общие достижения и противоречия</p>
<p>Мир и Россия на исходе XIX- в начале XX вв: узловые проблемы истории</p>	<p>Капиталистические войны конца XIX – начала XX вв. за рынки сбыта и источники сырья. Завершение раздела мира и борьба за колонии. Политика США. Особенности становления капитализма в колониально зависимых странах. «Пробуждение Азии» - первая волна буржуазных антиколониальных революций. Национально-освободительные движения в Китае.</p> <p>Российская экономика конца XIX – начала XX вв.: подъемы и кризисы, их причины. Сравнительный анализ развития промышленности и сельского хозяйства: Европа, США, страны Южной Америки. Монополизация промышленности и формирование финансового капитала. Банкирские дома в экономической жизни пореформенной России. Доля иностранного капитала в российской добывающей и обрабатывающей</p>

	<p>промышленности.</p> <p>Форсирование российской индустриализации «сверху». Усиление государственного регулирования экономики. Реформы С.Ю.Витте. Русская деревня в начале века. Обострение споров вокруг решения аграрного вопроса. Первая российская революция. Столыпинская аграрная реформа: экономическая, социальная и политическая сущность, итоги, последствия. Политические партии в России начала века: генезис, классификация, программы, тактика. Опыт думского «парламентаризма» в России. I мировая война: предпосылки, ход, итоги. Основные военно-политические блоки. Театры военных действий. Влияние первой мировой войны на европейское развитие. Новая карта Европы и мира. Версальская система международных отношений. Новая фаза европейского капитализма. «Серебряный век» русской культуры. Участие России в Первой мировой войне. Истоки общенационального кризиса. Диспропорции в структуре собственности и производства в промышленности. Кризис власти в годы войны и его истоки. Влияние войны на приближение общенационального кризиса.</p> <p>Альтернативы развития России после Февральской революции. Временное правительство и Петроградский Совет. Социально-экономическая политика новой власти. Кризисы власти. Большевистская стратегия: причины победы. Октябрь 1917 г. Экономическая программа большевиков. Начало формирования однопартийной политической системы. Гражданская война и интервенция. Первая волна русской эмиграции: центры, идеология, политическая деятельность, лидеры. Отечественная и зарубежная историография о причинах, содержании и последствиях общенационального кризиса и революции в России в 1917 году.</p>
<p>История человечества между мировыми войнами и советский вариант модернизации.</p>	<p>Особенности международных отношений в межвоенный период. Лига Наций.</p> <p>Политические, социальные, экономические истоки и предпосылки формирования нового строя в Советской России. Структура режима власти.</p> <p>Адаптация Советской России на мировой арене. СССР и великие державы. Коминтерн как орган всемирного революционного движения. Антикоминтерновский пакт и секретное соглашение.</p> <p>Утверждение однопартийной политической системы. Политический кризис начала 20-х гг. Переход от военного коммунизма к нэпу. Борьба в руководстве РКП(б) – ВКП(б) по вопросам развития страны. Победа И. В. Сталина над Л. Д. Троцким. Курс на строительство социализма в одной стране.</p> <p>Капиталистическая мировая экономика в межвоенный период. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и «великая депрессия». Альтернативные пути выхода из кризиса. Общее и особенное в экономической истории развитых стран в 1920-е гг. Государственно-монополистический капитализм. Кейнсианство. Идеологическое обновление капитализма под влиянием социалистической угрозы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, фашизм и национал-социализм. Приход фашизма к власти в Германии. «Новый курс» Ф. Рузвельта. «Народные фронты» в Европе. Политика соглашения западных демократий с Гитлером. Мюнхенский сговор.</p> <p>Экономические основы советского политического режима. Разнотипность цивилизационных укладов, унаследованных от</p>

	<p>прошлого. Этнические и социокультурные изменения. Особенности советской национальной политики и модели национально-государственного устройства. Форсированная индустриализация: предпосылки, источники накопления, метод, темпы. Политика сплошной коллективизации сельского хозяйства, ее экономические и социальные последствия. Развитие отечественной культуры в 1917-1941 гг.</p> <p>Советская внешняя политика. Борьба за создание системы коллективной безопасности.</p>
<p>Вторая мировая и Великая Отечественная войны</p>	<p>Предпосылки и ход Второй мировой войны. Периодизация войны. СССР во Второй мировой и Великой Отечественной войнах. Причины войны, планы и цели Германии в войне против СССР. Начало Великой Отечественной войны. Битва за Москву. Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны (Сталинградская битва, Курская битва, форсирование Днепра). Советский тыл и партизанское движение в годы войны. Завершающий период Великой Отечественной войны. Освобождение территории СССР. Берлинская операция. Сотрудничество в рамках антигитлеровской коалиции. Выработка союзниками глобальных стратегических решений по послевоенному переустройству мира (Тегеранская, Ялтинская, Потсдамская конференции). Компания СССР на Дальнем Востоке. Нюрнбергский процесс. Всемирно-историческое значение победы СССР в Великой Отечественной войне.</p>
<p>СССР и мир в 1945-1991 гг: опыт и уроки истории.</p>	<p>Превращение США в сверхдержаву. Новые международные организации. Осложнение международной обстановки; распад антигитлеровской коалиции. Начало холодной войны. Создание НАТО. План Маршалла и окончательное разделение Европы. Создание Совета экономической взаимопомощи (СЭВ). Создание социалистического лагеря и ОВД. Победа революции в Китае и создание КНР. Корейская война 1950–1953 гг.</p> <p>Трудности послевоенного переустройства; восстановление народного хозяйства и ликвидация атомной монополии США. Ужесточение политического режима и идеологического контроля. Создание социалистического лагеря. Военно-промышленный комплекс. Первое послесталинское десятилетие. Реформаторские поиски в советском руководстве. Попытки обновления социалистической системы. «Оттепель» в духовной сфере. Изменения в теории и практике советской внешней политики. Значение XX и XXII съездов КПСС. Власть и общество в первые послевоенные годы.</p> <p>Крах колониальной системы. Формирование движения неприсоединения. Арабские революции, «свободная Африка» и соперничество сверхдержав. Революция на Кубе. Усиление конфронтации двух мировых систем. Карибский кризис (1962 г.). Война во Вьетнаме. Арабо-израильский конфликт. Социалистическое движение в странах Запада и Востока. События 1968 г.</p> <p>Научно-техническая революция и ее влияние на ход мирового общественного развития.</p> <p>Гонка вооружений (1945-1991); распространение оружия массового поражения (типы, системы доставки) и его роль в международных отношениях.</p> <p>Развитие мировой экономики в 1945-1991 г. Создание и развитие международных финансовых структур (Всемирный банк, МВФ,</p>

	<p>МБРР). Трансформация неокOLONиализма и экономическая глобализация. Интеграционные процессы в послевоенной Европе: создание ЕЭС. Капиталистическая мировая экономика и социалистические модели (СССР, КНР, Югославия). Доминирующая роль США в мировой экономике. Экономические циклы и кризисы.</p> <p>«Развитой социализм»: 1964-1985гг. СССР и Афганистан. Культура, официальная идеология, инакомыслие. Власть и общество в первой половине 80-х гг.</p> <p>Причины и первые попытки всестороннего реформирования советской системы в 1985 г. Цели и основные этапы «перестройки» в экономическом и политическом развитии СССР. «Новое политическое мышление» и изменение геополитического положения СССР. Внешняя политика СССР в 1985-1991 гг. Конец холодной войны. Вывод советских войск из Афганистана. Распад СЭВ и кризис мировой социалистической системы. ГКЧП и крах социалистического реформаторства в СССР. Разрушение СССР – крупнейшая геополитическая катастрофа XX века. Образование СНГ.</p> <p>Развитие стран Востока во второй половине XX века. Япония после Второй мировой войны. «Азиатские тигры». Опыт Китая. Создание государства Израиль и проблема урегулирования конфликтов на Ближнем Востоке.</p> <p>Продолжение европейской интеграции: Маастрихтский договор.</p>
<p>Россия и мир в конце XX века и в начале III тысячелетия: исторический опыт, проблемы, перспективы.</p>	<p>Россия в 90-е годы: «погружение в бездну». Изменения экономического и политического строя в России: олигархический капитализм Либеральная концепция российских реформ: «Шоковая терапия» экономических реформ в начале 90-х годов. Резкая поляризация общества в России. Бедствия значительной части населения. Конституционный кризис в России 1993 г. и демонтаж системы власти Советов. Конституция РФ 1993 г. Военно-политический кризис в Чечне. Культура в рыночных условиях. Социальная цена и итоги «реформ». Внешняя политика Российской Федерации в 90-е гг. Политические партии и общественные движения России в конце XX века.</p> <p>Россия и СНГ. Россия в системе мировой экономики и международных связей.</p> <p>Глобализация мирового экономического, политического и культурного пространства. Кризис однополярного мира. Повышение роли КНР в мировой экономике и политике. Расширение ЕС на восток. «Зона евро». Роль Российской Федерации в современном мировом сообществе. Региональные и глобальные интересы России.</p> <p>Россия в XXI веке. Современные проблемы человечества и роль России в их решении. Модернизация общественно-политических отношений. Социально-экономическое положение страны. Мировой системный кризис и Россия. Внешняя политика РФ.</p>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ФИЛОСОФИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цели и задачи курса «Философии» направлены на эффективную реализацию (в комплексе с другими социально-гуманитарными и профессиональными дисциплинами) принципа гуманизации высшего образования. Основная цель философского образования –

овладение духовно-интеллектуальной культурой современного специалиста, философской методологией осмысления сложных мировоззренческих проблем современности и научными методами познания инновационных процессов в профессиональной сфере. Эта цель ориентирована на решение актуальных задач, стоящих перед современной кооперацией.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Философия» относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин, базовая часть.

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

- школьные курсы общеобразовательных дисциплин «Обществознание», «Литература», «История».

Изучение данных дисциплин обеспечивает:

знание: основных направлений и проблем исторического, социального, духовного и культурного развития общества в целом;

умение: изучать и осмысливать эмпирический материал и теоретические концепции;

владение навыками самостоятельной работы, логического мышления, приобретения научных знаний.

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

- Политология – ОК-1, ОК-2;
- Теория и практика кооперации – ОК-2;
- Социология – ОК-1;
- Логика – ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-10.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины «Философия» направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций (ОК):

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

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

владение культурой мышления, способность к восприятию, обобщению и анализу информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-5);

стремление к личностному и профессиональному саморазвитию (ОК-10).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления;
- мировоззренческие и методологические основы экономического мышления;
- роль философии в формировании ценностных ориентаций в профессиональной деятельности;
- историю развития мировой и отечественной философской мысли, ключевые понятия и категории философии, современные школы и парадигмы философского мышления;

уметь:

- применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности;
- применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня профессиональной компетенции;

владеть

- навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы общества;

- навыками философского анализа различных типов мировоззрения, использования различных философских методов для анализа тенденций развития современного общества, философско-правового анализа;
- философско-методологическим ресурсом, используемым в современных научно-исследовательских программах, в формировании логических и информационных моделей, фреймов-сценариев и когнитивных карт изучаемой реальности.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
<p>Тема 1. Предмет философии. Место и роль философии в духовной культуре общества и личности.</p> <p><u>знать</u>: предмет философии, характер и особенности философского мышления;</p> <p><u>уметь</u>: философски интерпретировать религиозные и научные картины мира;</p> <p><u>владеть</u>: навыками философско-мировоззренческого анализа сложных социальных проблем</p>	<p>ДЕ – 1. <i>Понятие и основные характеристики философии.</i></p> <p>Определение и основной вопрос философии. Специфика философского знания. Функции философии. Картины мира, мировоззрение и роль философии в его формировании. Практический (профессиональный) смысл изучения философии. Роль философии в гуманизации образования бакалавра.</p>
<p>Тема 2. Становление и развитие философии: основные направления и школы.</p> <p><u>знать</u>: историю развития мировой и отечественной философской мысли.</p> <p><u>уметь</u>: выделять и оценивать исторические и современные парадигмы функционирования философского знания</p> <p><u>владеть</u>: навыками логико-исторического анализа развития философских и социальных систем</p>	<p>ДЕ – 2. <i>История философии как смена парадигм философского мышления.</i></p> <p>Философия Древнего Востока. Античная философия. Философия Средних веков. Философия Возрождения. Философская мысль Нового времени. Современная мировая философия. Отечественная философия.</p>
<p>Тема 3. Структура и система философского знания. Учение о бытии.</p> <p><u>знать</u>: исходные, системные составляющие философского знания и репрезентацию в них новых аспектов бытия;</p> <p><u>уметь</u>: философски оценивать актуальные и инновационные реалии современного бытия человека;</p> <p><u>владеть</u>: навыками философско-мировоззренческой интерпретации различных видов и форм бытия</p>	<p>ДЕ – 3. <i>Философия бытия.</i></p> <p>Структура и система философского знания. Основные типы и формы бытия. Материя, движение и пространство. Философская экспликация теории относительности и квантовой физики. Информационное пространство как новая историческая реальность. Диалектика и синергетика в современном научном знании о бытии.</p>
<p>Тема 4. Сознание и познание. Стратегии теоретических исследований в классической, неклассической и постнеклассической науке.</p> <p><u>знать</u>: развитие философских представлений о сознании, его социальную сущность и историческую обусловленность, современные горизонты и методологию научного познания;</p> <p><u>уметь</u>: использовать эпистемологические знания в профессиональной деятельности</p>	<p>ДЕ – 4. <i>Философские концепции сознания и его познавательной сущности.</i></p> <p>Происхождение, структура и функции сознания. Сознание и самосознание: рациональные и иррациональные структуры. Познавательные возможности и формы гносеологической деятельности человека. Научное познание: в контексте современной эпистемологии. Когнитология как</p>

<p>специалиста; <u>владеть</u>: методами эмпирического и теоретического исследования.</p>	<p>методология познавательной деятельности в информационном пространстве. Современные интерпретации истины в философии и науке.</p>
<p>Тема 5. Философская антропология. Современные концепции человека. <u>знать</u>: биологический, социальный, духовно-культурный и экзистенциальный уровни бытия человека; <u>уметь</u>: обосновывать собственный нравственный выбор с точки зрения свободы, ответственности и смысла жизни; <u>владеть</u>: навыками гуманистической экспертизы сложных социальных и профессиональных процессов.</p>	<p>ДЕ – 5. <i>Философия человека</i></p> <p>Человек как объект философского исследования. История познания человеком самого себя. Биологическая и социальная природа человека. Человек и природа. Человек и общество. Смысл жизни человека. Философские интерпретации будущего человека. Философия профессиональной деятельности человека</p>
<p>Тема 6. Общество и личность. <u>знать</u>: основные концепции происхождения общества, сущность и структуру общественного сознания, формационные, культурологические и цивилизационные теории исторического развития <u>уметь</u>: философски оценивать возможные сценарии будущего человечества <u>владеть</u>: методами социально-гуманитарной аксиологии в понимании глобальных проблем современности.</p>	<p>ДЕ – 6. <i>Социальная философия.</i></p> <p>Общество и его сферы. Общественное сознание, нравственные, эстетические и религиозные ценности. Наука и техника в современном обществе: сциентизм и антисциентизм. Исторические сценарии развития общественных систем: культура и цивилизация. Философия и этика глобального мира.</p>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ЭКОНОМИКА»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является формирование у студентов представления о механизме функционирования рыночной экономики, о действии экономических законов и их проявление в деятельности предприятий, индивидуумов и государства.

Задачи курса состоят в формировании знаний о сущности и содержании экономических процессов в рыночной экономике, на основе которых бакалавр должен осуществлять:

- организационно - управленческую деятельность в системе общественного питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий общественного питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование систем и технологий общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Экономика» относится к базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами основной образовательной программы среднего (полного) общего образования: «Обществознание», «История», «Математика». Изучение этих дисциплин обеспечивает:

Знание: основных направлений и проблем исторического, социального, экономического развития общества; основных методов математических расчетов;

Умение: анализировать эмпирический материал и теоретические концепции; осуществлять математические расчеты;

Владение навыками: самостоятельной работы, логического мышления, приобретения научных знаний.

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

- Основы социального государства - ОК-13;
- Теория и практика кооперации - ОК- 3.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

общекультурные компетенции (ОК):

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

(ОК-13) использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;

профессиональные компетенции (ПК):

(ПК-11) умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

(ПК-13) анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

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

В результате изучения дисциплины «Экономика» студент должен:

Знать: основы экономической теории и экономических систем, теоретические основы микро- и макроэкономики

Уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории;

Владеть навыками: навыками экономического анализа производства продукции питания

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Тема 1. Предмет и метод экономики. Развитие мировой экономической науки.	Предмет экономической науки. Благосостояние общества и человека. Богатство нации. Материальные и духовные потребности. Экономический интерес. Экономические блага и их классификация. Полезность. Общественное производство. Труд, средства труда. Рабочая сила. Производительные силы. Экономические отношения. Экономические законы и категории. Экономические ограничения, граница производственных возможностей. Компромисс между эффективностью и равенством. Экономические риски и неопределенность. Внешние эффекты (экстерналии). Методы познания экономических явлений: метод научной абстракции, анализ и синтез, индукция и дедукция, экономико-математические методы. Функциональный анализ и экономические модели. Предельный анализ. Уровни экономического анализа: «микро», «мезо», «макро» и «мегаанализ».
Тема 2. Собственность, производство. Модели социально-экономических систем	Экономическое содержание собственности, ее формы и роль в современном обществе. Основы теории прав собственности. Теорема Коуза. Формы собственности и формы хозяйствования. Эволюция частной собственности. Место и роль акционерной формы собственности. Тенденции в развитии форм собственности в России. Разгосударствление и приватизация. Модели организации экономических систем. Рыночная экономика, командная экономика, смешанная экономика. Национальные модели организации хозяйства.
Тема 3. Рынок: субъекты, структура, функции. Теории денег	Современный рынок: сущность, структура, функции. Закрытая и открытая экономики. Элементы инфраструктуры рынка. Системы рыночных взаимосвязей. Конкуренция и ее виды. Монополия. Преимущества и недостатки рынка. Пределы рынка. Необходимость и цели государственного регулирования экономики. Теории денег. Сущность и функции денег.
Тема 4. Несовершенные рынки и государственное регулирование.	Внешние и внутренние эффекты (экстерналии). Издержки частные, внешние, общественные (социальные) издержки. Положительные внешние эффекты. Общественные и частные блага. Рынки с асимметричной информацией. «Провалы рынка» и необходимость государственного вмешательства в экономику. Административные и экономические методы государственного регулирования экономики. Провалы государства: возникновение дефицитов и избытков; разрушение экономических стимулов; недостаток информации; издержки

	бюрократии; ограничение экономической свободы в принятии хозяйственных решений. Экономическая наука о границах и направлениях вмешательства государства в экономику.
Тема 5. Рыночный механизм. Спрос и предложение. Рыночное равновесие. Эластичность.	Спрос. Величина спроса. Закон спроса. Кривая спроса. Факторы, смещения кривой спроса. Эластичность спроса по цене. Эластичность спроса по доходу. Перекрестная эластичность спроса. Показатели эластичности. Адаптивные и рациональные ожидания. Предложение и величина предложения. Закон предложения. Кривая предложения. Факторы, смещения кривой предложения. Рыночное равновесие: графическая и аналитическая модели. Равновесная цена и равновесный объем. Изменение точки равновесия при смещении кривых спроса и предложения. Излишки производителя и потребителя. Неравновесное состояние рынка. Проблема неравновесия в России.
Тема 6. Основы теории потребительского поведения (выбора)	Потребность. Закон возвышения потребностей. Потребительские предпочтения и полезность. Функция полезности. Предельная полезность. Закон убывающей предельной полезности. Кривые безразличия. Карта кривых безразличия. Предельная норма замещения Бюджетные ограничения и их функция. Максимизация полезности и общее условие равновесия потребителя. Кривые «доход-потребление» и «цена- потребление» . Взаимозаменяемость товаров. Эффект дохода и эффект замены.
Тема 7. Предприятие (фирма) как субъект рыночной экономики. Предпринимательская деятельность.	Предприятие (фирма): понятие, цели, классификация фирм. Внутренняя и внешняя среда. Цели фирмы. Открытие и закрытие предприятия. Санация и банкротство. Факторы производства. Рабочая сила, физический капитал. Производственная функция. Средний и предельный продукт. Закон убывающей предельной производительности. Замещение факторов производства в долгосрочном периоде. Предельная норма технологического замещения . Концентрация и централизация капитала. Крупные и малые фирмы. Роль предпринимателя в рыночной экономике. Маркетинг, менеджмент. Неопределенность: технологическая, внутренней и внешней среды, риски. Страхование, экономическая безопасность.
Тема 8. Издержки, доход, прибыль фирмы	Издержки. Издержки общества и издержки производства. Бухгалтерские и экономические издержки. Альтернативные издержки. Явные и неявные издержки. Классификация издержек в краткосрочном периоде. Постоянные издержки, их компоненты. Амортизация и износ. Норма амортизации. Величина амортизационных отчислений. Переменные издержки. Общие, средние издержки, предельные издержки. Издержки производства в долгосрочном периоде. Кривая средних долгосрочных издержек. Отдача от масштаба производства: снижающаяся, повышающаяся, неизменная. Доход фирмы: валовой, средний, предельный. Нормальная прибыль. Монопольная прибыль. Норма прибыли. Рентабельность.
Тема 9. Предприятие (фирма) в условиях совершенной и несовершенной конкуренции.	Совершенная и несовершенная конкуренция. Спрос на продукцию фирмы - совершенного конкурента. Условия равновесия (максимизации прибыли) фирмы - совершенного конкурента. Условия закрытия фирмы. Долгосрочное конкурентное равновесие. Вступление новых фирм в отрасль. Предпосылки несовершенной конкуренции. Критерии несовершенной конкуренции. Последствия несовершенной конкуренции. Рынок

	<p>монополистической конкуренции. Дифференциация продукта. Условия монополистической конкуренции. Последствия монополистической конкуренции. Реклама как способ выявления действительной и создания кажущейся дифференциации продукта. Функции рекламы. Положительные и негативные стороны рекламы. Структура олигополистического рынка. Распространенность олигополий. Олигополия как преобладающий тип рынка в России. Разновидности олигополии: модели ценообразования. Картели. Эффективность олигополистического рынка. Основные черты монополии. Барьеры монополистической отрасли. Кривая спроса фирмы-монополиста. Рыночное равновесие в условиях монополии. Последствия монополизации. Монопольные сверхприбыли. Показатели монопольной власти. Монопсония. Равновесие монопсонии. Естественная монополия. Ценообразование в условиях естественной монополии. Степень концентрации рынка и ее измерение. Индекс Герфиндаля - Хиршмана. Антимонопольное законодательство. Особенности антимонопольной политики в России.</p>
<p>Тема 10. Рынки факторов производства и формирование факторных (первичных) доходов.</p>	<p>Факторы производства: сущность и классификация. Производный характер спроса на факторы производства. Рынок труда и заработная плата. Особенности спроса и предложения на рынке труда. Реальная и номинальная заработная плата. Дифференциация ставок заработной платы. Рыночные факторы, влияющие на размер заработной платы. Совершенная конкуренция и монопсония на рынке труда. Рынок труда в условиях господства профсоюзов и при взаимной монополии. Рынок труда в России. Государственная служба занятости. Капитал: сущность (маржиналистский и марксистский подходы), формы. Капитал как фактор производства. Производительность капитала. Особенности спроса и предложения капитала. Текущая дисконтированная стоимость. Чистая дисконтированная стоимость (NPV). Факторы спроса на инвестиционные ресурсы. Кривая предложения инвестиционного капитала. Равновесие на рынке основного капитала. Экономическая природа процента. Номинальная и реальная ставка процента. Земля как фактор производства. Особенности рынка земли. Субъекты аграрного рынка. Сущность и виды ренты. Рента и арендная плата. Равновесие на рынке земли. Цена земли. Основные субъекты аграрного рынка России. Проблема частной собственности на землю в России</p>
<p>Тема 11. Национальное хозяйство: его структура и показатели.</p>	<p>Макроэкономические цели. Экономические функции государства в современной экономике. Экономическая стратегия и экономическая политика. Формы и методы государственного регулирования экономики. Национальное хозяйство и его структура. Материальное и нематериальное производство, сфера услуг. Преобразования в структуре национальной экономики под влиянием НТР. Закрытая и открытая экономики. Основные макроэкономические показатели развития национальной экономики в системе национальных счетов (СНС). Потоки и запасы. Валовой внутренний продукт (ВВП).</p>
<p>Тема 12. Теория макроэкономического равновесия.</p>	<p>Общественное воспроизводство. Простое воспроизводство. Расширенное воспроизводство. Суженое воспроизводство. Экстенсивное, интенсивное воспроизводство. Смешанный тип воспроизводства - реализация созданного в обществе совокупного</p>

	<p>продукта. Сфера обмена. Материальное и нематериальное производство. Модель экономического оборота в современной экономической литературе. Леонтьевская матрица затраты-выпуск. Межотраслевой баланс. Эффективность национальной экономики. Показатели эффективности. Производственная и экономическая эффективность. Парето - эффективность. Совокупный спрос. Факторы, влияющие на объем совокупного спроса: эффекты богатства, импортных закупок, процентной ставки. Кривая совокупного спроса и ее сдвиги. Компоненты совокупного спроса (совокупных расходов). Совокупное предложение. Факторы, влияющие на совокупное предложение. Кривая совокупного предложения. Краткосрочное и долгосрочное совокупное предложение. Равновесие совокупного спроса и совокупного предложения (модель ADAS). Краткосрочное и долгосрочное макроэкономическое равновесие. Кейнсианская модель доходов-расходов (кейнсианский крест). Планируемые расходы (совокупный спрос) и их структура. Влияние государства на совокупный спрос. Потребление, функция потребления. Факторы, влияющие на потребление. Сбережения, функция сбережения. Факторы, влияющие на сбережение. Средняя и предельная склонность к сбережению и потреблению. Инвестиции: виды (валовые, чистые и др.), функции, источники.</p>
<p>Тема 13. Экономический рост и макроэкономическая нестабильность</p>	<p>Экономический рост: содержание, цели, показатели, типы. Повышение уровня благосостояния нации (уровня жизни) - главная цель экономического роста. оздоровительная сторона экономических кризисов. Занятость и безработица. Экономически неактивное и активное население. Уровень безработицы. Причины и виды безработицы. Фрикционная, структурная, циклическая, скрытая, застойная безработица. Полная занятость. Естественный уровень безработицы. Основные экономические школы о причинах безработицы. Социально-экономические последствия безработицы и методы их нейтрализации. Недоиспользование экономического потенциала. Закон А. Оукена. Фактический и потенциальный ВВП. Разрыв ВВП (дефицит ВВП). Система социальных амортизаторов. Инфляция: сущность и причины. <u>Основные факторы развития</u> Взаимодействие циклов. Фазы цикла и их особенности. Объем производства и уровень занятости населения - основные индикаторы фаз цикла.</p> <p>Экономические кризисы. Основные экономические школы о причинах кризисов. Теории циклов. Последствия экономических кризисов. Разрушительная и типы, причины. Классификация циклов. Короткие (конъюнктурные) циклы, средние (промышленные) циклы, длинные циклы (волны). Экономический рост и нарушения Экономические циклы: сущность, инфляционных процессов. Виды и уровень инфляции. Механизм развертывания инфляции. Инфляция спроса и инфляция предложения. Сеньораж. Классификация инфляции с учетом места распространения и по темпам повышения цен. Монетарные (М. Фридман) и немонетарные концепции инфляции. Измерение инфляции. Социально-экономические последствия инфляции. «Цена» инфляции, ее основные варианты (позитивный, нулевой, негативный). Инфляция и безработица. Кривая Филлипса. Стагфляция. Теории адаптивных и рациональных ожиданий.</p>

	<p>Инфляция как стимул и тормоз экономического развития. Инфляционные процессы в России Современный экономический кризис в России.</p> <p>Проблемы эффективности и качества экономического роста России</p>
<p>Тема 14. Финансовая система и фискальная политика.</p>	<p>Сущность и функции финансов. Необходимость финансов. Распределительная и контрольно- стимулирующая функции финансов. Состав финансовых ресурсов: государственные доходы и внебюджетные средства. Финансовая система. Децентрализованные финансы. Централизованные финансы, их структура.</p> <p>Государственный бюджет и его структура. Доходы бюджета. Расходы бюджета.</p> <p>Налоги и их виды. Субъекты и объекты налогообложения. Налоги на доход, налоги на товар, налоги на капитал. Ставка налога. Виды ставок налогообложения: твердые, пропорциональные, прогрессивные, регрессивные Прямые и косвенные налоги. Чистые налоги. Кривая Лаффера. Фискальная политика. Механизм реализации фискальной политики. Дискреционная и автоматическая фискальная политика. Влияние государственных расходов и налогов на установление равновесного уровня.</p>
<p>Тема 15. Мировое хозяйство, международные финансы, международная валютная система.</p>	<p>Сущность и материальная основа мирового хозяйства. Теория абсолютного преимущества международного разделения труда А. Смита. Теория относительного преимущества международного разделения труда Д. Рикардо. Этапы развития мирового хозяйства. Мировой рынок: структура, субъекты. Факторы степени интернационализации производства. Интернационализация системы государственного регулирования. Экспортная квота. Тенденции развития мирового хозяйства. Значение внешней торговли для современной экономики. Специализация и сравнительные преимущества.</p> <p>Структура мирового рынка. Рынок товаров, труда, капиталов. Рынок достижений НТР. Основные направления внешнеторговых потоков. Регулирование цены мирового рынка. Монополизация торговли. Формы организаций международной торговли. Внешнеторговая политика. Протекционизм и свобода торговли. ВТО.</p> <p>Платежный баланс. Торговый (внешнеторговый) баланс. Внешняя задолженность. Пассивное (активное) сальдо платежного баланса. Состояние платежного баланса России. Международная миграция капитала и рабочей силы. Причины миграции капитала. Формы вывоза капитала. Движение прямых иностранных инвестиций. Привлечение иностранного капитала. Налоговые стимулы. Россия в международном движении капиталов. Проблема бегства капиталов из России. Процессы транснационализации в банковском деле. Международные экономические организации. Роль крупнейших транснациональных банков и финансовых рынков. Валютный курс. Системы организации валютного рынка и курса валют. Конвертируемость валюты. Формы валютных ограничений валютного рынка в России. Международная валютная системы.</p> <p>Современный валютный рынок: принципы организации. Институты внешнего валютного рынка. Равновесие рыночного курса валют. Проблемы регулирования курса рубля в России.</p>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«СОЦИОЛОГИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины.

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

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

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

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

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

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

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

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

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Основные направления, школы социологии и этапы ее исторического развития

2. Структура общества и ее элементы
3. Социология культуры
4. Социодинамика современного общества

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ПРАВОВЕДЕНИЕ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Знание права и умение квалифицированно пользоваться законодательством в современный период является необходимым условием подготовки специалистов в различных областях деятельности, в том числе и в сфере потребительской кооперации.

Целью изучения дисциплины «Правоведение» является усвоение студентами основных понятий и теоретических положений изучаемых отраслей российского права.

Полученные теоретические основы правовых знаний должны способствовать выработке практических навыков, применения действующего российского законодательства с учетом специфики профильной профессиональной подготовки специалистов при реализации программы бакалавриата.

Задачи курса состоят в выработке умения понимать законы и другие нормативные правовые акты, обеспечивать соблюдение законодательства, принимать решения и совершать иные юридические действия в точном соответствии с законом, анализировать законодательство и практику его применения, ориентироваться в специальной литературе.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Правоведение» относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин (вариативная часть, обязательные дисциплины Б1.В.ОД.). Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами, пройденными в школьной программе и программе колледжа «Обществознание», «Правоведение», «Социология».

Знания:

- методологии изучения окружающего мира;
- основных закономерностей устройства современного общества и укладов общественно-политической жизни;
- федеральных законов и нормативных документов в области производства продуктов питания из растительного сырья.

Умения:

- ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры;
- демонстрировать гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии;
- критически оценивать свои достоинства и недостатки, делать необходимые выводы.
- использовать правовую документацию в будущей профессиональной деятельности.

Владения навыками:

- использования базовых положений гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;
- анализа социально значимых процессов и ответственного участия в общественно-политической жизни современного общества;
- самостоятельной работы и социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм.
- практическими навыками применения законодательства в своей профессиональной деятельности.

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

- Экономика и управление производством - ПК-24.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины «Правоведение» направлено на формирование, у обучающихся, следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

общекультурные компетенции (ОК):

- владеть культурой мышления, быть способным к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);
- уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);

- уметь использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- стремиться к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);
- осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8);
- обладать способностью - понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе; соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-11);

профессиональные компетенции (ПК):

- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов 4 питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-24).

В результате изучения дисциплины «Правоведение» студент должен знать:

- особенности социальной политики российского государства, действие социальных стандартов, направленных на качество жизни;
- сущность, характер и взаимодействие правовых явлений, их взаимосвязь в целостной системе знаний;
- основы российской правовой системы и законодательства;
- сущность, характер и взаимодействие правовых явлений, их взаимосвязь в целостной системе знаний;
- Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья.
- основные положения административного, гражданского, трудового, уголовного, экологического права, знать особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности;

уметь:

- грамотно и оперативно ориентироваться в законодательстве;
- использовать правовую документацию в будущей профессиональной деятельности;

владеть:

- практическими навыками применения законодательства в своей профессиональной деятельности.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Тема 1. Основные положения теории государства и права	Государство и право. Их роль в жизни общества. Нормы права. Нормативно- правовые акты. Основные правовые системы современности. Международное право как особая система права. Источники российского права. Законы и подзаконные акты. Система Российского права. Отрасли права. Правонарушения и юридическая ответственность. Значение законности и правопорядка в современном обществе. Правовое государство.
Тема 2. Основы конституционного права	Конституция Российской Федерации - основной закон государства. Особенности федеративного устройства России. Система органов государственной власти в Российской Федерации.

	Федерации.
Тема 3. Основы административного права	Понятие административного права. Административные правонарушения и административная ответственность.
Тема 4. Общие положения гражданского права	Гражданское право как отрасль права. Понятие гражданского правоотношения. Физические и юридические лица. Право собственности. Обязательства в гражданском праве и ответственность за их нарушение. Наследственное право.
Тема 5. Общие положения трудового права	Общая характеристика трудового права. Трудовой договор (контракт). Трудовая дисциплина и ответственность за ее нарушение.
Тема 6. Основы семейного права	Семейное право как отрасль права. Брачно- семейные отношения. Взаимные права и обязанности супругов, родителей и детей. Ответственность по семейному праву.
Тема 7. Основы уголовного права	Общая характеристика уголовного права. Понятие преступления. Уголовная ответственность за совершение преступлений.
Тема 8. Основы экологического права	Понятие и сущность экологического права. Предмет, метод и источники экологического права. Субъекты и объекты экологических правоотношений.
Тема 9. Правовые основы защиты государственной тайны	Законодательные и нормативно - правовые акты в области защиты информации и государственной тайны.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА КООПЕРАЦИИ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины – дать студентам знания о кооперации как специфической социально-экономической организации, её нравственных ценностях и современных принципах; научить самостоятельно анализировать и оценивать проблемы и тенденции в

кооперативном движении с учётом отечественного и мирового опыта; усвоение студентами особенностей такой организационно-правовой формы предприятия, как кооперативы и их объединения (союзы, ассоциации).

Задачи освоения дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке обучающихся, которые:

- хорошо знают основные категории теории кооперации, цели, задачи и особенности разных видов кооперативов;
- основных тенденций развития кооперативного движения;
- истории развития кооперации;
- внешних и внутренних факторов, влияющих на кооперативное предпринимательство;
- современных тенденций и проблем кооперативного движения в России;
- теоретических основ кооперации, включая потребительскую и производственную кооперацию;
- предпосылок и перспектив дальнейшего развития кооперативного сектора экономики.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

«Теория и практика кооперации» является дисциплиной вариативной части гуманитарного, социального и экономического цикла (вариативная часть, обязательные дисциплины Б1.В.ОД.).

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

- Философия (ОК-3);
- История экономики (ОК-3, ОК-4, ПК-8);
- Право (ОК-5, ПК-4, ПК-9);
- Социология (ОК-4);
- Политология (ОК-3, ОК-4, ОК-5, ПК-4, ПК-8, ПК-9).

Знания:

- закономерностей и этапов исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной экономической истории;
- основных понятий, категорий и закономерностей развития общества;
- основных нормативных правовых документов.

Умения:

- ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;
- применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения профессиональной компетентности и культурного уровня;
- ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности;
- использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности.

Владения навыками:

- методов и средств познания для интеллектуального развития, повышения профессиональной компетентности и культурного уровня;
- навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы общества.

Перечень последующих учебных дисциплин, для изучения которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной, для направления 080100.62 Экономика:

- Экономика предприятия (организации) ОК-4;
- Бухгалтерский учёт в кооперативных организациях ОК-5, ПК-4;
- Управленческий учёт в отраслях потребительской кооперации ОК-5;
- Контроль и ревизия в кооперативных организациях ОК-5.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Общекультурные компетенции:

-способен понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; события и процессы экономической истории; место и роль своей страны в истории человечества и в современном мире (ОК-3);

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

-умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5).

Профессиональные компетенции:

-способен осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных экономических задач (ПК-4);

-способен анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о социально-экономических процессах и явлениях, выявлять тенденции изменения социально-экономических показателей (ПК-8);

-способен, используя отечественные и зарубежные источники информации, собрать необходимые данные проанализировать их и подготовить информационный обзор и/или аналитический отчет (ПК-9);

В Российском университете кооперации выпускник должен овладеть следующими дополнительными профессиональными компетенциями:

-способен критически оценить предлагаемые варианты управленческих решений и разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с учетом хозяйственно-правовых особенностей функционирования кооперативных предприятий и организаций (ПКК – 1);

-способен применять кооперативные методы демократического управления и контроля для повышения социально-экономической эффективности деятельности кооперативных организаций и предприятий (ПКК-2);

- способен подбирать и использовать необходимую аналитическую информацию в практической деятельности кооперативных организаций и предприятий с учетом современного состояния развития кооперации (ПКК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

-о происхождении кооперативного движения;
- об уровне развития кооперации в высокоразвитых странах, молодых национальных государствах и странах с переходной экономикой;

- о классификации кооперации и её основных видах;

- о современной законодательной базе развития кооперативных организаций;

- теоретические основы кооперации;

- кооперативные ценности и принципы и их эволюцию;

- историю кооперации;

- современное состояние и проблемы развития кооперации;

- теорию и практику формирования кооперативных образований, включая кооперативы и их объединения (союзы, ассоциации);

- источники формирования имущества в кооперативах;

- особенности организации предпринимательской деятельности в кооперативных системах;

- роль и место кооперации в народном хозяйстве Российской Федерации;

- историю и современные проблемы международного кооперативного движения.

Уметь:

- отличать кооперативную организационно-правовую форму хозяйствования от акционерной и других форм и использовать на практике её особенности;

- свободно ориентироваться в многообразии кооперативного сектора экономики, чётко представлять себе основные цели различных видов кооперативов и хозяйственно-правовые особенности их функционирования;

- применять кооперативные методы демократического управления и контроля для повышения социально-экономической эффективности деятельности кооперативных организаций и предприятий;
- разбираться в правовой основе кооперативных структур, в особенностях их создания и деятельности;
- выявлять внутренние резервы кооперативов и находить оптимальные пути их использования;
- прогнозировать развитие кооперативного движения.

Владеть навыками:

- осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения экономических задач;
- анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о социально-экономических процессах и явлениях, выявлять тенденции изменения социально-экономических показателей;
- используя отечественные и зарубежные источники информации, собрать необходимые данные, проанализировать их и подготовить информационный обзор или аналитический отчет.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Сущность кооперации, кооператива, кооперативного движения. Классификация кооперативов	Сущность кооперации, кооператива и кооперативного движения, социальные слои, участвующие в этом движении. Общие (родовые) признаки кооперативов различных видов. Нравственные ценности и современные принципы кооперации. Классификация кооперативов и её признаки. Виды кооперативов по международной классификации: потребительские, кредитные, сельскохозяйственные, многоцелевые (многофункциональные), жилищные, производственные (рабочих и ремесленников), рыболовецкие.
Происхождение кооперативного движения и кооперативов	Идейные истоки кооперативного движения. Зарождение кооперативной мысли в Западной Европе. Выдающиеся провозвестники идеи кооперации Р. Оуэн и Ш. Фурье. П. К. Плокбой и Дж. Беллерс – ранние теоретики производственной кооперации. У. Кинг – первый теоретик потребительской кооперации. Вклад христианских социалистов Франции и Англии. Новаторские идеи пионеров кредитной кооперации Германии. Ранние кооперативные идеи в России. Основные носители этих идей – родоначальники народничества, представители либеральной интеллигенции, либеральные помещики и земские деятели. Социально-экономические причины создания различных видов кооперативов. Предпосылки возникновения кооперативного движения и кооперативов: социальные, экономические, финансовые, политические, правовые и идеологические. Возникновение кооперативов в Западной Европе и Северной Америке. Путь от предкооперативных форм сотрудничества к классическим кооперативам в России. Особенности зарождения кооперативов в Азии, Африке и Латинской Америке.
Кооперативная собственность и	Кооперативная собственность. Содержание права собственности («триада правомочий»). Субъекты и объекты права собственности.

предпринимательство	Источники формирования имущества в кооперативах. Особенности кооперативной формы собственности. Кооперативное предпринимательство, его виды и особенности. Прибыль кооператива и её распределение. Кооперативные выплаты и дивиденд. Теория прибыли кооперативов: история вопроса и современность.
Кооперативы как демократически управляемые организации	Демократия как ключевая характеристика кооперативов. Кооперативная демократия как особая форма власти. Кооперативная модель экономической демократии. Способы, позволяющие установить подлинный, демократический характер кооперативных организаций. Индивидуальное членство в кооперативах, требования к вступающим. Ассоциированные члены. Права и обязанности членов. Общественное самоуправление и менеджмент в кооперативах. Принципы самоуправления. Органы управления и контроля в кооперативных обществах, основные функции этих органов. Вопросы исключительной компетенции общего собрания.
Кооперация и государство. Кооперативы как юридические лица	Исторические типы отношений государства и кооперации. Основные направления государственной поддержки кооперации. Отрицательные последствия государственного «руководства» кооперацией. Кооперативное законодательство, его современные формы и тенденции. Признаки юридической личности кооператива. Кооперативные уставы и их виды. Обязательные сведения, которые должны содержаться в уставах. Способы и порядок образования кооперативов. Реорганизация кооператива и её формы. Ликвидация кооператива, функции ликвидационной комиссии. Кооперативные союзы, их необходимость и виды
Кооперативная идеология и её особенности	Кооперативный социализм и его истоки. Идея развития кооперации для освобождения труда из подчинения капиталу (Р. Оуэн, Ш. Фурье, У. Кинг и др.). Кооперация в экономической программе христианского социализма (Ф. Бюше, Э. Ванситарт-Нил и др.). Идея производственной кооперации, создаваемой на средства государства (Л. Блан, Ф.Лассаль, П. Деррик и др.). Кооперативизм, или «кооперативная республика». Ш. Жид и его программа. Кооперативный капитализм (Г. Шульце-Делич, Ф.В.Райфайзен, Р. Де Рокиньи и др.) и его центральная идея. Особенности кооперативной идеологии и составляющие (моральные нормы христианства, идеи утопического социализма и экономического либерализма). Кооперация в концепции «научного социализма». Принципиальные разногласия между сторонниками кооперации и «научного социализма»
Развитие кооперации в зарубежных странах	Кооперация зарубежных стран в условиях капитализма свободной конкуренции. Отличительные черты данного этапа кооперативного движения. Быстрый рост потребительской и кредитной кооперации, распространение сельскохозяйственных (вне сферы кредита) и производственных кооперативов (вне сферы сельского хозяйства). Кооперация зарубежных стран в условиях государственно-монополистического капитализма (начало XX в. – 50-е гг. XX в.). Обострение конкурентной борьбы между кооперативами и монополиями. Влияние I и II мировых войн на деятельность кооперативных организаций. Ф. Оппенгеймер о законе трансформации производственных кооперативов. Рост числа жилищных и кредитных кооперативов и кооперативов аграрного профиля после II мировой войны. Кооперация зарубежных стран в эпоху постиндустриального общества. Ослабление экономических позиций потребительской кооперации. Успешное развитие сельскохозяйственной кооперации, поддержка её правительствами стран Европы, США и Японии. Рост

	<p>численности членов кооперативов по оказанию финансовых услуг. Крупнейшие кооперативные банки Франции, Германии, Нидерландов, Японии. Производственные кооперативы в форме «рабочих кооперативов» и «кооперативов самозанятости». Кооперация в молодых национальных государствах Азии, Африки и Латинской Америки после распада и краха колониальной системы. Проблемы роста кооперации в молодых странах</p>
<p>Кооперативное движение в дореволюционной России</p>	<p>Факторы, которые способствовали оживлению и подъёму кооперативного движения с 90-х гг. XIX в. Первые союзы потребительских обществ и кредитных товариществ. Возрождение молочной кооперации в форме маслодельных артелей и образование их союза. Высокие темпы роста основных видов кооперации под влиянием новых факторов: изменение исторической обстановки в стране после революции 1905 г., приток в кооперативы больших рабочих и крестьянских масс, проведение всероссийских кооперативных съездов, появление целой плеяды отечественных теоретиков, практиков и историков кооперации (С. Н. Прокопович, С. Л. Маслов, А. В. Чайнов, Д. С. Коробов, А. Н. Балакшин, А. Н. Анцыферов, А. Е. Кулыжный и др.), форсированное союзное строительство, образование Московского народного банка. Влияние мировой войны на развитие кооперации в России. Культурно-просветительная и образовательная деятельность кооперативных организаций. Пропаганда кооперативных принципов и идеалов. Февральская революция г., открывшая простор для свободного развития кооперации. Утверждение Временным правительством специального рамочного закона о кооперации – Положения о кооперативных товариществах и их союзах. Создание организационного центра всех видов кооперации страны – Совета всероссийских кооперативных съездов. Преобразование Московского союза потребительских обществ в Центросоюз России</p>
<p>Кооперация страны в советские годы</p>	<p>Октябрьская революция 1917 г. и дестабилизация кооперативного движения. Кратковременный либерализм в период нэпа и развитие кооперации. Альтернатива принудительной коллективизации. Теория семейно-трудового крестьянского хозяйства и сельскохозяйственной кооперации А. В. Чайнова. Последствия фронтального наступления государства на кооперацию в 1930-1935 гг. Кооперация в период Великой Отечественной войны и в послевоенные годы. Образование Союза потребительских обществ России. «Новые кооперативы» периода перестройки в СССР</p>
<p>Кооперация современной России</p>	<p>Необходимость, сущность и условия возрождения подлинной кооперации в стране. Возрождение как научная проблема и практическая задача. Модель новой российской кооперации. Обновление правовой базы функционирования кооперации. Гражданский кодекс РФ о производственных и потребительских кооперативах. Отраслевые федеральные законы, принятые в 1992-2009 гг., их достоинства и недостатки. Воссоздание кооперативного сектора российской экономики: первые итоги и перспективы. Кооперативные системы в формирующемся кооперативном секторе экономики РФ. Система потребительской кооперации, её организационная структура и отрасли деятельности</p>
<p>Международное кооперативное движение</p>	<p>Международное кооперативное движение, его сущность, социальная и отраслевая структура. Кооперативный сектор мировой экономики, его своеобразия и масштабы. Опыт кооперативных организаций зарубежных стран. Международный кооперативный альянс (МКА), его цели, методы и руководящие органы. Международные структуры,</p>

	<p>оказывающие содействие кооперативам: кооперативные структуры – МКА, Всемирный совет кредитных союзов (ВСКС), Международный союз Райффайзена; некооперативные структуры – ООН, её специализированные учреждения (МОТ, ЮНИДО, ФАО и др.). Участие российских кооператоров в деятельности МКА со времени его основания. Развитие Центросоюзом РФ экспортной и импортной торговли, деловых связей и дружеских контактов с зарубежными кооперативными организациями</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Изучение дисциплины «Русский язык и культура речи» является составной частью общей профессиональной подготовки бакалавров любого профиля.

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

Задачами курса являются:

- формирование у студентов основных навыков, которыми должен владеть профессионал любого профиля для успешной работы по своей специальности и каждый член общества – для успешной коммуникации в самых различных сферах.
- продуцирование связных, правильно построенных монологических текстов на разные темы в соответствии с коммуникативными намерениями и ситуацией общения

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин (вариативная часть).

Учебная дисциплина «Русский язык и культура речи» базируется на школьном курсе русского языка. Данный курс способствует формированию навыков работы с текстами различных стилистических направлений, овладению языковыми и речевыми нормами русского языка, а также повышению орфографической и пунктуационной грамотности обучающихся, что необходимо для освоения нефилологических дисциплин и позволяет повысить уровень профессиональной подготовки дипломированных специалистов

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

Знания:

- основные сведения о языке;
- единицы и уровни языка и их взаимосвязь;
- нормы современного литературного языка;
- функционально – смысловые типы речи

Умения:

- осмысливать функции языка и речи;
- оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения соотносительности содержания и языкового оформления, эффективности достижения поставленных задач

Владения навыками:

- продуцирования правильно построенных текстов в соответствии с коммуникативными намерениями и ситуацией общения в устной и письменной речи

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной, необходимы всем последующим дисциплинам, так как дисциплина «Русский язык и культура речи» активно влияет на качество усвоения всех последующих дисциплин, является средством развития логического мышления, способствует повышению грамотности обучающихся нефилологических специальностей и является основой адекватного усвоения профильных дисциплин, а также представляет собой фундаментальную область знаний, без которой не может состояться дипломированный специалист, поскольку владение речью и знание норм современного литературного языка обеспечивает правильность мыслительных процессов. «Русский язык разрушает границы между дисциплинами».

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Общекультурные компетенции:

- владением культурой взаимоотношений, взаимопонимания и сотрудничества, способностью предотвращать конфликтные ситуации, уважительного отношения к окружающим (ОК–3).

Профессиональные компетенции:

- способностью представлять результаты научной деятельности в устной и письменной формах (отчетах, справках, докладах, научных публикациях), владением навыками ведения научной дискуссии и аргументирования в научном споре (ПК–47).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- содержание понятий «современный русский литературный язык», «культура речи», «функциональный стиль», «норма языка», «вариантность» и др.;
- основы учения о культуре речи как системе ее коммуникативных качеств;
- основные языковые признаки и характеристики функциональных стилей языка (научного, публицистического, официально-делового);
- особенности устной публичной речи, словесное оформление публичного выступления;
- языковые формулы официальных документов, правила оформления документов;
- нормы речевого этикета в сфере делового общения;
- трудные случаи орфографии и пунктуации;

уметь:

- ориентироваться в различных речевых ситуациях, учитывать, кто, кому, что, с какой целью, где и когда говорит (пишет);
- соблюдать требования литературной нормы в устной и письменной сферах общения;
- выбирать и реализовывать языковые средства в соответствии со стилем, формой, жанром и ситуацией общения;
- использовать основные риторические правила и приемы при устном выступлении;
- выявлять и устранять ошибки неправильного использования грамматических форм;
- исправлять ошибки, допущенные в структуре и языковом оформлении письменного научного текста;
- правильно оформлять справочно-библиографический аппарат научного произведения;
- редактировать и устранять типичные ошибки в языке деловых бумаг;
- пользоваться словарями и справочниками.

владеть навыками:

-использования приобретенных знаний и умений в профессиональной деятельности и повседневной жизни (свободное владение языковыми средствами в различных сферах речевой деятельности с соблюдением в практике речевого общения норм современного литературного языка и речевого поведения).

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Современный русский литературный язык как основа культуры речи

Язык как знаковая система и универсальное средство человеческого общения.

Язык и речь. Русский язык среди других языков мира (славянские языки, индоевропейские языки, мировые языки). Национальный язык и его разновидности. Литературный язык как образцовый вариант языка, исторически сложившаяся высшая форма национального языка. Основные признаки литературного языка: обработанность, устойчивость, обязательность для всех носителей языка, нормированность, наличие функциональных стилей. Нелитературные разновидности русского языка: жаргон, арго, диалекты, просторечие и др.

Понятие о норме как важном регуляторе речевого поведения в условиях литературного языка.

Основные функции языка. Различие сфер функционирования языка.

Понятие о функциональном стиле (научном, официально-деловом, публицистическом). Жанровая дифференциация. Характерные черты. Специфика использования элементов различных языковых уровней. Разговорная речь в системе функциональных разновидностей русского литературного языка, условия функционирования разговорной речи, роль внеязыковых факторов. Эстетическая функция языка художественной литературы.

Формы речи — устная и письменная речь. Диалогическая и монологическая речь. Публичная речь. Речевые жанры. Речевое взаимодействие. Основные единицы общения. Условия успешного общения. Речевой этикет. Формулы речевого этикета.

Понятие культуры речи как совокупности ее коммуникативных качеств: правильность речи, богатство языка, чистота, точность, ясность, логичность, уместность и выразительность. Нормативный, коммуникативный и этический уровень культуры речи.

Тема 2. Нормы современного русского литературного языка

Понятие языковой нормы. Соблюдение норм как признак речевой культуры личности и общества.

Признаки нормы: системность, стабильность, распространенность, общеобязательность, всеобщность, историческая и социальная обусловленность.

Динамичность и историческая изменчивость норм. Норма и вариантность языковых единиц. Императивная и диспозитивная норма, равноправные и неравноправные варианты нормы. Основные типы норм литературного языка:

- Орфоэпические нормы. Фонетические законы, на которых базируются произносительные нормы. Особенности произношения заимствованных слов. Акцентологические нормы. Особенности и функции русского ударения;

- Лексические нормы, или нормы словоупотребления. Соблюдение лексических норм как важнейшее условие взаимопонимания. Лексическая сочетаемость. Синонимы, паронимы, омонимы, тавтология, плеоназм, иноязычная лексика и др. Фразеологические средства русского языка. Стилистическая характеристика фразеологизмов.

- Грамматические нормы: морфологические (употребление форм имен существительных, числительных, прилагательных, глаголов и др.); синтаксические нормы (порядок слов, согласование, координация подлежащего и сказуемого, глагольное и именное управление, употребление причастных и деепричастных оборотов);

- Нормы правописания: орфографические и пунктуационные. Основные принципы, на которых базируется современная орфография и пунктуация. Система правил орфографии и пунктуации .

- Стилистические нормы как нормы выбора языковых средств в соответствии с целью, условиями общения и требованиями жанра. Связь стилистических норм с принципом коммуникативной целесообразности.

Основные средства кодификации языковых факторов (словари, справочники, учебники русского языка и др.) Типы лингвистических словарей, особенности их строения, принципы работы с ними.

Тема 3. Особенности устной и письменной речи

Характеристика устной речи. Особенности устной речи (спонтанность, избыточность, экономия, перебивы). Неподготовленная, частично подготовленная, подготовленная устная речь. Основные приемы подготовки устной речи и ее жанры: беседа делового характера, интервью, пресс- конференция и др.

Устная научная речь и ее жанры: сообщение (устный реферат), лекция, доклад. Культура цитирования.

Устная публицистическая речь и ее жанры: дискуссия, диспут, полемика. Дискуссия как управляемый публичный спор. Задачи дискуссии, их типы. Роль ведущего. Дискуссионные выступления, их особенности. Основные виды аргументов. Культура выражения несогласия.

Ораторская речь, ее особенности. Виды ораторских речей. Подготовленная и неподготовленная ораторская речь. Приемы и виды подготовки. Структурная композиция ораторского выступления: вступление, основная часть, заключение. Словесное оформление публичного выступления. Диалогичность ораторской речи. Риторические фигуры. Культура общения с аудиторией. Оратор и аудитория. Подготовка речи: выбор темы, цель речи, поиск материала, начало, развертывание и завершение речи, основные приемы поиска материала и виды вспомогательных материалов; информативность, выразительность публичной речи. Общие принципы управления вниманием аудитории.

Особенности письменной речи. Ее стилевые и жанровые разновидности. Научная статья, монография и их структурно-смысловые компоненты. Реферат, конспект, аннотация, тезисы как вторичные научные тексты и их разновидности. Тезисы доклада.

Письменная деловая речь. Язык документа: закона, приказа, характеристики. Деловые письма и речевые клише. Приемы унификации языка в служебных документах; интернациональные свойства русской официально-деловой письменной речи; язык и стиль распорядительных документов; язык и стиль коммерческой корреспонденции; язык и стиль конструктивно-методических документов; реклама в деловой речи; правила оформления документов; речевой этикет в документе.

Тема 4. Орфоэпические нормы

Произносительные нормы: произношение безударных гласных; произношение согласных; особенности произношения слов иноязычного происхождения. Акцентологические нормы: особенности и функции русского ударения. Орфоэпические словари и принципы работы с ними.

Тема 5. Лексические нормы, или нормы словоупотребления

Точность словоупотребления, лексическая сочетаемость, функционально-стилевая принадлежность слова. Полисемия, синонимия, омонимия. Плеоназм, тавтология, паронимы. Лексические средства выразительности (тропы)

Толковые словари и принципы работы с ними.

Тема 6. Фразеологические средства русского языка

Особенности функционирования фразеологизмов в речи: на семантическом, лексическом и грамматическом уровне. Стилистическая характеристика фразеологизмов. Афоризмы, пословицы, поговорки.

Фразеологические словари, принципы работы с ними.

Тема 7. Морфологические нормы

Употребление форм имен существительных. Определение рода неизменяемых существительных. Варианты падежных окончаний. Обозначение лиц по профессии, должности, ученому или воинскому званию. Устранение морфолого-стилистических ошибок при употреблении форм имени существительного. Вариантные формы имени прилагательного, глагола.

Тема 8. Употребление форм имен числительных

Употребление форм имени числительного. Употребление собирательных числительных. Склонение сложных и составных (количественных и порядковых) числительных.

Тема 9. Синтаксические нормы

Словосочетание и предложение. Порядок слов в предложении. Согласование, координация подлежащего и сказуемого. Вариантность согласования. Именное и глагольное управление. Варианты управления.

Тема 10. Употребление причастных и деепричастных оборотов

Нормативное употребление причастных и деепричастных оборотов. Замена их синонимичными конструкциями.

Тема 11. Нормы правописания

Орфографические нормы. Основные принципы и разделы русской орфографии. Трудные случаи орфографии.

Тема 12. Пунктуационные нормы

Основа современной пунктуации. Функции знаков препинания. Трудные случаи пунктуации.

Тема 13. Структурные элементы научного письменного текста

Композиционное, языковое и текстовое оформление.

Тема 14. Оформление цитат, справочно-библиографического аппарата научного произведения

Основные правила оформления цитат. Элементы библиографического описания для списка и ссылок

Тема 15. Служебные документы: типология, образцы, языковое оформление

Современные требования к оформлению деловых бумаг. Редактирование, устранение ошибок в языке деловых бумаг.

Тема 16. Виды публичной речи

Подготовка публичного выступления. Этапы подготовки, выбор темы, определение цели, стиля и типа речи, поиск материала. Составление риторического эскиза речи.

Тема 17. Основы полемического мастерства

Культура дискусивно-полемической речи.

Тема 18. Изобразительно-выразительные средства языка

Типология изобразительно-выразительных средств. Лексические и синтаксические средства выразительности (тропы и риторические фигуры).

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ПОЛИТОЛОГИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов политической культуры, высоких духовно-нравственных качеств, патриотизма, личной ответственности перед обществом и государством, чувства гражданского долга.

Задачи:

Выявлять пути консолидации гражданского общества.

Развивать основные направления и важнейшие принципы демократизации политической системы.

Определять наиболее эффективные пути преодоления политических, социальных и национально-этнических конфликтов.

Исследовать теоретические и практические аспекты политической культуры граждан.

Совершенствовать формы и методы воспитания высоких духовно-нравственных качеств, патриотизма, гражданского долга.

Определять формы и методы реализации международного опыта в области прав и свобод граждан применительно к отдельной стране.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Политология» относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу (вариативная часть).

Политология является наукой о политической власти и управлении, о закономерностях и особенностях развития политических отношений и процессов, функционировании политических систем и институтов, о роли политических партий, общественных организаций и движений в политической системе, об общественных группах как объектах и субъектах политики, о роли личности в политике, о международных отношениях и мировой политике.

Политология тесно связана с другими гуманитарными науками: философией, историей, социологией и др.

Для изучения учебной дисциплины необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые следующими **дисциплинами**:

- Философия – ОК-1, ОК-2;

- История – ОК-1, ОК-2;

- Социология – ОК-2.

Знания:

- фундаментальных принципов человеческого бытия, создающих обобщенную картину мира и показывающих место человека в нем;

- особенностей социальных, политических и экономических преобразований, в том числе в России, начиная с петровских реформ и заканчивая современным периодом;

- законов становления, функционирования и развития общества как множества социальных слоев и классов и их взаимоотношений друг с другом;

- основ экономического развития, определяющих содержание экономических явлений и процессов.

Умения:

- анализировать и оценивать политическую и социально-экономическую информацию.

Владения навыками:

- самостоятельной работы с источниками информации, логического мышления и обобщения.

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

- Маркетинг – ОК-10.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

общекультурные (ОК):

- способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественнонаучных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни,

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

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

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

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

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

профессиональные (ПК):

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

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

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

В результате изучения дисциплины «Политология» студент должен:

Знать:

- объект, предмет и основные категории политологии;
- историю развития западной и российской политической мысли;
- современные политологические школы и концепции;
- политическую систему и ее роль в жизни общества;
- сущность политической власти и политической жизни, политических отношений и процессов.

Уметь:

- анализировать политические конфликты и находить способы их разрешения;
- ориентироваться в расстановке политических сил в стране и в мире;
- разбираться в проблемах формирования гражданского общества, в избирательных системах и в политических технологиях;
- оценивать современную политическую обстановку;
- понимать значение активного личного участия в политике.

Владеть навыками:

- анализа и оценки происходящего в политике и определения системы приоритетов по отношению к обществу, вытекающих из предназначения политики как искусства государственного управления;

- анализа и оценки политической практики, как в нашей стране, так и в странах ближнего и дальнего зарубежья;

- анализа и оценки специфики политико-властных отношений в России.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
-----------------------------------------------	---------------------------------------------------

Политология как наука	Политология как наука, ее предмет, структура, методы и функции. Место политологии в системе социально-гуманитарных знаний. Основные этапы развития политической мысли и политологии.
История политической мысли	Политические учения Древнего Востока и античности. Средневековая политическая мысль. Политические идеи эпохи Возрождения и Просвещения. Политическая мысль Нового времени. Современные политические школы и теории. Русская политическая мысль.
Теория политики	Объективные и субъективные факторы, обуславливающие необходимость политики как искусства государственного управления и способа производства законных социальных приказов и предписаний, основанных на законном принуждении. Классификация субъектов политики (социальные – институциональные - функциональные) и их типологическая характеристика. Содержание и специфика взаимоотношений политики с другими сферами общественной жизни (экономикой, идеологией, моралью).
Властные отношения	Понятие, структурные элементы и основания (источники) власти как институционального средства политики. Интерпретация и трактовка власти в различных политологических школах. Основные формы и способы проявления властных отношений. Сущность, содержание и отличительные признаки политической власти. Легальность и легитимность власти. Основные критерии и классические типы легитимности по М.Веберу. Соотношение легитимности и эффективности.
Политическая система общества	Понятие политической системы и ее структурообразующие элементы. Каналы и механизмы взаимодействия политической системы и внешней среды. «Опоры» политической системы и требования к ней со стороны социума. Типология политических систем и проблемы функциональной эффективности. Понятие политического режима и его основные критерии. Тоталитаризм как система всепоглощающего властвования. Общие черты и различия между тоталитарными режимами коммунистического и фашистского типов. Основные «родовые» признаки авторитаризма как режима с «ограниченным плюрализмом». Демократия как ценность и форма государственного устройства. Базовые принципы и атрибуты демократического режима. Права и свободы человека и международные «стандарты» в этой области. Специфика становления и развития демократии в современной России – между «вестернизацией» и поисками собственного пути.
Институциональные элементы политики. Государство. Политические партии	Происхождение, сущность и основные признаки государства как верховного социального арбитра и менеджера-управляющего общественными делами. Три ветви государственной власти и их функциональные характеристики. Место парламента (парламентаризма) в системе разделения властей. Общие черты и различия между президентскими и парламентскими республиками. Понятие правового и социального государства и основные принципы его организации. Проблемы передачи власти в современном обществе. Институт выборов и типологическая характеристика избирательных систем. Особенности структурно-функциональной организации власти в РФ как государства со смешанной (президентско-парламентской) формой правления. Сущность и содержание политического плюрализма. Структурные элементы и основные принципы организационного построения партии как политического института. Функциональные роли и цели партии как организации, ориентированной на власть. Современные классификации политических партий. Типология партийно-политических систем. Отличительные признаки организованных групп интересов и их

	<p>функциональное предназначение. Происхождение и сущность лоббизма. Основные институциональные и неинституциональные формы лоббистской деятельности. «Прямой» и «косвенный» лоббизм. Понятие и виды политической коррупции. Особенности становления и развития многопартийности и лоббизма в РФ.</p>
<p>Политическое сознание и политическая культура</p>	<p>Сущность, структурные элементы и функциональное предназначение политической культуры. Институциональные субъекты-носители политической культуры. Понятие субкультуры и контркультуры. Традиционная, автократическая и демократическая политические культуры и их сущностные характеристики. Особенности отечественной политической культуры и ее место в типологии современных политических культур. Сущность, содержание и специфика политического сознания как одной из основных форм общественного сознания. Индивидуальное, групповое и массовое политическое сознание и его функции. Политическая идеология как ядро политического сознания. Характерные признаки консерватизма, либерализма, правого и левого радикализма. Основные идейно-политические течения в РФ.</p>
<p>Политическая элита и политическое лидерство</p>	<p>Феномен политической элиты и современные подходы к анализу элитарности. Функциональные роли политической элиты и механизмы ее воспроизводства и рекрутирования. «Открытая» и «закрытая» политическая элита. Особенности становления и развития политической элиты в постсоциалистической России.</p> <p>Лидерство как центральный элемент процесса групповой организации и жизнедеятельности. Личностная теория лидерства и иерархия черт личности, необходимых для того, чтобы быть лидером. Формальное и неформальное лидерство. Поведенческий подход к лидерству. Сравнительный анализ авторитарного и демократического стилей лидерства. Ситуационный подход к лидерству – лидерство как функция ситуации. Сущность и функциональное предназначение индивидуального политического лидерства. Основные типы политических лидеров и проблема культа личности.</p>
<p>Мировая политика и международные отношения</p>	<p>Межгосударственные отношения, их глобальный, региональный, субрегиональный, двусторонний уровень. Субъекты международных политических отношений. Государства как главные субъекты международной деятельности. Военно-политические блоки. Политические функции «общего рынка». Европейский парламент. Политическая роль транснациональных корпораций. Международный валютный фонд.</p> <p>Внешняя политика государства, ее сущность и функции, многообразие форм и методов. Связь и единство внутренней и внешней политики.</p> <p>Международные национальные конфликты и пути их разрешения. Сотрудничество и соперничество на международной арене. Военные и невоенные конфликты в современных международных отношениях.</p> <p>Мировая политика в XXI веке. Конец двухполюсного мира и модификация системы международных отношений. Основные тенденции развития современных международных отношений. Новый этап во внешней политике России: преемственность и обновление. Изменение международных позиций Российской Федерации.</p>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ЭТИКА»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины «Этика» – усиление гуманитарной направленности учебно-воспитательного процесса, формирование нравственной личности, моральных и социальных ценностей кооперативного движения, развитие высоких гражданских качеств

патриотизма и социальной ответственности, гуманистического стиля мышления и поведения специалиста.

Задачи: изучить предмет и основные проблемы этики, выяснить её роль в жизни общества и личности, познать практическую, профессиональную значимость теоретически рассматриваемых нравственных проблем.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Этика» относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин (вариативная часть, дисциплины по выбору).

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

- школьные курсы общеобразовательных дисциплин «Обществознание», «Литература»;
- История - ОК-1, ОК-2;
- Философия – ОК-1, ОК-2;
- Социология - ОК-2.

Изучение данных дисциплин обеспечивает:

Знание: основных направлений и проблем исторического, социального, духовного и культурного развития общества в целом.

Умение: изучать и осмысливать эмпирический материал и теоретические концепции.

Владение навыками самостоятельной работы, логического мышления, приобретения научных знаний.

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

- Конфликтология – ПК-6;
- Деловые переговоры – ПК-6;
- Культурология – ОК-1;ОК-2; ПК-6;
- Культура в современном мире – ОК-1;ОК-2; ПК-6;
- Основы социального государства – ОК-1;ОК-2; ПК-6;
- Политология - ОК-1;ОК-2; ПК-6.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

общекультурные компетенции:

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

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

профессиональные компетенции:

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

В результате изучения дисциплины «Этика» студент должен:

Знать:

- предмет, основные функции и категории этики;
- краткую историю этических учений;
- происхождение, сущность и специфику морали;
- структуру и содержание морального сознания личности;

- этику взаимопонимания и культуру нравственного общения;
- взаимосвязь морали с основными формами общественного сознания: экономикой, политикой, правом, религией, искусством;
- роль этики в решении современных глобальных проблем, экологии, войны и мира, мирового терроризма;
- теоретические основы и особенности профессиональной этики, предмет, функции и содержание этики кооперативного движения;
- сущность, цели, задачи и способы нравственного воспитания и самовоспитания.

Уметь:

- использовать этические знания в качестве метода познания конкретных нравственных проблем, практических и профессиональных задач;
- обосновывать свой моральный выбор, мировоззренческую и гражданскую позицию в сложных событиях современной жизни;
- применять теорию морали для установления нравственных отношений в коллективе, сфере управления и бизнеса, для преодоления межличностных моральных конфликтов.

Владеть:

- методами нравственного воспитания и самовоспитания для постоянного духовного совершенствования и развития общечеловеческих и профессиональных моральных качеств.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Предмет, основные принципы и категории этики <u>знать:</u> предмет, основные принципы, понятия и функции этики; <u>уметь:</u> классифицировать социальные и профессиональные события по нравственным критериям; <u>владеть</u> навыками моральной оценки собственных поступков	ДЕ–1. <i>Этика как философская наука о морали.</i> Предмет и структура этики. Содержание основных этических принципов. Закономерности развития этических знаний. Основные категории этики. Мировоззренческая и методологическая функции этики.
История этических учений. <u>знать:</u> историю развития мировой и отечественной этической мысли. <u>уметь:</u> выделять и оценивать исторические и современные парадигмы этических концепций. <u>владеть:</u> навыками логико-исторического анализа развития духовно-нравственных проблем	ДЕ – 2. <i>Становление и развитие этики</i> Этика Древнего мира. Этическая мысль Средневековья и Возрождения. Этика Нового времени. Отечественная этика. Анализ современных этических теорий.
Происхождение, сущность и специфика морали <u>знать:</u> современные философские и религиозные интерпретации происхождения и сущности морали; <u>уметь:</u> обосновывать природу нравственных ценностей; <u>владеть</u> навыками моральной оценки результатов профессиональной деятельности.	ДЕ–3. <i>Основные философские концепции происхождения и сущности морали.</i> Натуралистические теории морали. Социально-этические концепции морали. Религиозные учения о морали. Сущность морали. Специфика морали как регулятора межличностных и социальных отношений
Нравственный мир личности <u>знать:</u> структуру нравственного содержания личности	ДЕ–4. <i>Моральные принципы и нравственные качества личности.</i> Структура и содержание морального

<p><u>уметь</u>: обосновывать нравственный выбор социальных действий и поступков в профессиональной области. <u>владеть</u> этическими критериями оценок социально значимых событий.</p>	<p>сознания личности. Особенности нравственного мышления. Нравственный выбор и его этическая оценка. Смысл жизни как важнейшая нравственная проблема. Этика ответственности в мире профессиональных проблем</p>
<p>Этика взаимопонимания и культура нравственного общения. <i>Компетенции:</i> <u>знать</u>: особенности и критерии морального отношения человека к внутреннему и внешнему миру; <u>уметь</u>: строить профессиональные отношения на принципах справедливости и взаимной ответственности <u>владеть</u> навыками культуры нравственного общения</p>	<p>ДЕ–5 <i>Социальные и личностные аспекты нравственных отношений.</i> Нравственное отношение человека к себе и другим. Этика взаимопонимания, доверия и ответственности. Культура нравственного общения.</p>
<p>Мораль и общество. Взаимосвязь морали, экономики и политики <u>знать</u>: основные понятия и проблемы социальной этики <u>уметь</u>: выделять нравственные аспекты в социально-экономической и профессиональной деятельности; <u>владеть</u>: нравственными критериями в оценке социально-значимых явлений.</p>	<p>ДЕ–6. <i>Социальная этика.</i> Предмет, категории и закономерности социальной этики. Мораль и экономика. Нравственные горизонты политической деятельности. Мораль и искусство. Мораль и религия.</p>
<p>Этика глобальных проблем <u>знать</u>: этическое содержание и нравственную оценку глобальных проблем <u>уметь</u>: выделять гуманитарные аспекты глобальных событий <u>владеть</u> навыками этического анализа актуальных общечеловеческих проблем.</p>	<p>ДЕ–7. <i>Глобальные проблемы как объект этического анализа.</i> Нравственное содержание экологических проблем. Экоэтика. Этические аспекты войны и мира. Мировой терроризм как морально-этическая проблема современности. Этика ответственности в глобальных процессах</p>
<p>Профессиональная этика. Этика кооперативного движения <u>знать</u>: сущность и специфику профессиональной деятельности <u>уметь</u>: применять теорию морали для установления нравственных отношений в коллективе, сфере управления и бизнеса, для преодоления межличностных моральных конфликтов <u>владеть</u> критериями нравственного отношения к профессиональной деятельности</p>	<p>ДЕ–8. <i>Предмет, содержание и функции профессиональной этики.</i> Этическое содержание профессиональной деятельности. Нравственный этос делового общения. Социально-нравственный ресурс кооперации</p>
<p>Нравственное воспитание и самовоспитание студенческой молодежи <u>знать</u>: теорию нравственного воспитания; <u>уметь</u>: использовать теоретические знания в формировании этической культуры личности; <u>владеть</u> методами нравственного воспитания и самовоспитания для постоянного духовного совершенствования и развития общечеловеческих и профессиональных</p>	<p>ДЕ–9 <i>Этика воспитательного процесса.</i> Предмет и задачи нравственного воспитания. Особенности нравственного воспитания в учебном процессе. Воспитательная роль лекций, семинаров, новых образовательных технологий Нравственное самовоспитание личности. Этика самообразования.</p>

моральных качеств	
-------------------	--

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование компетентностей в области психологии и этики делового общения, способствующих осуществлению эффективного взаимодействия в деловой среде.

Задачи дисциплины:

формирование у студентов современного гуманитарного мировоззрения, в основе которого лежит понимание нравственных идеалов и ценностей современного общества;

знание этических принципов и норм поведения, умение влиять на психологическое состояние партнера в ходе делового общения, умело использовать правила делового этикета в работе с подчиненными и деловыми партнерами.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части гуманитарного, социального и экономического цикла (Б1.В.ДВ.)

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

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

Психология и педагогика (ОК-1, ОК-6, ОК-9, ОК-15, ПК-2).

Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

Профессиональная этика и этикет (ОК-5, ОК-8, ОК-10, ОК-18, ПК-5).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

способность совершенствовать и развивать свой интеллектуальный, общекультурный и морально-психологический уровень (ОК-1);

владение культурой взаимоотношений, взаимопонимания и сотрудничества, способность демонстрировать уважение к людям, толерантность к другим культурам, готовность к поддержанию партнерских отношений (ОК-8).

способность самостоятельно организовать свой труд и обеспечить проверку результатов собственной деятельности (ОК-11);

готовность к компромиссу с потребителем по возможному варианту и требуемому качеству обслуживания (ОК-18).

В результате изучения учебной дисциплины «Психология и этика делового общения» студенты должны:

знать:

содержание понятий «психология личности», «психология общения», «психология рабочей группы», «референтная группа», «стиль руководства», «этика», «мораль», «деловой этикет» и др.;

уметь:

отстаивать свою точку зрения, не разрушая отношения; конструктивно и умело вести спор; толерантно относиться к достоинствам и недостаткам партнеров, конструктивно реагировать на критику в свой адрес; моделировать деловые ситуации и проектировать свое поведение в них; применительно к своей профессии использовать правила делового этикета; устанавливать и поддерживать деловые отношения; уметь решать спорные вопросы с позиции этических норм и ценностей.

владеть:

навыками эффективного делового общения; навыками психологического анализа структуры организации; методами психологической диагностики собственного состояния, приемами описания психологических особенностей других субъектов профессиональной деятельности; взаимодействием с коллегами в соответствии с требованиями этикета.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины

Содержание и задачи курса.

Психология личности как основа человеческих взаимоотношений.

Психология человеческого общения

Особенности психологии и этики деловых отношений внутри организации

Психология и этикет делового общения с представителями других организаций.

Психологическая помощь и консультирование в деловом общении и этикете.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«КУЛЬТУРОЛОГИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель курса - сформировать компетенции обучающегося в области гуманитарных знаний, позволяющих усвоить и оценивать историческое и культурное наследие прошлого и настоящего, разобраться в единстве и многообразии культурологических процессов.

Задачи курса:

- показать развитие историко-культурного процесса в его хронологической последовательности и взаимообусловленности его развития и изменений;
- ознакомить с научными подходами в изучении наследия культуры.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин (вариативная часть, дисциплины по выбору).

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

- Философия (ОК-1);
- История (ОК-1, ОК-2, ОК-3);
- Социология (ОК-7)

Знания (пониманию) :

- культурологических понятий, основных закономерностей и этапов культурологического развития общества.

Умения:

- исторического, философского и культурологического анализа.

Владения навыками:

- ориентации в становлении духовных ценностей.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Общекультурные компетенции:

- знанием базовых ценностей мировой культуры и готовностью опираться на них в своем личностном и общекультурном развитии (ОК-1);
- знанием и пониманием законов развития природы, общества и мышления и умением оперировать этими знаниями в профессиональной деятельности (ОК-2);
- способностью занимать активную гражданскую позицию (ОК-3);
- готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-7);
- стремлением к личностному и профессиональному саморазвитию (ОК-10).

Знать:

- основные понятия и категории культурологии и художественных жанров.

Уметь:

- анализировать процессы культурологического развития в рамках исторического времени.
- расширять кругозор, приобщаясь к духовной культуре прошлого и современного.

Владеть:

- навыками анализа исторических процессов и их отражения в духовной сфере;
- способностью самостоятельно анализировать и оценивать различные культурные явления на основании полученных знаний.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы.
Культурология как наука о культуре.	Предмет и задачи науки о культуре. Культурология в системе гуманитарного знания. Становление культурологии как науки в XX в. Понятие культуры. Структура и функции культуры. Компоненты культуры. Материальная культура и духовная культура. Соотношение понятий культуры и

	цивилизация. Культура «массовая», культура «элитарная».
Характеристика цивилизаций Древнего Востока.	Общее и частное в культуре речных цивилизаций Египта, Месопотамии, Индии, Китая. Религиозные основы культуры. Строительство, искусство, развитие научных знаний.
Античная культура.	Понятие «античность». Греческая и Римская культура: общее и различное. Мифология и религия античности. Философия и образование. Памятники архитектуры и скульптуры Греции и Рима. Римское право, научно-технические достижения.
Культура средневековой Европы.	Христианская картина мира. Влияние христианства на культуру и науку. Развитие системы знания и образования. Первые европейские университеты. Рыцарская и смеховая культура. Рост городов. Архитектура: романский и готический стили.
Культура эпохи Возрождения.	Научная картина мира. Гуманизм как идея культуры XV, XVI в. Итальянское и северное Возрождение Литература, живопись и архитектура. Титаны Возрождения.
Западно-Европейская культура Нового времени.	Формирование новых черт культуры Европы. Появление новых стилей в искусстве: барокко, классицизм. Архитектура, скульптура, живопись. Литературное, музыкальное, театральное творчество. Философские воззрения.
Социодинамика русской культуры XVIII- XX в.в.	Модернизационные процессы в культуре. Живопись, архитектура, скульптура, литература, театральное и прикладное искусство. Европейские культурные традиции в русской культуре. Развитие культуры Советского периода.
Художественная система модерна и постмодерна. Европейское искусство XIX, XX в.в.	Направления искусства XIX - XX в. Их выражение в декаденстве, авангардизме. Модернизм в архитектуре, театральном искусстве. Фовизм в живописи и скульптуре. Дадаизм в изобразительном искусстве. Сюрреализм в изобразительном искусстве и литературе. Экспрессионизм – художественное направление в искусстве. Супрематизм – абстрактная живопись
Диалог культур Востока и Запада.	Процесс взаимодействия и контакта культур. Сравнение эволюции системы ценностей Восток - Запад.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«МИРОВАЯ ХУДОЖЕСТВЕННАЯ КУЛЬТУРА»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины:

Цель теоретического раздела курса - ознакомить бакалавров в области рекламы и связей с общественностью с мировой художественной культурой, категориальным аппаратом данной области знания, раскрыть суть основных проблем современной художественной культуры. Цель второго раздела, раскрывающего основное содержание мировой художественной культуры – знакомство бакалавров с основными эстетическими принципами, образами и духовными ценностями, нашедших отражение в различных формах и видах художественной культуры. Цель исторического раздела – знакомство бакалавров со спецификой и закономерностями развития мировых культур, формирование у бакалавров гуманистического мировоззрения, воспитание высших нравственных качеств, лежащих в основе овладения профессиональным мастерством, развитие умения адекватно воспринимать и оценивать особенности развития культуры в новых социально-экономических условиях.

Основные задачи курса:

1. Проследить становление и развитие понятий "культура" и "художественная культура";
2. Рассмотреть взгляды на место культуры в социуме, представления о социокультурной динамике, типологии и классификации культур;
3. Познакомить с разнообразием видов культурной деятельности людей на протяжении всего развития человечества, с историей развития искусства как части культуры;
4. Выделить особенности становления и развития мировой художественной культуры на всех этапах развития всемирной истории;
5. Определить место и роль художественной культуры России в мировом культурологическом процессе;
6. Выявить основные виды и формы художественной культуры в настоящее время.

Программой так же предусмотрено изучение сложной, актуальной проблемы взаимодействия массовой и элитарной культур, как в историческом контексте, так и в современном прочтении.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Мировая художественная культура» относится к дисциплинам по выбору вариативной части гуманитарного, социального и экономического цикла (Б.В.) Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) по направлению «Реклама и связи с общественностью» (бакалавриат).

Дисциплина «Мировая художественная культура», тесно связанная с другими гуманитарными науками, является интегральной наукой о культуре, об особенностях и перспективах развития современной художественной культуры, раскрывает роль техники и информационных технологий в модернизационных процессах современного искусства. Наряду с другими дисциплинами гуманитарного цикла данная дисциплина способствует формированию духовно-нравственных установок молодого поколения.

Дисциплина изучается в двух семестрах. Для изучения учебной дисциплины в 1-м семестре необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые в рамках школьного курса дисциплин «История», «Россия и мир», «Обществознание» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования.

Для изучения учебной дисциплины во 2-м семестре необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Философия (ОК-1, ПК-10);
- История (ОК-1).
- Основы православной культуры (ОК-1, ОК-2).

Знания:

- основы разделов и направлений философии, методов и приемов философского анализа проблем;

- основных закономерностей исторического процесса, этапов исторического развития России, места и роли России в истории человечества и в современном мире;
- особенностей развития творческого потенциала человека в рамках художественной культуры.

Умения:

- управлять работой коллектива и работать в команде;
- применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в решении поставленных задач;
- самостоятельно анализировать произведения разных видов искусства;
- ориентироваться в жанрах и типах художественной культуры, в разных художественных направлениях (барокко, романтизм, реализм, классицизм, готика, сентиментализм, импрессионизм и др.);
- определять содержание понятий «культура», «искусство», «мировоззрение», «образ жизни», «виды искусств», «жанры искусств»;
- анализировать работу представителей культуры во всех областях деятельности;
- профессионально пользоваться понятийным аппаратом курса «Мировая художественная культура» (стиль, направление, канон, жанр, генезис, догма, культ, пантеон, репродукция, синкретизм, цивилизация и др.).

Владения навыками:

- критического восприятия информации;
- целостного подхода к анализу проблем общества и культуры;
- философского, культурологического, искусствоведческого, исторического мышления;
- проведения анализа произведений искусства с точки зрения сюжета, оформления, стиля, направления, времени создания.

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

- История рекламы и PR (ОК-1, ОК-2, ОК-6).
- История журналистики (ОК-1, ОК-2, ПК-6).
- Культурология (ОК-1).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Общекультурные компетенции:

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

В результате изучения учебной дисциплины (модуля) "Мировая художественная культура" обучающиеся должны:

Знать:

- формы и типы культур, основные культурно-исторические центры и регионы мира, закономерности их функционирования и развития;
- основные достижения мировой художественной культуры;
- необходимый категориальный аппарат в сфере художественной культуры;
- способы приобретения, хранения и передачи наследия художественной культуры;

Уметь:

- объяснять феномен художественной культуры, ее роль в человеческой деятельности;
- оценивать достижения мировой художественной культуры на основе знания исторического контекста создания произведений;
- ориентироваться в культурной среде современного общества; определять свои мировоззренческие позиции;

Владеть навыками:

- культурологического и искусствоведческого анализа;

-культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации;

-мировоззренческими установками для использования их в профессиональной деятельности.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Мировая художественная культура как система.	Сущность понятия «Мировая художественная культура». Структура мировой художественной культуры. Основные методологические основы изучения мировой художественной культуры. Функции художественной культуры. Социально-исторические факты развития художественной культуры. Искусство как основной элемент художественной культуры. Представления об истории искусства со времен античности до начала XXI века.
Художественный образ и художественные средства.	Художественный образ как основной компонент художественной культуры. Особенности его восприятия. Исторические типы художественного восприятия людьми окружающего мира в искусстве. Понятие о выразительных (художественных) средствах. Классификация искусств. Жанры в искусстве. Стиль как общность образной структуры и художественных средств. Основные художественные стили в истории мировой художественной культуры.
Введение в изучение графики.	Суть графики как вида искусства. Основные выразительные средства графики. Материалы и инструменты для рисования. Основные периоды в развитии искусства графики.
Введение в изучение живописи.	Суть живописи как вида искусства. История видов и жанров живописи. Материалы, инструменты и живописные техники в их историческом развитии. Композиция картины (горизонт, центр, соотношение левой и правой частей, ритм линий, форм и колорита). Художественный анализ живописного произведения. Основные художественные стили в живописи с древнейших времен до начала XX века.
Основы теории и истории скульптуры.	Скульптура как вид изобразительного искусства. История жанров в скульптуре. История материала и техники скульптуры. Роль постамента в скульптуре различных исторических эпох. Художественный анализ скульптуры.
Основы теории и истории архитектуры	Архитектура как вид искусства. Материалы архитектуры. Специфические художественные средства архитектуры. Виды концепций пространства в архитектуре с древнейших времен до начала XX века как отражение мировоззрения эпохи. Художественный анализ архитектуры. Характеристика основных стилей в мировой архитектуре.
Художественное оформление предметного мира.	Функции и художественные особенности прикладного и декоративного искусства. Стили в искусстве моделирования одежды и мебели, бытовой керамики, художественного стекла, изготовления игрушек, ювелирного искусства. Орнамент – стиль эпохи. Основные типы и виды орнамента.
Введение в изучение литературы.	Разграничение понятий «всемирная», «национальная» и «мировая» литература. Мировая литература как диалог вершинных достижений национальных литератур в аспекте их мирового значения. Особенности видов и жанров литературы. Приоритеты литературы в структуре национальных культур

Основы театрального искусства.	Основные моменты становления и развития театрального искусства. Ведущие виды, формы и направления театра. Национальные театры как основа мирового театра.
Введение в изучение музыкальной культуры.	Особенности структурных компонентов музыкальной культуры. Стилистика в музыке. Музыка в культурно-историческом развитии и в актуальной культуре.
Особенности синтетических искусств.	Синтетическое искусство, как синтез художественных средств разной природы для создания художественного образа. Художественные особенности хореографии, театра, кино, дизайна. История развития синтетических искусств.
Основы герменевтики и семиотики искусства.	Проблема понимания художественного языка и смысла произведений искусства прошлых лет. Метод герменевтики в искусствознании. Знак и символ в искусстве. История основных распространенных символов в искусстве с древнейших времен до настоящего времени.
Образ человека в художественной культуре.	Идеальные типы личности с первобытной эпохи до XX века. Идеал красоты мужчины и женщины. Костюмы эпохи как отражение представлений о человеке. Художественные модели взаимоотношений между людьми (любовь, дружба, семья, брак, социальный коллектив).
Образ мироздания в художественной культуре.	Отношение к природе и формирование ее облика в художественных образах исторических эпох. Художественные образы обитаемого пространства в архитектуре. Религия в художественной культуре: образ божества, особенности культового искусства. Основные категории мироздания в художественном отражении (время, пространство, движение, представления о смерти).
Отражение в искусстве общественных отношений.	Характер взаимодействия социальных условий существования художественной культуры и создаваемой искусством картины. Отражение социальной структуры общества в художественных образах эпохи. Образ власти и государства. Хозяйство и труд человека, отношения к богатству и бедности в художественной модели эпохи.
Генезис художественной культуры.	Предпосылки возникновения культуры. Материальная и духовная культура первобытнообщинного строя. Синкретический характер первобытной культуры. Миф как содержательная основа художественной культуры. Влияние религиозно-магических представлений на художественную культуру
Искусство Древнего Египта.	Основные периоды развития искусства Древнего Египта. Влияние религиозного мировоззрения на художественную культуру Древнего Египта: архитектура, скульптура, живопись, литература, музыка.
Искусство Древней Передней Азии (Шумер, Аккад, Вавилон, Ассирия, империя Ахеменидов, Парфянское царство, империи Сасанидов).	Основные достижения художественной культуры Шумера и Аккада: клинопись, адорант, глиптика, зиккурат. Искусство Вавилонии: эпос, скульптура, музыка, дворцовая архитектура. Искусство империи Ахеменидов: «имперский» стиль в архитектуре (ападару, таджару), скульптура, израсцовые рельефы. Художественная культура Ассирии: город-крепость, скульптура (шеду, монументальный рельеф), характер произведений. Декоративно – прикладное искусство Парфии. Влияние зороастризма на искусство империи Сасанидов.
Художественная культура Древней Греции.	Социально-экономические предпосылки расцвета материальной и духовной культуры античности. Влияние мифологического и научного мировоззрения на становление искусства Древней Греции: литература, театр, архитектура, скульптура, живопись, музыка.
Художественное наследие	Искусство этрусков: городская архитектура, некрополь, (тумулусы, дромос, бетон, кенотафы, каноны), скульптура. Основные периоды

Древнего Рима.	художественной культуры Древнего Рима. Достижения римской архитектуры, скульптуры, глиптики, ораторского искусства, зрелищных постановок.
Искусство Византии.	Общие принципы византийского искусства. «Македонский Ренессанс» в художественной культуре. Влияние христианского мировоззрения на искусство Византии: иконописание, каноны византийской архитектуры, рукописи, миниатюра, мозаика.
Средневековое искусство Западной Европы: романика.	Особенности европейского средневековья и его культуры. Религиозная целостность средневековой культуры. Средневековое искусство и его специфика. Романское искусство и его основные характеристики. Основные формы куртуазной культуры.
Готическое искусство.	Отражение готического стиля на всех направлениях художественной культуры Западной Европы. Значение средневековой культуры в мировом историко-культурном процессе.
Художественная культура эпохи Возрождения в Италии.	Возрождение как величайший переворот в развитии мировой художественной культуры. Появление станковых форм искусства. Специфические черты художественной культуры Италии, появление стиля барокко. Позднее Возрождение и кризис гуманизма.
Художественная культура эпохи Возрождения в Северной Европе.	Искусство Нидерландов. Искусство Франции. Искусство Германии. Появление новых жанров изобразительного искусства, новых технологий. Становление книгопечатания.
Искусство арабских стран, Ирана и Турции.	Ислам и изобразительное искусство. Исламские каноны архитектуры. Специфика мусульманской литературы.
Искусство Индии и Юго-Восточной Азии (Бирма, Таиланд, Кампучия, Индонезия).	Основные периоды художественной культуры Индии. Искусство буддизма в Индии. Влияние ислама на искусство Индии. Специфика художественной культуры стран Юго-Восточной Азии.
Искусство стран Дальнего Востока (Китай, Тибет, Монголия, Корея, Япония).	Основные периоды становления и развития художественной культуры Китая. Влияние религиозного мировоззрения на китайское искусство. Общее и особенное в художественной культуре Тибета, Монголии, Кореи. Искусство Японии; архитектура, скульптура, живопись и графика.
Художественная культура Европы периода Реформации.	Реформация как идеологическая и культурная революция. Формирование художественной культуры протестантизма.
Художественная культура Европы периода Просвещения.	Мировоззрение и идеология Просвещения. Идеи Просвещения в мировой художественной культуре, становление новых художественных стилей: сентиментализм, рококо, классицизм.
Европейская художественная культура XIX в.	Основные черты культуры XIX века. Ведущие художественные направления в искусстве XIX в. Кризис религиозного сознания и его отражение в культуре. Начало научно-технической революции Развитие науки и техники и их влияние на развитие художественной культуры
Художественное наследие России: искусство средних веков.	Социально-исторические условия формирования русской художественной культуры. Основные этапы формирования национального самосознания и отражение этого процесса в искусстве. Влияние православия на дальнейшее развитие русской художественной культуры.
Искусство России	Влияние достижений науки, техники, социально-экономического

в эпоху Нового времени.	развития в XVII-XVIII вв. на формирование новых форм и стилей в художественной культуре России.
Искусство России в XIX - нач. XX вв.	Художественная культура России XIX в. как отражение социально-экономических, политических, нравственных процессов. Влияние НТР на развитие искусства. Основные направления и стили искусства в XIX - нач. XX вв.
Советское и постсоветское искусство.	Отечественное искусство в 1920-30-х гг.: концепция создания нового человека, реализация адаптационной стратегии. Искусство военного времени. Эстетика и идеология соцреализма: идейность, активность; реалистичность, народность. Кризис советского искусства, как результат разрыва высокой идеи и реальности, появление культурного вакуума и заполнение его массовой культурой западного образца.
Современная мировая художественная культура.	Отражение социальных противоречий в художественной культуре. Культурологическое содержание крупнейших научных открытий и технических достижений. Глобальные проблемы современности и их отражение в художественной культуре. Множественность культур, традиций, направлений, школ, стилей, течений в культуре кон. XX-нач XXI в. Появление экранного, виртуального и телевиртуального искусства со специфическими стилями.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«МЕНЕДЖМЕНТ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины «Менеджмент» является овладение студентами знаниями, приобретение умений и навыков в области управления, формирование научного

представления о природе менеджмента, истории развития, особенностях российского менеджмента в новых экономических условиях, овладение основами системного мышления.

Задачами дисциплины являются:

формирование у студентов современного управленческого мышления, основанного на эффективных технологиях управления, коммуникативных способностей;

выработка навыков организации работы коллектива, мотивирования и стимулирования работников производства, управления персоналом, оценки состояния социально-психологического климата в коллективе.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу.

Изучение учебной дисциплины базируется на предшествующих дисциплинах:

- Социология (ОК-5)
- Правоведение (ОК-5)
- Теория и практика кооперации (ОК-8, ОК-9, ПКК-1)
- Философия (ОК- 5) Конфликтология (ОК-6, ПК-26)
- Основы социального государства (ОК-5)
- Экономика (ПК-19)

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

Знания:

- Основных закономерностей исторического процесса;
- Основ экономических теорий и экономических систем;
- Современной картины мира, социально значимых процессов и явлений;
- Базовых положений экономической теории, методики расчёта основных экономических показателей предприятий питания;

Умения:

- Самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;
- Применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории;
- Грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией.

Владения навыками:

- Экономического анализа, оценки погрешностей при проведении эксперимента;
- Экономической оценки ущерба от деятельности предприятия питания;
- Методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях.

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

- Маркетинг (ОК-11);
- Конфликтология (ОК-6, ПК-26)
- Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания (ПК-21);

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- способность к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя готовность к поддержанию партнёрских отношений. Способность к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству (ОК-5);
- способность осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчинённым; способность на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, овладение навыками самостоятельной работы (ОК-6);

- способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность (ОК-11);
- умение планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-19);
- умение осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21);
- осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные способности (ПК-26);
- способность проводить оценку профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, аттестацию работников и принимать решения по результатам аттестации (ПК-27);
- способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-29);
- способность оценить предлагаемые варианты управленческих решений, разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с учётом хозяйственно правовых особенностей функционирования кооперативных предприятий и организаций (ППК-1).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- Основные этапы развития менеджмента; сущность менеджмента, его эволюцию;
- Особенности управления в современных условиях;
- Порядок создания и условия развития предприятий питания;
- Основные виды организационных структур управления, принципы их построения;
- Основные функции менеджмента;
- Виды управленческих решений и методы их принятия;
- Основы формирования организационных отношений в трудовом коллективе, включая вопросы коммуникации, особенностей формальных и неформальных отношений; лидерства и функциональной ответственности; управления конфликтами;
- Сущность и содержание работы с кадрами.

Уметь:

- Ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций;
- Анализировать организационную структуру и разрабатывать предложения по её совершенствованию;
- Анализировать внутреннюю и внешнюю среду организации, выявлять её ключевые элементы и оценивать их влияние на деятельность предприятий питания;
- Организовать командное взаимодействие для принятия управленческих решений;
- Анализировать коммуникационные процессы, выявлять их сильные и слабые стороны, разрабатывать предложения по их совершенствованию;
- Анализировать состояние укомплектованности организации персоналом, качественный состав работников, определять потребность в кадрах и разрабатывать мероприятия по повышению профессионального уровня работников
- Формировать модель положительного имиджа фирмы и образа менеджера ресторанной индустрии.

Владеть:

- методами реализации основных управленческих функций;
- навыками формирования организационных коммуникаций;
- навыками самоменеджмента в планировании и анализе профессиональной деятельности в соответствии с должностной инструкцией.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание тем в дидактических единицах
Понятие и сущность менеджмента	<p>Менеджмент как область знаний и профессиональной деятельности.</p> <p>Возникновение и объективная необходимость управления как самостоятельного вида деятельности. Сущность менеджмента, его место и роль в рыночной экономике.</p> <p>Особенность главного содержания менеджмента – управления людьми.</p> <p>Потребность общества в специалистах, владеющих знаниями основных положений и практического инструментария менеджмента.</p> <p>Классификация и характеристика методов менеджмента: административные, экономические и социально-психологические.</p>
Формирование и развитие менеджмента	<p>Исторические предпосылки создания и развития менеджмента.</p> <p>Характеристика этапов менеджмента.</p> <p>Содержание научных теорий и вклада в развитие менеджмента: Ф.Тейлора, Г. Ганнта, Ф. Гилберта и Л. Гилберта, Г. Эмерсона, Г. Форда, М. Вебера, А. Файоля, Э. Мэйо, Д.Мак-Грегора, А. Маслоу, Р. Ликерта, а так же А. Богданова и А. Гастева. Общие принципы организации управления по Файолю, их актуальность в современном менеджменте. Современные принципы управления.</p> <p>Принципы кооперативного движения. Демократические принципы управления, закреплённые Декларацией Международного кооперативного альянса: добровольность и открытость членства, демократический контроль со стороны членов, участие членов в экономической деятельности, автономия и независимость, образование, профессиональная подготовка и информация, сотрудничество кооперативов, забота об обществе.</p> <p>Формирование современной системы менеджмента, отличной от теорий классических школ.</p> <p>Опыт зарубежного менеджмента, возможности и пути его применения в России.</p>
Особенности управления экономикой в современных условиях	<p>Характеристика изменений в управлении российской экономикой.</p> <p>Тенденции интернационализации и глобализации.</p> <p>Административное и экономическое регулирование деятельности предприятий питания. Законы и закономерности.</p> <p>Потребительский рынок как самостоятельная экономическая категория.</p> <p>Принципы рыночной экономики: свобода выбора видов и форм деятельности, всеобщность рынка, равноправие рыночных субъектов с разными формами собственности, саморегулирование деятельности, принцип договорных отношений, свобода ценообразования, самофинансирование, децентрализация управления и самостоятельность, экономическая ответственность, государственное регулирование.</p> <p>Адаптивность к постоянно меняющимся условиям внешней среды - необходимый элемент эффективного функционирования предприятий питания.</p> <p>Основные тенденции развития ресторанного бизнеса и факторы,</p>

		влияющие на успех в ресторанном бизнесе.
Организация как система управления		<p>Определение понятия «организация». Отличительные признаки организации. Характеристика организации как системы.</p> <p>Группировка организаций по формализации, формам собственности, основным целям, организационно-правовым формам, размерам, отнесению к секторам экономики. Формирование целей, имиджа организации, формулирование миссии. Порядок создания организации. Характеристика жизненных циклов организации. Стратегия реализации целей, требования к их развитию.</p> <p>Особенности создания и деятельности предприятий питания в потребительской кооперации.</p>
Организационные структуры управления		<p>Характеристика понятий «управленческая структура», «звенья управления», «управленческие ступени».</p> <p>Преимущества и недостатки линейной, функциональной, дивизиональной и матричной структур управления. Порядок формирования организационной структуры управления и причины её изменения. Влияние организационной структуры управления на эффективность деятельности организации.</p> <p>Современные тенденции в развитии организационных структур управления.</p>
Функции менеджмента		<p>Функции менеджмента как вид управленческой деятельности. Содержание общих функций менеджмента.</p> <p>Стратегическое, тактическое и оперативное планирование. Особенности планирования деятельности предприятий массового питания в условиях рыночной экономики.</p> <p>Факторы внутренней среды организации: структура, задачи, технологии, люди. Характеристика и взаимосвязь внутренних переменных. Сложность, изменчивость, неопределённость внешней среды. Прямые и косвенные факторы внешней среды.</p> <p>План, как инструмент контроля поэтапного достижения поставленных целей. Бизнес-план предприятия массового питания и методика его составления.</p> <p>Организация как функция управления.</p> <p>Содержательные и процессуальные теории мотивации. Виды контроля, формы управленческого контроля.</p>
Управленческие решения		<p>Управленческое решение как комплексное явление.</p> <p>Классификация управленческих решений.</p> <p>Принципы, которыми следует руководствоваться при принятии решений.</p> <p>Организация процесса разработки и принятия управленческих решений.</p>
Коммуникации менеджменте	в	<p>Коммуникации как связующие процессы управления. Внешние и внутрифирменные коммуникации. Вертикальные, горизонтальные и диагональные связи коммуникационных сетей. Формирование эффективных межличностных коммуникаций. Конфликтная ситуация.</p> <p>Основные стадии развития конфликта.</p> <p>Роль руководителя в разрешении конфликтной ситуации.</p> <p>Власть и лидерство как средство эффективного менеджмента. Типы поведения лидера, основанные на структуре управления и внимании к подчинённым.</p> <p>Формы власти и влияния. Сбалансированный подход к проявлению власти менеджеров и подчинённых. Авторитарный и</p>

	демократический стили руководства.
Управление персоналом в условиях стратегических изменений	<p>Инновационная деятельность как целенаправленная система мероприятий по разработке, внедрению, освоению, производству и коммерциализации новшеств, отвечающих запросам потребителя.</p> <p>Повышенные требования к персоналу в инновационных организациях.</p> <p>Кадровое планирование как элемент общей системы планирования организации. Организация работы с персоналом. Функции кадровой службы. Аутсорсинг - новая форма работы с кадрами.</p> <p>Профессиональные стандарты ресторанной индустрии, как основа повышения профессионального мастерства работников ресторанного бизнеса и их адаптации на предприятиях питания.</p> <p>Самоменеджмент и его роль в организации рабочего дня и достижении целей.</p>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«МАРКЕТИНГ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель и задача дисциплины – формирование у студента системы знаний о маркетинге как науке, философии бизнеса, универсальном способе управления, функционировании и развитии субъектов рыночной деятельности, получение прикладных знаний в области

развития форм и методов маркетингового экономического управления субъектами рыночной деятельности. Приобретение навыков реализации теоретических и прикладных знаний маркетинга в практической деятельности организаций.

Студент должен иметь представление о содержании науки и практики маркетинга, о законодательных и нормативных актах, регламентирующих деятельность организации, специфике маркетинга в отраслях и сферах деятельности. Студент должен знать состав и содержание комплекса маркетинга, маркетинговой среды, методы, алгоритмы и инструменты маркетинговых исследований, варианты организации управления маркетинговой деятельностью в организациях. Студент должен иметь навыки ведения маркетинговых исследований, сегментирования и позиционирования товара или услуги на нем, организации коммуникационных отношений организаций, разработки плана маркетинга.

Основные **задачи** дисциплины:

- изучить сложившуюся практику внедрения маркетинга маркетинг-микса в деятельность отдельных фирм и организаций;
- изучить организацию маркетинговой и рекламной службы в организации в условиях рыночных отношений;
- получить навыки в организации исследования рынка товаров и услуг и оценки их качества и ассортимента;
- определить специфику маркетинга в отдельных отраслях и сферах деятельности;
- научиться оценивать конкурентоспособность отдельных товаров и услуг;
- научиться собирать, обрабатывать и обобщать материалы, характеризующие соответствие ассортимента и качества представляемых на рынке товаров и услуг требованиям, установленным стандартом;
- изучить действующие в условиях рынка виды цен, особенности их применения, ценовые стратегии и оценку влияния цен на конкурентоспособность товаров и услуг;
- изучить методы и средства стимулирования реализации товаров и услуг;
- изучить виды и средства рекламы, оценить эффективность рекламных мероприятий;
- выявить современные каналы распределения товаров и услуг, уровни и типы организации доставки и продажи товаров;
- изучить современные структуры службы маркетинга, рассчитать бюджет и план маркетинга;
- изучить роль маркетингового контроля;
- изучить особенности международного маркетинга, внешнеэкономического маркетинга.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Маркетинг» относится к дисциплинам гуманитарного, социального и экономического цикла.

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

- Философия – ОК-1, ОК-2, ПК-2;
- Прогнозирование товарных рынков – ОК-1, ОК-2, ПК-2.

Знания:

- основных методов и положения экономической науки и хозяйствования, особенностей функционирования российских рынков.

Умения:

- использования экономических знаний для анализа социально-значимых проблем и профессиональных задач.

Владения навыками:

- постановки целей и выбора наиболее экономичных средств ее достижения.

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

- Экономика предприятия – ОК-1, ОК-2, ПК-2;
- Организация предпринимательской деятельности – ОК-1, ОК-2;
- Учебная и производственная практики – ОК-1, ОК-2, ПК-2, ПК-10, ПК-17;
- Итоговая государственная аттестация – ОК-1, ОК-2, ПК-2, ПК-10, ПК-17.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины «Маркетинг» направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

- владением культурой мышления, способностью к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);
- умением логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);
- способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях (ПК-2);
- способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке и реализации сырья и продвижении товаров (ПК-10);
- умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента (ПК-17).

По результатам изучения дисциплины «Маркетинг» студент должен получить знания:

- принципов формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения;
- методов изучения и анализа потребительского рынка товаров, формирование спроса и стимулирования сбыта;

умения:

- осуществлять организацию торгового предприятия. Проводить его позиционирование;
- осуществлять связь с поставщиками и потребителями, анализировать рекламации и претензии к качеству товаров и услуг, готовить заключения по результатам их рассмотрения.

Владение навыками:

- методов анализа спроса и управления ассортиментом товаров в торговом предприятии;
- разработки принятия и реализации управленческих решений.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Рынок в системе маркетинга. Принципы и функции маркетинга. Классификация маркетинга	Понятие о маркетинге, как философии бизнеса, системе управления производством и реализации продукции, совокупности методов исследования рынка товаров, способов формирования потребностей и спроса. Исторический очерк развития маркетинга в развитых странах. Цели и задачи маркетинга. Рост и оптимизация прибыли, внедрение новых товаров на рынок, увеличение объемов продажи товаров, создание благоприятного общественного мнения о товарах и услугах. Причины возникновения маркетинга и эволюция маркетинга. Основные этапы эволюции маркетинга. Эволюция маркетинговых концепций: совершенствование производств, совершенствование продукта (товара, услуг), интеграция коммерческих усилий. Законодательное регулирование маркетинга. Исследование рынка товаров народного потребления,

	<p>разработка и реализация мер по приспособлению к требованиям потребителей к ассортименту и качеству продукта. Маркетинг как инструмент установления и оптимизации отношений предприятий с рынком, повышение эффективности их деятельности и конкурентоспособности.</p> <p>Основные направления маркетинговой политики: товарная, ассортиментная, научно-техническая, инновационная, ценовая, сбытовая, рекламная, сервисная.</p> <p>Главные принципы маркетинга: достижение наилучших конечных результатов, обеспечение долговременности эффективной работы предприятий, строгий учет требований потребителей к ассортименту и качеству продукта, активное формирование потребностей и спроса.</p> <p>Функции маркетинга: аналитическая, производственная, сбытовая, организационно-управленческая.</p> <p>Современная классификация маркетинга:</p> <ul style="list-style-type: none"> - - по ориентации деятельности: ориентированный на товар, потребителя, интегрированный маркетинг; - - по охвату рынка: массовый, дифференцированный, концентрированный, целевой, международный; - - по областям применения: маркетинг товаров, услуг, людей, территорий, организаций, идей; - по состоянию спроса: конверсионный, синхромаркетинг, поддерживающий, противодействующий, демаркетинг, ремаркетинг, стимулирующий, развивающий.
<p>Маркетинговые исследования</p>	<p>Понятие маркетингового исследования.</p> <p>Цели и задачи маркетинговых исследований</p> <p>Роль информации в принятии маркетинговых решений. В связи с этим, маркетинговые исследования (МИ) стали одним из центральных звеньев маркетинга. Правила и процедура МИ, виды МИ, исследование рынка товаров, изучение потребительских свойств товаров, мотивационный анализ, коммерческая деятельность и ее экономический анализ.</p> <p>Процедура и организация изучения особенностей рынков отдельных товаров (продовольственных, непродовольственных и культурно-бытовых товаров).</p> <p>Система маркетинга, основные элементы системы.</p> <p>Основная группа факторов системы маркетинга: поставщики, продукцию которых реализует данная фирма и ее конкуренты, а также посредники и средства на рынке (внутренняя среда).</p> <p>Группа факторов более широкого плана: демографические, политико-правовые, экологические, технологические, социально-культурные.</p> <p>Понятие микросреды маркетинга. Структура микросреды: потребители, конкуренты, партнеры, сфера деятельности. Цели, задачи и методы анализа микросреды. Понятие макросреды маркетинга. Структура макросреды: экономической, политической, демографической, научно-технической, культурной, природно-климатической. Основные показатели. Цели, задачи и методы анализа макросреды.</p> <p>Понятие внутренней среды маркетинга. Два подхода к анализу внутренней среды: анализ производственно-сбытовой деятельности предприятия и анализ управления маркетингом.</p> <p>Общее понятие об информации, ее видах и предъявляемых к ней требованиях. Источники информации. Первичная и вторичная информация. Выборочный метод сбора информации о рынке. Особенности и недостатки этого метода сбора информации. Анкетные опросы. Технология подготовки и проведения анкетных опросов. Оценка</p>

	<p>репрезентативности результатов опроса. Практика использования компьютерной техники для обработки анкет. Методы анализа информации о рынке товаров. Оценка и анализ товарного предложения, спроса и цен.</p>
<p>Сегментирование рынка и выбор целевого сегмента рынка</p>	<p>Понятие о сегментировании рынка, разновидности сегментирования. Основные критерии рыночного сегментирования: количественные параметры, существенность, доступность, прибыльность сегмента. Эффективность работы и защищенность от конкурентов. Признаки сегментирования рынков: географические, демографические, социально-экономические и психографические. Особенности сегментирования рынка потребительского и производственного назначения. Выбор целевых сегментов рынка. Концентрация на единственном сегменте (отсутствие специализации), ориентация на покупательскую потребность (специализация продукта), ориентация на группу покупателей (специализация рынка), обслуживание нескольких не связанных между собой сегментов (выборочная специализация), охват всего рынка. Стратегии охвата рынка: недифференцированный, дифференцированный, концентрированный маркетинг.</p>
<p>Продуктовая политика в маркетинге</p>	<p>Сущность продуктовой политики. Основные направления и пути формирования продуктовой политики.</p> <p>Понятие товара. Товар как продукт труда, произведенный для продажи. Классификация товара. Товары личного пользования, товары производственного назначения.</p> <p>Товары длительного и краткосрочного пользования. Товары особого спроса. Международная классификация товаров. Единичный товар, товар группа, товар объект, товар программа.</p> <p>Основные этапы разработки товара: формирование идей; отбор идей; разработка замысла и его проверка; разработка стратегии маркетинга; анализ возможностей производства и сбыта; разработка товара, испытание в рыночных условиях; развертывание коммерческого производства. Формирование оптимального товарного ассортимента.</p> <p>Услуги. Виды услуг. Основные продуктовые стратегии: инновация, вариации, элиминация.</p> <p>Содержание концепции жизненного цикла товара и услуги (ЖЦТ). Экономические характеристики основных этапов (стадий) жизненного цикла: внедрения, роста, зрелости, спада. Факторы, оказывающие влияние на ЖЦТ. Смена жизненного цикла товаров и услуг. НТП и последовательность ЖЦТ. Научно-технический уровень товаров и услуг.</p> <p>Виды жизненных циклов: традиционный, классический или бум, увеличение, жизненный цикл с повтором, возобновление или ностальгия. Гребешковая кривая, провал. Виды маркетинговых стратегий, применяемых на различных стадиях жизненного цикла товара.</p> <p>Модификация рынка; модификация товара и услуги; улучшение качества товара и услуги; модернизация товара и услуги; улучшение оформления товара и услуги: упаковка и маркировка товаров. Классификация упаковки товаров. Разновидности маркировки и основные требования к ее нанесению на упаковку. Потребительская маркировка. Штриховое кодирование товаров.</p> <p>Российские и зарубежные требования к маркировке продукции.</p> <p>Сущность и цель позиционирования продаж. Приемы позиционирования: позиционирование на базе определенных преимуществ товара, специфических потребностей, на основе специального использования товара и услуг, через категорию покупателей. Путем сравнений, полной идентификации, создание имиджа своей организации. Позиционирование</p>

	<p>продукта. Необходимость и потребность позиционирования и перепозиционирования продукта на рынке. Механизм позиционирования и перепозиционирования продукта с учетом емкости рынка, поиска рыночных ниш.</p>
Конкуренция на рынке	<p>Понятие конкуренции. Функциональная, видовая и предметная конкуренция. Ценовая и не ценовая конкуренция. Конкурентоспособность товара и услуг. Технические и экономические параметры, определяющие конкурентоспособность товара и услуг.</p> <p>Определение конкурентоспособности продукции, организации. Оценка собственного потенциала организации.</p> <p>Модель конкурентных сил по М. Портеру. Стратегии конкурентной борьбы. Типы конкурентных рынков. Конкурентный анализ.</p> <p>Понятие рыночной конъюнктуры и методы ее анализа. Анализ потенциала рынка.</p> <p>Цена продажи и цена потребления. Рынок продавца и рынок покупателя. Эффект потребления. Конкурентоспособность организации. Оценка конкурентоспособности товара и услуг. Анализ деятельности конкурентов.</p> <p>Методы конкурентной борьбы.</p> <p>Конъюнктура рынка и ее учет в конкуренции.</p> <p>Изучение покупательского спроса. Анализ поведения покупателей на рынке товаров и услуг. Модели покупательского поведения и их значение в конкурентной борьбе.</p>
Ценообразование в маркетинге	<p>Цена в системе маркетинга. Цена и закон стоимости. Основные факторы ценообразования. Внешние условия, внутренние условия. Издержки производства, цены конкурентов; транспортные расходы; надбавки и скидки в пользу посредника; различные пошлины и сборы. Цена и механизм регулирования рынка. Равновесные цены.</p> <p>Виды цен: мировая цена; базисные цены; фактурная цена (цена купли-продажи). Удельные цены, цены при заключении сделок на бирже.</p> <p>Твердая цена; скользящие цены; монопольная цена; оптовая цена, цена производства, цена розничная.</p> <p>Задачи ценообразования.</p> <p>Ценовые стратегии.</p> <p>Основные отличия ценообразования в условиях рынка. Особенность маркетингового подхода к ценообразованию. Ценовые стратегии на новые товары: стратегия снятия сливок; завоевания лидерства по доле рынка по показателям качества, стратегия дифференцированных цен и «психологическая цена». Основные этапы ценообразования. Методы ценообразования: средние издержки плюс прибыль; расчет на основе анализа цены безубыточности и обеспечение ценовой прибыли; установление цены на основе ощущаемой ценности товара; на основе текущих цен и на основе закрытых торгов.</p> <p>Система ценовых скидок и льгот.</p>
Маркетинговые коммуникации в продвижении продукта на рынке	<p>Комплекс маркетинговых коммуникаций (комплекс стимулирования).</p> <p>Этапы разработки эффективной коммуникации. Выявление целевой аудитории. Выбор обращения. Выбор средств распространения информации. Расчет общего бюджета на стимулирование. Методы исчисления «от наличных средств»; «метод исчисления «в процентах к сумме продаж»; метод «конкурентного паритета», метод исчисления «исходя из целей и задач.» Формирование комплекса стимулирования.</p> <p>Реклама, исторические вехи рекламы. Работа рекламного агентства.</p> <p>Цели рекламы: информационная, увещательная, напоминающая.</p> <p>Разработка бюджета, рекламное обращение. Формирование идеи</p>

	<p>рекламного обращения, оценка и выбор вариантов обращения, исполнение обращения. Средства распространения информации. Отбор основных видов средств распространения информации: газеты, телевидение, радио, журналы, «Директ Майл», наружная реклама и др. Оценка эффективности рекламной программы.</p> <p>Стимулирование сбыта. Выбор средств стимулирования сбыта: образцы, купоны, упаковки по льготной цене, премии и зачетные талоны. Разработка программы стимулирования сбыта: условия участия, средства распространения, длительность программы, выбор времени для проведения мероприятия по стимулированию сбыта. Оценка результатов программы стимулирования сбыта.</p> <p>Пропаганда. Установление и поддержание связей с прессой, товарная пропаганда общефирменная коммуникация, лоббизм, консультирование. Пропаганда – составная часть Паблик рилейшнз.</p> <p>Планирование рекламной кампании на предприятиях.</p>
<p>Организация и планирование маркетинга в организации</p>	<p>Понятие «организация маркетинговой деятельности». Организационные структуры управления маркетингом: функциональная структура, товарно-функциональная структура, рыночно-функциональная структура, географическая структура управления. Управление по проекту.</p> <p>Организационное построение службы маркетинга.</p> <p>Организационные аспекты развития маркетинга: маркетинг как функция распределения, как функция продажи, выделение маркетинга в самостоятельную службу, маркетинг как главная функция организации.</p> <p>Факторы, влияющие на организацию маркетинга; цели организации; условия среды.</p> <p>Маркетинговые структуры и их особенности: функциональная организация маркетинга. Дивизиональные структуры: организация по продуктам, организация по клиентам, организация маркетинга по географическому принципу, матричный принцип.</p> <p>Разработка стратегии маркетинга и распределение средств по мероприятиям программы маркетинга.</p> <p>Выбор целей фирмы и целей маркетинга. Стратегия и тактика маркетинга.</p> <p>Процесс стратегического и тактического планирования маркетинга организации.</p> <p>Необходимость и сущность маркетингового контроля. Типы маркетингового контроля: контроль выполнения главных планов; контроль прибыльности, стратегический контроль. Процесс маркетинговой ревизии.</p> <p>Маркетинговый аудит. SWOT- анализ в маркетинге.</p>
<p>Международный маркетинг</p>	<p>Сущность и содержание международного маркетинга. Особенности международного маркетинга. Причины выхода на международные рынки. Способы выхода на международные рынки. Проблемы стандартизации и адаптации в международном маркетинге. Значение международного маркетинга при вступлении России в ВТО.</p>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Часть 2
Математический и естественнонаучный цикл**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«МАТЕМАТИКА»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является ознакомление студента с основами математического аппарата, необходимого для решения современных теоретических и практических задач по специальности.

В ходе изучения дисциплины реализуются следующие *задачи*:

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

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

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу математических и естественнонаучных дисциплин (базовая часть).

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

Знания:

- базовых разделов математики в объёме школьной программы.

Умения:

- применять методы элементарной математики при решении задач.

Владения навыками:

- использования математического аппарата для решения задач математики.

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

- информатика (ПК-1, ПК-3),

- механика (ПК-1, ПК-3),

- физика (ПК-1, ПК-3),

- экология (ПК-1, ПК-3),

- микробиология (ПК-1, ПК-3),

- методы исследования сырья и продуктов (ПК-1, ПК-3),

- биохимия (ПК-1, ПК-3),

- неорганическая химия (ПК-1, ПК-3),

- теплотехника (ПК-3).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Профессиональные компетенции: (ПК)

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики;

- основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики.

Уметь:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;

- применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении.

Владеть:

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

Форма контроля по дисциплине: зачет, экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Тема 1. Функции многих переменных (ПК-1, ПК-3)	Функции многих переменных. Экстремум функции. Условный экстремум. Знать: функции многих переменных. Уметь: исследовать функции многих переменных. Владеть: основными методами теории функций многих переменных.
Тема 2. Ряды: числовые, степенные, Фурье. (ПК-1, ПК-3)	Числовые ряды. Необходимое условие сходимости. Достаточные признаки сходимости. Абсолютная и условная сходимость. Степенные ряды. Ряды Фурье для периодических и непериодических функций. Знать: основные понятия теории числовых, степенных рядов и рядов Фурье. Уметь: применять признаки сходимости рядов. Владеть: основными методами теории числовых, степенных рядов и рядов Фурье.
Тема 3. Дифференциальные уравнения и уравнения математической физики. (ПК-1, ПК-3)	Дифференциальные уравнения первого порядка. Линейные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами. Элементы теории уравнений математической физики Знать: основные определения и понятия теории дифференциальных уравнений. Уметь: решать дифференциальные уравнения. Владеть: методами решения дифференциальных уравнений.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ИНФОРМАТИКА»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Внедрение ЭВМ в различные сферы деятельности предъявляет повышенные требования к специалисту. Дисциплина "Информатика" ставит своей целью подготовить студентов к эффективному использованию средств вычислительной техники для решения

экономических, управленческих и других задач. Основной акцент делается на приобретение навыков практической работы на ПК, применение готовых программных средств.

Задачи дисциплины:

- познакомить студентов с теоретическими принципами организации информационных процессов, информационных технологий, и информационных систем в современном обществе;

- сформировать навыки работы с компьютером как средством управления информацией;

- научить использовать компьютерные информационные технологии для поиска, обработки и систематизации информации;

- выработать способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

Изучение дисциплины углубляет знания, умения и навыки, полученные в средней общеобразовательной школе по программе «Информатика и ИКТ».

В результате изучения информатики и ИКТ на базовом уровне ученик должен:

знать/понимать

— основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий;

— назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты и процессы;

— назначение и функции операционных систем;

уметь

— оперировать различными видами информационных объектов, в том числе с помощью компьютера, соотносить полученные результаты с реальными объектами;

— распознавать и описывать информационные процессы в социальных, биологических и технических системах;

— оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;

— просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных, получать необходимую информацию по запросу пользователя;

— наглядно представлять числовые показатели и динамику их изменения с помощью программ деловой графики;

— соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

— эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности, в том числе самообразовании;

— ориентации в информационном пространстве, работы с распространенными автоматизированными информационными системами;

— автоматизации коммуникационной деятельности;

— соблюдения этических и правовых норм при работе с информацией;

— эффективной организации индивидуального информационного пространства.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного освоения следующих дисциплин (модулей), прохождения практик ООП по данному направлению подготовки:

- Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания

- Информационные технологии в проектной деятельности

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате изучения дисциплины «Информатики» у студента должны быть сформированы следующие общекультурные компетенции:

- понимание роли и значения информации и информационных технологий в развитии современного общества и экономических знаний (ОК-16);
- владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-17);
- способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-18).

В результате изучения учебной дисциплины (модуля) «Информатика» обучающийся должен:

- **знать:** современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий;
- **уметь:** использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной деятельности, создавать базы данных и использовать ресурсы Интернета для поиска необходимой информации;
- **владеть:** навыками использования современных программных продуктов для решения профессиональных задач.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Введение в дисциплину. Теоретические основы информатики.	Цели, задачи, содержание дисциплины. Сущность понятий информация, информатизация, информационное общество, информационные процессы, информационные технологии, информационные системы, информационные ресурсы. Компьютер как средство управления информацией. Сигнал, сообщение, данные, информация, знания. Количество информации. Арифметические и логические основы ЭВМ.
Технические средства реализации информационных процессов	Классификация ЭВМ. Типы современных компьютеров. Физические основы элементной базы компьютерной техники. Архитектура персонального компьютера. Основные устройства персонального компьютера: назначение функции, основные технические характеристики.
Программные средства реализации информационных процессов	Программное обеспечение (ПО) персонального компьютера. Классификация ПО. Базовое (системное) ПО. Операционные системы (ОС). Сервисное ПО. Прикладное ПО. Инструментальные программные средства. Технологии обмена данными между приложениями.

<p>Технологии подготовки текстовых документов и разработки электронных презентаций..</p>	<p>Текстовые редакторы, процессоры (ТП) и издательские системы: назначение и функции. Основные понятия и настройка интерфейса ТП. Правила ввода и редактирования текста. Структурные единицы текста: абзац, страница, раздел, документ. Понятие стиля: создание и использование. Поля, колонтитулы, сноски, ссылки, оглавление, указатели. Табличная форма организации текста. Вставка в текст рисунков, графиков, формул и т.д. Создание документов на основе образцов и шаблонов. Печать документов.</p> <p>Редакторы электронных презентаций: назначение, основные возможности. Структура электронной презентации. Понятие слайда. Создание, оформление и управление слайдами электронной презентации. Настройка демонстрации слайдов. Средства создания раздаточных материалов.</p>
<p>Технология обработки табличных документов</p>	<p>Назначение и функциональные возможности табличных процессоров. Интерфейс и структурные единицы электронной таблицы (ЭТ). Создание и оформление таблицы. Форматы данных. Виды ссылок. Организация вычислений. Формулы и функции в ЭТ. Консолидация данных. Сводные таблицы. Графическое представление данных в ЭТ. Работа со списками. Печать таблиц и диаграмм.</p>
<p>Технологии работы с базами данных</p>	<p>Базы данных (БД) и системы управления базами данных (СУБД). Классификация баз данных. Структурные элементы базы данных. Виды моделей данных. Реляционная модель данных. Проектирование и нормализация баз данных. Концептуальная, инфологическая и физическая модели данных БД. Ключи и индексы БД. Связи между таблицами. Реляционная целостность.</p> <p>СУБД и её функции. Технологии доступа к данным БД: сортировка, фильтрация, запросы. Конструкторы, мастера, шаблоны, построитель для работы с компонентами данных БД. Мастер формирования команд QBE – запросов по образцу. Формы и отчёты в СУБД.</p>
<p>Основы алгоритмизации и программирования.</p>	<p>Алгоритм решения и программная поддержка метода решения задачи. Понятие алгоритма. Алгоритмизация. Свойства алгоритмов. Методы разработки алгоритмов и программ. Способы записи алгоритма. Представление базовых структур алгоритмов: линейной, ветвления, циклической. Классификация языков программирования. Языки программирования высокого уровня (ЯВУ). Парадигмы программирования. Системы программирования. Языки прикладного программного обеспечения. Реализация базовых структур средствами ЯВУ.</p>
<p>Принципы и технологии компьютерных сетей.</p>	<p>Коммуникационная среда и передача данных. Классификация компьютерных сетей. Топологии сетей. Понятие протокола. Модель взаимодействия открытых систем ISO/OSI. Сетевое аппаратное и программное обеспечение.</p> <p>Глобальные сети. Стандарты протоколов обмена данными по сети. Адресация в Интернет. Основные сервисы Интернет. Понятие гипертекста. Методы поиска информации в Интернет.</p>
<p>Информационная безопасность и защита информации.</p>	<p>Правовое регулирование на информационном рынке. Информация как объект интеллектуальной собственности и имущественные права на нее. Законы РФ, гарантирующие права граждан на информацию.</p> <p>Угрозы информационной безопасности. Средства и методы защиты информации.</p>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ФИЗИКА»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Сформировать компетенции обучающегося в области естественных наук позволяющие использовать основные физические закономерности для осуществления контроля за

соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования, использования современных методов исследования.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу.

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

- Математика (ПК-1, ПК-3)

Знания: основных математических функций и графиков, основы дифференцирования и интегрирования

Умения: решать линейные и квадратичные уравнения; системы уравнений; строить графики элементарных функций, вычислять производную функции и интегралы.

Владения навыками: производить численные вычисления по известным формулам

- Неорганическая химия (ПК-1, ПК-3)

Знания: строение атома и атомных оболочек, принцип построения периодической системы Д.И. Менделеева

Умения: определять молярную массу веществ, концентрацию.

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

- Теплотехника (ПК-3)
- Механика (ПК-1)
- Электротехника и электроника (ПК-3)
- Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов и метод их контроля (ПК-1, ПК-3)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1. Способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

ПК 3. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования, умеет использовать нормативные документы в своей деятельности

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

-знать:

структуру материи, формы ее движения и свойства; основные понятия физики; законы преобразования энергии, законы термодинамики и тепло- массообмена, термодинамические процессы и циклы, основные способы энергосбережения, основы теории электрических и магнитных цепей, электромагнитного поля.

-уметь:

применять теоретические знания к решению конкретных практических задач, работать с измерительными приборами и оборудованием, обеспечить выбор технических средств и специального оборудования для проведения технологических процессов.

-владеть:

- специальной физической терминологией; методами проведения технического контроля и испытания продукции.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
-------------------------------------------	----------------------------------------------------------

дисциплины	
Раздел 1. Тема 1. Введение. Физика и техника	Предмет физики. Общая структура и задачи курса. Роль физики в развитии техники, общества и индивидуальных услуг потребителей. Научно-техническая революция. Методы физических исследований. Единицы физических величин. Система СИ.
Тема 2. Кинематика твердого тела	Физические основы механики. Понятие состояния в классической механике. Кинематика поступательного и вращательного движения материальной точки. Виды движений. Системы отчета. Скорость. Ускорение и его составляющие. Угловая скорость и угловое ускорение. Путь и перемещение. Уравнения движения.
Тема 3. Динамика твердого тела.	Динамика поступательного движения абсолютно твердого тела. Первый закон Ньютона. Масса. Сила. Второй закон Ньютона. Силы инерции. Центробежная сила и ее применение. Третий закон Ньютона. Импульс. Закон применения импульса.
Тема 4. Работа и энергия.	Энергия, работа, мощность. Кинетическая и потенциальная энергии. Полная механическая энергия тела. Законы сохранения. Закон сохранения энергии
Тема 5. Механика жидкостей	Давление в жидкости. Закон Паскаля. Уравнение неразрывности. Уравнение Бернулли. Вязкость. Ламинарный и турбулентный режимы течения жидкостей. Методы определения вязкости. Движение тел в жидкостях (газах).
Тема 6. Элементы специальной теории относительности.	Принцип относительности. Постулаты теории относительности. Законы релятивистской механики. Взаимосвязь массы и энергии. Границы применимости классической и релятивистской механики.
Раздел 2. Тема 7. Молекулярно-кинетическая теория идеальных газов	Экспериментальный, молекулярно-кинетический и термодинамический методы изучения макроскопических систем. Уравнение состояния. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Понятие о степенях свободы молекул газа. Распределение энергий по степеням свободы. Фазовые равновесия и фазовые переходы. Явления переноса. Вакуум и методы его получения.
Тема 8. Основы термодинамики	Термодинамические функции состояния. Первое начало термодинамики. Уравнение Майера. Применение первого начала к газовым процессам. Уравнение Пуассона. Работа при изопроцессах в газах. Круговые процессы. Обратимые и необратимые процессы. Второе начало термодинамики. Энтропия. Тепловые двигатели и холодильные машины. Цикл Карно. Третье начало термодинамики.
Тема 9. Реальные газы.	Силы и потенциальная энергия межмолекулярного взаимодействия. Уравнение Ван-дер-Ваальса. Изотермы Ван-дер-Ваальса и их анализ. Критические температуры. Сжижение газов. Внутренняя энергия реального газа.
Тема 10. Свойства жидкостей и твердых тел.	Особенности молекулярного строения жидкостей. Силы и потенциальная энергия межмолекулярного взаимодействия. Свойства жидкостей. Поверхностное натяжение. Явление смачивания. Капиллярные явления. Твердые тела. Аморфные и кристаллические тела. Монокристаллы и поликристаллы. Механические и тепловые свойства твердых тел. Испарение, сублимация, плавление и кристаллизация. Фазовые равновесия и фазовые превращения. Фазовые переходы первого и второго рода. Диаграмма

	состояний. Тройная точка.
Раздел 3. Тема 11. Электростатика	Электрический заряд. Дискретность заряда. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона. Электрическое поле в вакууме. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Поток вектора электрической индукции. Теорема Остроградского-Гаусса и ее применение. Работа и потенциал электрического поля. Электрическое поле в веществе. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Энергия электростатического поля.
Тема 12. Электрический ток в веществе.	Постоянный электрический ток. Основные характеристики тока. Законы Ома и Кирхгофа. Работа и мощность тока. Тепловое действие тока. Элементарная классическая теория электропроводности металлов. Ионизация газов. Эмиссионные явления и их применение. Самостоятельный газовый разряд и его типы. Плазма. Свойства плазмы. Полупроводники.
Тема 13. Магнитное поле.	Природа магнитного поля. Основные характеристики магнитного поля. Принцип суперпозиции магнитных полей. Взаимодействие параллельных проводников с током. Движение заряженных частиц в электрическом и магнитном полях. Электромагнитная индукция. Энергия магнитного поля.
Тема 14. Электромагнитные колебания и волны	Гармонические колебания и их характеристики. Свободные гармонические колебания в колебательном контуре. Вынужденные гармонические колебания. Переменный ток и его основные законы. Мощность, выделяемая в цепи переменного тока. Экспериментальное получение электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн и их применение.
Раздел 4. Тема 15. Волновые свойства света.	Развитие взглядов на природу света. Гипотеза де Бройля. Волновые свойства света: интерференция, дифракция, поляризация. Принцип Гюйгенса-Френеля. Применение интерференции, дифракции. Дисперсия света.
Тема 16. Квантовые свойства света.	Тепловое излучение и его характеристики. Закон Кирхгофа. Закон Стефана-Больцмана. Закон смещения Вина. Формула Планка. Фотоэлектрический эффект. Уравнение Эйнштейна. Применение фотоэффекта. Единство корпускулярных и волновых свойств электромагнитного излучения.
Раздел 5. Тема 17. Квантовая теория строения атомов	Ядерная модель строения атомов. Дискретность энергетических состояний атома. Постулаты Бора. Квантовая теория строения атома водорода по Бору. Понятие о строении многоэлектронных атомов.
Тема 18. Атомное ядро и внутриатомные процессы	Состав, структура и основные свойства атомных ядер. Внутриядерные силы. Модельные представления о структуре ядер. Радиоактивные ядра и их излучение. Ядерные реакции деления и синтеза. Термоядерные реакции. Ядерный реактор. Элементарные частицы. Методы наблюдения и регистрации микрочастиц.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОСНОВЫ ОБЩЕЙ И НЕОРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины - способствовать формированию компетенций бакалавров в области профессиональной деятельности по вопросам Основ общей и неорганической химии, которая является фундаментальной в подготовке студента для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также изучения общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие **задачи**:

- изучение строения неорганических веществ и зависимости их свойств от природы вещества, типа химических связей в веществах;
- изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических процессов и их влияние на скорость процесса;
- изучение роли неорганических веществ в природе и технологии продуктов общественного питания
- способностью применять основные законы социальных, гуманитарных, экономических и естественных наук в профессиональной деятельности, а также методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; владением математическим аппаратом при решении профессиональных проблем;
- умением проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- иные компетенции: способность получать теоретические представления и практические навыки применения химических знаний, обеспечивающих высокий уровень профессиональной деятельности; способность применять прогрессивные технологии (электролиз и гальванические элементы различных типов).

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу (базовая часть Б2.Б).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: - школьные курсы химии, математики, физики.

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

- органическая химия - 1(ПК -1, ПК - 8),
- биохимия (ПК -1),
- органическая химия - 2 (ПК -1, ПК - 8),
- аналитическая химия и физико-химические методы (ПК -1, ПК - 8),
- физическая и коллоидная химия (ПК -1),
- современная физическая химия в пищевой промышленности (ПК -1),
- органическая химия в пищевых биотехнологиях (ПК -1, ПК - 8),
- коллоидная химия наночастиц (ПК -1, ПК - 8),
- методы исследования сырья и продуктов питания (ПК -1).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

ПК-1 - использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

ПК-6 - владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем подготовки);

ПК-7 - способностью применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (в соответствии с профилем подготовки);

ПК-8 - способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических и теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки).

В результате изучения дисциплины студент должен: **Знать:** фундаментальные разделы общей и неорганической химии в объеме, необходимом для понимания основы закономерностей химических процессов с целью освоения технологий продуктов питания из растительного сырья

Уметь: создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессами производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных элементов.

Владеть: принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе использования фундаментальных знаний в области общей и неорганической химии, навыками проведения теоретических и экспериментальных исследований в области переработки растительного сырья с использованием современных программных средств и информационных технологий.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Введение. Основные понятия и законы химии.	Место неорганической химии в изучении дисциплин химического цикла. Атом. Моль. Закон сохранения массы. Закон кратных отношений. Закон постоянства состава. Закон Аво-гадро. Закон эквивалентов.
Строение атома и химическая связь	Ядерная модель атома. Квантово-механические принципы строения вещества. Корпускулярно-волновой дуализм. Энергии и конфигурации электронных орбиталей атома. Квантовые числа. Орбитали, энергетические подуровни и уровни электронов в атоме. Принцип минимума энергии. Правила Хунда. Электронно-структурные формулы. Природа химической связи. Основные типы химической связи: ковалентная (неполярная, полярная), ионная, металлическая, водородная. Механизм их образования и свойства. Типы кристаллических решеток
Периодический закон и периодическая система.	Современная формулировка периодического закона. Электронные структуры атомов. Порядок заполнения орбиталей. Принцип запрета Паули. Структура периодической системы. Периодичность изменения свойств атомов элементов и их соединений. Энергия ионизации. Средство к электрону. Электроотрицательность.
Энергетика и направление химических реакций	Термодинамические системы: открытые, закрытые, изолированные, гомогенные, гетерогенные. Фазы. Внутренняя энергия и энтальпия. Закон Гесса и расчет теплового эффекта химической реакции. Энтропия как мера вероятности состояния вещества. Изменение энергии Гиббса как критерий возможности

	самопроизвольного протекания реакции.
Химическая кинетика и равновесие	<p>Понятие о скорости химической реакции. Основные факторы, влияющие на скорость реакции. Закон действующих масс. Константа скорости реакции. Уравнение Аррениуса. Правило Вант-Гоффа. Катализ. Ферменты. Химическое равновесие. Константа химического равновесия. Влияние концентрации реагентов, температуры и давления на состояние равновесия. Принцип Ле Шателье</p>
Растворы	<p>Истинные растворы. Тепловые эффекты при растворении. Гидраты, сольваты, кристаллогидраты. Растворимость газов, жидкостей, твердых веществ в воде. Идеальные и неидеальные растворы. Выражения состава растворов.</p> <p>Растворы сильных и слабых электролитов. Степень диссоциации. Константа диссоциации. Закон разведения Оствальда. Ионное произведение воды. Водородный показатель. Буферные растворы. Кажущаяся степень диссоциации сильных электролитов. Активность ионов. Произведение растворимости труднорастворимых веществ. Гидролиз солей. Влияние различных факторов на гидролиз солей.</p>
Комплексообразование в растворах.	<p>Основные представления о структуре комплексных соединений, их номенклатура и классификация. Комплексообразователи, лиганды, координационное число. Образование химической связи между комплексообразователем и лигандами по методу валентных связей. Определение типа гибридизации орбиталей комплексообразователя и пространственного строения иона, его магнитные свойства. Диссоциация комплексных соединений. Типы реакций комплексных соединений. Теория координационной связи. Применение комплексных соединений в технологических процессах.</p>
Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы	<p>Составление и уравнивание схем окислительно-восстановительных реакций. Степень окисления. Методы атомного и ионного электронного баланса. Изменение окислительно-восстановительных характеристик элементов в периодах и группах периодической системы Д.И. Менделеева.</p> <p>Окислительно-восстановительные (электродные) потенциалы. Уравнение Нернста, направление протекания окислительно-восстановительных реакций в растворах и константы их равновесия. Значение их в технологических процессах.</p>
Элементы 1а - VIа подгрупп таблицы Д.И. Менделеева	<p>1а - подгруппа. Своеобразие строения атома водорода, физические и химические свойства этого элемента. Гидратация протона. Гидриды щелочных и щелочно-земельных элементов. Химические свойства воды. Вода как растворитель и лиганд. Щелочные металлы, их общие физико-химические свойства. Реакции с простыми и сложными веществами. Гидроксиды, соли и их растворы.</p> <p>IIа - подгруппа. Щелочноземельные металлы, общие физико-химические свойства. Реакции с простыми и сложными веществами. Гидроксиды, соли и их растворы.</p> <p>IIIа - подгруппа. Отличие электронного строения атомов бора и алюминия от строения других элементов подгруппы. Физико-химические свойства бора и алюминия и их кислородсодержащих соединений. Оксиды и гидроксиды алюминия, амфотерность этих соединений, реакции превращений.</p> <p>IVа - подгруппа. Особенности химических связей углерод-</p>

	<p>углерод, углерода с водородом, азотом и кислородом. Кислородсодержащие соединения углерода и кремния. Соединения углерода в питании человека. Особенности химии германия, олова, свинца, применение этих элементов и их соединений.</p> <p>Va - подгруппа. Особенности строения атомов подгруппы, соединения их с водородом, кислородом. Химия молекулярного азота и фосфора и их соединений с другими элементами. Особенности азота и фосфора как биогенных элементов. Специфика химических связей азота и фосфора в биомолекулах. Важнейшие азот- и фосфорсодержащие биомолекулы, их значение в деятельности растительных и животных клеток. Значение азота и фосфора как элементов питания. Особенности химии мышьяка, сурьмы, висмута, применение этих элементов и их соединений.</p> <p>VIa - подгруппа. Особенности строения атомов подгруппы, соединения их с водородом, углеродом. Химия молекулярного кислорода и серы и их соединений с другими элементами. Особенности химии селена, теллура и полония, применение этих элементов и их соединений.</p> <p>VIIa - подгруппа. Электронное строение атомов галогенов и закономерности изменения свойств галогенов в подгруппе. Природа образуемых галогенами химических связей. Степени окисления галогенов в соединениях. Причины отсутствия в природе ковалентных соединений галогенов. Химия молекулярного хлора и фтора и их соединений с другими элементами</p> <p>VIIIa - подгруппа. Строение электронных оболочек атомов благородных газов как причина их низкой химической активности. Важнейшие соединения благородных газов: фториды ксенона, криптона и радона, триоксиды ксенона и радона, перксенаты. Области применения благородных газов.</p>
<p>Элементы 1б - VIIIб подгрупп таблицы Д.И. Менделеева. (Переходные металлы)</p>	<p>Положение d-элементов в периодической системе. Энергетические подуровни, которые заполняются электронами в атомах переходных элементов. Общие свойства и особенности переходных металлов. Зависимость свойств переходных металлов от электронных структур s-, p-, d- и f-подуровней атомов. Химические особенности d-металлов, отличающие их от s-металлов. Разнообразие устойчивых при обычных условиях степеней окисления. Соединения, в которых d- металлы проявляют высшие степени окисления.</p> <p>Физико-химические свойства хрома, молибдена, марганца, железа, кобальта, никеля, меди и их соединений</p> <p>Особенности химии биогенных d-металлов строение и свойства их важнейших соединений. Химические особенности f-металлов.</p>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ - 1»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Органическая химия является базовой в цикле химических и технологических дисциплин и служит теоретическим фундаментом современной химической технологии, технологии получения продуктов питания и технологии товаров широкого потребления. Без

глубокого знания органической химии невозможна творческая деятельность инженера-технолога, особенно в пищевой и легкой промышленности.

В процессе изучения химии формируется активное мышление, углубляется мировоззрение, вырабатывается научный взгляд на мир в целом.

Задача данной дисциплины - дать студентам необходимые знания об основных группах органических соединений, возможностях их синтеза, превращений и установления структуры органических веществ, о механизме реакций, об общих законах превращения органических соединений, их свойствах и путях использования, научить будущих специалистов пользоваться этими законами, что в итоге обеспечит подготовку будущего специалиста к творческому освоению специальной дисциплины - технологии продуктов общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу (базовая часть).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: курс общеобразовательной школы по химии. **Знания:**

- основные понятия и положения теории органической химии; -задачи предмета;
- основные этапы развития органической химии; -роль отечественных ученых в

развитии органической химии. **Умения:**

- сравнивать состав и свойства изученных веществ;
- устанавливать генетическую связь между классами органических и неорганических соединений и зависимость между составом вещества, его свойствами и применением;
- составлять структурные формулы изучаемых веществ и обозначать распределение электронных облаков;
- называть органические соединения по международной номенклатуре IUPAC;
- составлять уравнения химических реакций, характеризующие свойства органических соединений.

Владения навыками:

- выполнения химических лабораторных операций;
- синтеза органических соединений.

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

- органическая химия-2 (ПК-1, ПК-3);
- биохимия (ПК-1, ПК-3);
- аналитическая химия и физико-химические методы анализа-1 (ПК-7, ПК-10, ПК-30, ПК-32);
- физическая и коллоидная химия - 1 (ПК-1, ПК-3);
- физическая и коллоидная химия - 2 (ПК-1, ПК-3);

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

- способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК- 1);
- использует основные законы органической химии в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии;

- химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;

- основные положения теоретической органической химии, строение органических веществ, номенклатуру, физические и химические свойства, распространение в природе и применение;

- основные направления развития теоретической и практической органической химии, механизм химических процессов, принципы планирования органического синтеза;

- методы выделения, очистки и идентификации органических соединений.

Уметь:

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;

- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;

- определить класс и назвать органические соединения по применяемым номенклатурам;

- пользоваться химической литературой (справочной, научной периодической и другой);

- освоить основные принципы и методы современного органического эксперимента.

Владеть:

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

- системой знаний, навыков и способностью к самостоятельному решению задач, стоящих перед пищевыми и перерабатывающими отраслями промышленности.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Введение. Предмет органической химии	Связь с другими науками (биологией, биохимией, медициной и другими). Краткий исторический очерк развития органической химии. Основные сырьевые источники получения органических соединений. Органические соединения как главная составная часть сухих веществ пищевых продуктов. Значение органической химии для управления технологическими процессами производства, хранения и оценки качества пищевых продуктов и продукции общественного питания. Понятие о методах выделения, очистки и идентификации органических веществ. Значение физических методов исследования органических соединений (УФ-, ИК-, ЯМР- и масс-спектропии и др.). Качественный элементный и функциональный анализ. Основные методы синтеза органических соединений.
Теоретические представления органической химии	Краткие сведения о развитии теоретических представлений в органической химии. Теория химического строения органических соединений А.М.Бутлерова. Современная теория строения органических соединений как единство химического, электронного и пространственного строения

	<p>органических молекул.</p> <p>Структурные принципы в органической химии. Теоретическая модель атома углерода. Понятие об углеродном скелете, радикале и функциональной группе. Типы химических связей (ковалентная, донорно-акцепторная, водородная).</p> <p>Взаимное влияние атомов в молекуле (индуктивный и мезомерный эффекты).</p> <p>Классификация органических соединений (по углеродному скелету и функциональным группам) и органических реакций (по направлению и механизму). Катализ органических реакций.</p> <p>Явление гомологии. Номенклатура органических соединений (тривиальная, рациональная и международная IUPAC).</p>
Предельные углеводороды - алканы	<p>Понятие. Классификация. Углеводороды с открытой цепью (алифатические, ациклические).</p> <p>Гомологический ряд алканов. Общая формула. Структурная изомерия. Номенклатура. Первичный, вторичный и третичный атомы углерода. Понятие об алкилах (радикалах), их названия.</p> <p>Нахождение алканов (парафинов) в природе. Способы получения: из нефти и природного газа, гидрированием угля, восстановлением CO и CO₂, из непредельных углеводородов, из галогенопроизводных по реакции Вюрца, из карбоновых кислот.</p> <p>Физические свойства. Закономерности изменения физических свойств в гомологическом ряду. Закон перехода количественных изменений в качественные.</p> <p>Понятие о конформации.</p> <p>Химические свойства. Реакции радикального (гомолитического) замещения в ряду алканов. Реакционная способность первичных, вторичных и третичных алкильных радикалов, их относительная устойчивость. Три стадии цепных радикальных реакций (зарождение, рост и обрыв цепей). Понятие о разветвленных цепных процессах на примере автоокисления алканов. Роль разветвленных цепных реакций при переработке пищевого сырья и хранении пищевых продуктов. Понятие об антиокислителях.</p> <p>Алканы в пищевых продуктах. Проблема использования алканов в микробиологическом синтезе белка.</p> <p>Нефть. Понятие о составе нефти и путях её переработки.</p> <p>Углеводороды как моторное топливо.</p>
Непредельные углеводороды: алкены, алкадиены, алкины	<p>Гомологические ряды непредельных углеводородов, особенности структурной и пространственной изомерии и номенклатуры.</p> <p>Электронное строение алкенов и алкинов. Типы диенов. Сопряженные диены, их повышенная стабильность.</p> <p>Физические свойства.</p> <p>Реакции электрофильного присоединения (гидрирование, гидратация, галогенирование, гидрогалогенирование). Правило Марковникова. Различные виды окисления (гидроксилирование, озонирование). СН-кислотность алкинов (образование ацетиленидов).</p> <p>Реакции полимеризации. Понятие о сополимеризации. Понятие о гигиенических требованиях к полимерам, используемым для упаковки пищевых продуктов. Понятие о высокомолекулярных соединениях, о натуральном и синтетическом каучуках.</p>
Циклические углеводороды	<p>Особенности строения, изомерия, номенклатура. Электронное и пространственное строение, теория напряжения, конформации.</p> <p>Особенности химических свойств циклоалканов и циклоалкенов.</p>

	Циклогексановое кольцо в биологически активных соединениях (терпены, стероиды).
Арены (ароматические углеводороды)	Сопряжение системы с замкнутой цепью, понятие ароматичности. Современные представления о строении бензола. Гомологический ряд бензола. Изомерия и номенклатура. Источники получения: нефть, каменноугольная смола, коксовый газ. Получение гомологов бензола. Физические свойства бензола и его гомологов. Химические свойства. Общая характеристика. Реакции электрофильного замещения (алкилирование, ацилирование, галогенирование, нитрование, сульфирование), их механизм. Правила замещения в бензольном ядре. Заместители первого и второго ряда, их активирующий и дезактивирующий эффект в реакциях электрофильно ароматического замещения. Понятие о реакциях присоединений к аренам, устойчивости к окислению. Понятие о полициклических аренах с конденсированными и изолированными циклами. Нафталин, фенантрен, антрацен, дифенил, трифенилметан. Понятие о канцерогенных веществах.
Галогенопроизводные	Классификация, изомерия, номенклатура. Физические свойства. Реакции нуклеофильного замещения галогена на гидроксильную, нитро-, amino-, нитрильную и другие группы. Способы получения: галогенирование алканов и циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов; присоединение галогеноводородов к алкенам и алкинам, получение из спиртов. Особенности получения фторопроизводных. Фреоны. Понятие о пестицидах.
Спирты и фенолы	Классификация, изомерия, номенклатура спиртов и фенолов. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Физические свойства. Водородная связь и её влияние на температуру кипения спиртов. Химические свойства. Общая характеристика. Реакции с разрывом связи С-ОН и О-Н. Реакции со щелочными металлами, галогено- производными кислотами, галогенидами фосфора. Образование простых и сложных эфиров. Дегидратация и дегидрирование спиртов. Окисление спиртов и фенолов. Пищевые природные и синтетические антиоксиданты. Витамины группы Е и К. Характеристика важнейших одно- и многоатомных спиртов и фенолов. Сахарные спирты: ксилит, сорбит, манит. Окси- и диоксибензолы. Хиноны. Понятие о тиоспиртах, тиофенолах и тиоэфирах.
Диолы, триолы	Получение гидролизом дигалогенпроизводных и галогенгидринов, гидратацией оксидов, реакцией Вагнера. Физические свойства. Особенности химических свойств. Окисление. Внутри- и межмолекулярная дегидратация. Глицерин. Получение из жиров, из пропилена. Физические свойства. Химические свойства: образование глицератов, галогенгидринов, сложных эфиров, дегидратация, окисление.
Простые эфиры	Понятие о простых эфирах. Образование оксониевых солей и перекисей. Диэтиловый эфир, диоксан: тиоспирты, тиофенолы, тиоэфиры Строение, изомерия и номенклатура. Электронное и пространственное строение карбонильной группы. Распределение электронной плотности в альдегидах и кетонах, повышенная

	<p>кислотность водорода в α-положении к оксогруппе. Получение альдегидов и кетонов. Физические свойства. Химические свойства. Способность к реакциям нуклеофильного присоединения. Роль электронных и стерических факторов, и их влияние на различие реакционной способности альдегидов и кетонов. Важнейшие реакции присоединения (каталитическое гидрирование, гидратация, присоединение спиртов, синильной кислоты, бисульфита натрия). Реакции присоединения-отщепления альдегидов и кетонов (реакции конденсации) с аммиаком и его производными. Альдольно-кетоновая конденсация.</p>
Карбоновые кислоты и их производные	<p>Классификация. Строение, изомерия и номенклатура. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Способы получения кислот. Физические свойства. Химические свойства. Общая характеристика. Кислотность карбоновых кислот, величины pK_a, влияние радикала. Функциональные производные карбоновых кислот: ангидриды, галогенангидриды, амиды. Сложные эфиры, их физические и химические свойства. Реакции этерификации, роль этих реакций в пищевой технологии. Галогензамещенные кислоты. Индуктивный эффект и сила кислот. Высшие жирные кислоты. Мыла. Непредельные одноосновные кислоты. Дикарбоновые кислоты. Классификация, номенклатура. Особенности физических и химических свойств. Понятие о непредельных дикарбоновых кислотах: малеиновая и фумаровая кислоты.</p>
Гидроксикислоты	<p>Классификация (спирто-, фенолокислоты). Алифатические гидроксикислоты. Классификация, изомерия, номенклатура. Получение гидроксикислот. Физические и химические свойства. Особенности α-, β- и γ-гидроксикислот. Оптическая активность органических соединений. Удельное вращение. Ассиметрический атом углерода. Оптические антиподы (энантиомеры), рацематы. Зависимость числа оптических изомеров от числа ассиметрических атомов углерода в молекуле. Диастереоизомеры. Молочная, яблочная и винная кислоты. Стереохимия этих кислот. Методы разделения рацемических соединений на оптически активные компоненты. Ароматические гидроксикислоты. Салициловая кислота. Галловая кислота. Танины. Дубители. Гидроксикоричная кислота.</p>
Липиды	<p>Классификация. Простые липиды. Жиры и масла. Естественные жиры как смеси триглицеридов. Основные природные жирные кислоты, входящие в состав жиров. Основные физико-химические характеристики. Химические свойства: омыление, переэтерификация, реакции гидролиза, гидрогенизации, их техническое значение. Окислительная порча жиров. Понятие о восках, фосфо- и гликолипидах. Классификация спиртов. Одноатомные спирты, общая формула, гомологический ряд, номенклатура, изомерия. Способы получения спиртов. Физико-химические свойства спиртов. Важнейшие представители одноатомных спиртов, их применение. Двухатомные спирты. Этиленгликоль, его получение, свойства, применение. Глицерин, его получение, свойства и применение. Многоатомные спирты: ксилит и сорбит, их применение в пищевой промышленности. Фенолы, их классификация, номенклатура, изомерия, методы получения, физико-химические свойства. Реакция поликонденсации.</p>

	<p>Понятие о фенолформальдегидных смолах. Крезолы. Пикриновая кислота. Простые эфиры, номенклатура, изомерия, получение, физико-химические свойства, применение.</p>
Теоретические представления углеводов	<p>Классификация, распространение в природе, пищевое значение.</p>
Моносахариды	<p>Классификация. Строение моносахаридов. Способы получения. Физические свойства. Химические свойства. Реакции карбонильной и карбоксильной групп. Гликозидный гидроксил, его особые свойства. Окисление моносахаридов. Брожение как химико-ферментативный процесс, протекающий под действием микроорганизмов. Виды брожения: спиртовое, молочнокислое, масляно-кислое, лимоннокислое. Роль процесса брожения в пищевой промышленности. Понятие о гликозидах и витамине С. Краткая характеристика отдельных представителей моносахаридов. Гексозы (глюкоза, фруктоза, галактоза, мальтоза), получение в промышленности, применение. Пентозы (арабиноза, ксилоза, рибоза), их строение, получение, свойства и применение</p>
Дисахариды	<p>Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Мальтоза. Целлюлоза. Трегалоза. Лактоза. Сахароза. Строение дисахаридов. Гидролиз дисахаридов. Инверсия сахарозы. Относительная сладость моно- и дисахаридов. Понятие о синтетических подслащивающих веществах.</p>
Полисахариды	<p>Классификация: гомо- и гетерополисахариды. Гомополисахариды: крахмал, целлюлоза, гликоген. Строение, конформация моносахаридных остатков в полисахаридах. Химические свойства полисахаридов, гидролиз, получение производных. Строение крахмала. Получение патоки, декстринов и глюкозы из крахмала. Использование крахмала в пищевой промышленности. Гликоген и инулин, их распространение в природе и биологическое значение. Клетчатка (целлюлоза), строение и распространение в природе. Гидролиз клетчатки, практическое значение этого процесса. Получение спирта и кормовых дрожжей из целлюлозы. Понятие о сложных эфирах целлюлозы. Целлофан. Понятие об искусственных волокнах. Гемичеселлюлоза, состав, гидролиз. Биологическое значение гемичеселлюлозы. Понятие о пектиновых веществах, агарозе, альгинатах.</p>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«БИОХИМИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Биохимия» является - сформировать у обучающегося систему знаний, умений и навыков по вопросам биохимических процессов в области технологии обработки, переработки и хранения пищевого сырья на предприятиях питания, сохранения качества продовольственного сырья, продукции питания и пищевых производств в соответствии с производственно-технологической деятельностью бакалавров на предприятиях питания и в специализированных цехах.

В задачи курса входит: изучение строения живой клетки, органических веществ; сформировать общие представления о биохимических процессах протекающих в растительных и животных организмах, умение усваивать научные факты, важнейшие закономерности, теории обеспечивающие формирование у будущего специалиста биологического и химического мышления; изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных биохимических процессов и способов влияния на скорость процесса; изучение роли обмена веществ.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу, базовая часть - Б2. Б.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: Органическая химия, Химия (ПК-1, ПК-3).

Знания: основные понятия, задачи предмета химии; основные этапы развития химии, роль отечественных ученых в развитии биохимии; значение химии в развитии технологии пищевых производств, элементарный состав организма, классификации органических и неорганических веществ.

Умения: сравнивать состав и свойства изученных веществ; устанавливать связь между классами неорганических соединений и зависимость между составом вещества, его свойствами и применением; разъяснять смысл химических формул и уравнений; составлять формулы органических соединений, давать названия изученным соединениям, анализировать результаты и делать самостоятельные выводы.

Владения навыками чтения химических формул; подготовки химических препаратов для лабораторных опытов; проведения химических опытов, работы с методической и нормативной документацией в области химии.

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

- Физиология питания (ПК-8, ПК-9, ПК-14);
- Неорганическая химия (ПК-1, ПК-3);
- Физическая и коллоидная химия (ПК-1, ПК-3);
- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-2, ПК-5, ПК-9, ПК-10, ПК-24);
- Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания (ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-12, ПК-31);
- Органическая химия в пищевых биотехнологиях (ПК-1, ПК-3);
- Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-9).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

ОК-1. Способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественнонаучных знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений.

ОК-9. Способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля при приобретении новых знаний и умений, развития социальных и

профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1. Способен использовать законы естественных наук при решении производственных задач.

ПК-3. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы теоретического и экспериментального исследования, умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины «Биохимия» обучающиеся должны:

-**знать:** место биохимии среди других наук и ее связь с технологией приготовления пищи, особенности химического состава живых организмов, химические элементы и их соединения; пути обмена веществ, методы и средства химического исследования веществ и их превращений; взаимоотношения организма и среды; фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических процессов; ферменты, их строение, свойства, использование в пищевых технологиях, роль в процессах, протекающих при хранении и переработке различных сельскохозяйственных продуктов;

классификацию физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства продуктов питания из растительного и животного сырья; процессы дыхания, брожения- значение этих процессов;

- **уметь:** использовать базовые знания биохимии для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья, распознавать органические соединения с помощью качественных реакций, выбирать и применять биохимические методы для оценки качества пищевого сырья и продуктов питания; анализировать полученные результаты и оценивать их достоверность.

-**владеть:** навыками выполнения химических лабораторных операций; методами синтеза неорганических и органических соединений; методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе биотехнологии, прогнозирования изменения качества продуктов питания при переработке и хранении, постановки и проведения эксперимента при переработке сырья растительного и животного происхождения, навыками оценки достоверности полученных данных; навыками поиска информации о современных достижениях в области биохимии.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины «Биохимия»

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Раздел 1. Введение. Предмет и задачи курса биохимии (ОК 1).	Предмет биохимии. Роль биохимии в современном мире. Биохимические реакции. Направления развития биохимии. Биохимия питания.
Раздел 2. Клетка – основная структурная единица живых организмов (ОК1).	Структура клетки и элементарный состав клетки. Структура растительной и животной клетки. Органеллы. Строительные блоки. Строение растительных и животных тканей. Промежуточные соединения.
Раздел 3. Основные молекулярные неорганические компоненты клетки (ОК 1, ПК 3).	Состав живой и неживой природы. Элементарный состав организмов. Содержание химических элементов в клетке. Макро- и микроэлементы. Ультрамикроэлементы. Биологическое значение. Катионы и анионы и их роль в обеспечении процессов жизнедеятельности. Роль воды в клетке.
Раздел 4. Основные молекулярные	

органические компоненты клетки (ОК 1, ПК 3).	
Тема 4.1 Белки.	Распространение в природе, биологическая роль белков. Классификация белков. Биологические особенности белков. Аминокислоты, их свойства. Незаменимые аминокислоты. Теория строения белков. Структурная организация белка. Физико-химические характеристики белков. Денатурация белков. Полимеры. Пептидная связь. Этапы белкового синтеза. Конечные продукты обмена сложных белков.
Тема 4.2 Углеводы.	Распространение углеводов в природе. Классификация углеводов. Свойства углеводов. Моносахариды, дисахариды, олигосахариды, полисахариды. Растворимость в воде. Функции в организме. Углеводы в образовании компонентов тканей животных и растительных организмов. Углеводы в пищевой промышленности.
Тема 4.3 Нуклеиновые кислоты.	Структура нуклеиновых кислот. Биополимеры. Азотистые основания. Нуклеотиды. ДНК и РНК, общая характеристика. Репликация ДНК. Информационная РНК, транскрипция. Транспортная РНК. Молекулярные болезни. Рекомбинантные ДНК и генетически модифицированные продукты. Пути распада и образования нуклеиновых аминокислот в организме.
Тема 4.4 Липиды.	Свойства и классификация липидов. Биологическая роль отдельных групп липидов. Полиненасыщенные жирные кислоты. Жиры. Липоиды. Глицерин. Роль липаз. β -окисленные высших жирных кислот. Сложные эфиры. Фосфолипиды. Гидрофобные и гидрофильные свойства. Энергетический эффект. Прогоркание жиров. Пути образования жиров. Нарушение обмена липидов. Кетонные тела. Образование свободных радикалов в организме.
Тема 4.5 Ферменты.	Ферменты – биологические катализаторы. Химическая природа, строение ферментов. Классификация ферментов. Активный центр фермента и механизм ферментативного катализа. Специфичность действия ферментов. Лабильность. Активаторы и ингибиторы. Механизмы ингибирования ферментов. Принципы регуляции ферментативных процессов. Ферментные препараты в пищевых технологиях.
Тема 4.6 Витамины	Значение витаминов для организма. Авитаминозы, гипервитаминозы. Классификация витаминов. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Суточная потребность. Влияние хранения и способов переработки биологического сырья на сохранность витаминов. Антивитамины. Витаминизация пищевых продуктов. Минеральные соли.
Раздел 5. Обмен веществ как единая система процессов (ОК 1, ОК 9).	
Тема 5.1 Общее понятие об обмене веществ.	Совокупность процессов анаболизма и катаболизма. Значение воды в обмене веществ. Активная реакция

	среды. Структурный обмен. Уровни и принципы регуляции обмена веществ. Регуляции обмена веществ в организме на уровне активности и синтеза ферментов.
Тема 5.2 Взаимосвязь процессов обмена веществ и энергии	Связь обмена белков, жиров и углеводов. Энергетический обмен. АТФ. Пептиды, их участие в обмене веществ. Обмен углеводов и биологическое окисление. Обмен карбоновых кислот и липидов. Нарушение обмена веществ. Цикл Кребса. Роль гормонов, циклических нуклеотидов, простагландинов в регуляции метаболизма. Роль аминокислот в обмене веществ и пищевой технологии.
Раздел 6. Биохимические процессы при хранении и переработке пищевого растительного сырья (ОК 9, ПК 3)	
Тема 6.1 Фотосинтез и его биологическая роль.	Химизм фотосинтеза. Световая фаза окислительного фотосинтеза. Темновая стадия фотосинтеза.
Тема 6.2 Основные вещества, содержащиеся в плодах и овощах и биохимические процессы.	Химический состав плодов и овощей, их энергетика. Биохимические процессы, протекающие в белках, углеводах, липидах, минеральных веществах, витаминах, ферментах растительных культур. Дыхание, устойчивость к болезням. Процессы брожения. Превращения пектиновых веществ. Влияние этих превращений на качество продуктов питания. Биохимии покоя плодов и овощей, предупреждение их прорастания при хранении. Биохимии созревания плодов, технологии их хранения. Пути повышения пищевой ценности растительных белков.
Тема 6.3. Строение и химический состав зерновых злаков.	Строение зерновки разных культур. Химический состав зерновок. Накопление и превращение веществ в процессе формирования семян. Взаимодействие вегетативных и репродуктивных органов в процессе формирования зерна. Влияние внутренних и внешних факторов на качество зерна.
Тема 6.4. Биохимические процессы, происходящие при хранении зерна, муки и крупы.	Физиология покоя зерна. Биохимические процессы, лежащие в основе хранения и переработки зерна, муки, крупы. Влажность и дыхание зерна. Сушка зерна. Состав и свойства пшеничной и ржаной муки. Состав и свойства крупы. Хранение зерна с различной влажностью. Сушка зерна. Химизм процессов брожения и дыхания. Влияние внешних условий на интенсивность дыхания. Гликолиз. Анаэробная фаза дыхания. Аэробная фаза дыхания. Цикл Кребса, его биологическое значение. Дыхание и физиологические потери растительного сырья при хранении.
Раздел 7. Биохимические процессы при хранении и переработке пищевого сырья животного происхождения (ОК 9, ПК 3).	
Тема 7.1 Биохимия мяса и мясопродуктов.	Состав и энергетическая ценность мяса. Химия мышечной ткани. Химический состав мышечной ткани. Экстрактивные вещества. Химия соединительной ткани. Хрящевая ткань. Костная ткань.

	<p>Биохимические изменения при переработке жировой ткани. Порча жиров. Окисление. Прогоркание и осаливание. Позеленение говяжьего жира при хранении. Гидролиз. Предохранение жиров от порчи. Созревание мяса. Порча мяса. Гниение. Изменения в мясе при обработке низкими температурами. Биохимические изменения при замораживании и хранении мяса. Процессы посола мяса. Копчение. Тепловая обработка мяса. Стерилизация. Пастеризация.</p>
<p>Тема 7.2 Биохимия молока и молочных продуктов.</p>	<p>Биохимический состав и энергетическая ценность молока. Классификация молочных продуктов. Биохимические и физико-химические изменения молока и молочных продуктов при хранении и переработке. Влияние различных факторов на качество молока и его биохимический состав. Состояние казеина в молоке. Липиды молока. Посторонние химические вещества животных. Процессы брожения кисломолочных продуктов. Характеристика кисломолочных продуктов. Органолептические показатели и химсостав кисломолочных продуктов. Брожение лактозы. Коагуляция казеина. Необратимые изменения при созревании кисломолочных продуктов.</p>
<p>Раздел 8. Биохимический контроль качества пищевых продуктов (ОК 9, ПК 3).</p>	<p>Значение биохимического контроля для оценки качества пищевых продуктов. Методы контроля качества. Методы выделения и определения однородности белков. Химические способы распознавания порчи.</p>

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ-2»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Органическая химия является базовой в цикле химических и технологических дисциплин и служит теоретическим фундаментом современной химической технологии, технологии получения продуктов питания и технологии товаров широкого потребления. Без

глубокого знания органической химии невозможна творческая деятельность инженера-технолога, особенно в пищевой и легкой промышленности.

Задача данной дисциплины - углубить компетенции обучающегося в области органической химии, которая является фундаментальной в подготовке студента для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также изучения общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу (вариативная часть, обязательные дисциплины).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: курс «Органическая химия-1» (ПК-1, ПК-3). **Знания:**

- основные понятия и положения теории органической химии;
- задачи предмета;
- основные этапы развития органической химии;
- роль отечественных ученых в развитии органической химии;
- значение органической химии в развитии технологии пищевых производств.

Умения:

- сравнивать состав и свойства изученных веществ;
- устанавливать генетическую связь между классами органических и неорганических соединений и зависимость между составом вещества, его свойствами и применением;
- составлять структурные формулы изучаемых веществ и обозначать распределение электронных облаков;
- называть органические соединения по международной номенклатуре IUPAC;
- составлять уравнения химических реакций, характеризующие свойства органических соединений.

Владения навыками:

- составления уравнений химических реакций;
- выполнения химических лабораторных операций;
- синтеза органических соединений;
- качественного и количественного анализа органических соединений;
- находить молекулярную массу газообразного вещества на основании его плотности, относительной плотности по водороду или воздуху и массовой доли элементов, а также по массе, объёму или количеству веществ;
- расчета процента выхода продукта реакции.

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

- биохимия (ПК-1, ПК-3);
- аналитическая химия и физико-химические методы анализа-1 (ПК-7, ПК-10, ПК-30, ПК-32);
- физическая и коллоидная химия - 1 (ПК-1, ПК-3);
- физическая и коллоидная химия - 2 (ПК-1, ПК-3);

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

- способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);
- использует основные законы органической химии в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен: **Знать:**

- фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии;
- химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;
- основные положения теоретической органической химии, строение органических веществ, номенклатуру, физические и химические свойства, распространение в природе и применение;
- основные направления развития теоретической и практической органической химии, механизм химических процессов, принципы планирования органического синтеза;
- методы выделения, очистки и идентификации органических соединений.

Уметь:

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
- определить класс и назвать органические соединения по применяемым номенклатурам;
- освоить основные принципы и методы современного органического эксперимента;
- прогнозировать свойства органических соединений и их важнейших соединений на основании строения молекул;
- составлять уравнение реакций, характеризующие свойства веществ;
- находить молекулярную массу газообразного вещества на основании его плотности, относительной плотности по водороду или воздуху и массовой доли элементов, а также по массе, объёму или количеству веществ-продуктов его сгорания.
- пользоваться химической литературой (справочной, научной периодической и другой);

Владеть:

- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений;
- навыками выполнения качественного анализа органических соединений;
- системой знаний, навыков и способностью к самостоятельному решению задач, стоящих перед пищевыми и перерабатывающими отраслями промышленности.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Раздел 1 Пищевые кислоты	
Пищевые кислоты В результате изучения темы студент должен: Знать: - номенклатуру, физические и химические свойства, распространение в природе и применение пищевых кислот; Уметь: - назвать пищевые кислоты по	Общая характеристика кислот пищевых объектов. Пищевые кислоты и кислотность продуктов. Пищевые кислоты и их влияние на качество продуктов. Регуляторы кислотности пищевых систем. Пищевые кислоты в питании.

<p>применяемым номенклатурам; - освоить основные принципы и методы современного органического эксперимента. Владеть: -навыками выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза органических соединений.</p>	
<p>Раздел 2. Биоорганические соединения</p>	
<p>Белки и пептиды Знать: - номенклатуру, физические и химические свойства, распространение в природе белков и пептидов; Уметь: - назвать белки и пептиды по применяемым номенклатурам; - освоить основные принципы и методы современного органического эксперимента. Владеть: -навыками выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза органических соединений. Нуклеиновые кислоты Знать: - строение и биологические функции ДНК и РНК;</p>	<p>Белки и пептиды, понятие, распространение в природе и их биологическое значение. Понятие о первичной, вторичной, третичной и четвертичной структуре белка. Классификация белков. Свойства белков (гидролиз, гидратация, денатурация, пенообразование), значение этих процессов в пищевой технологии. Понятие о полноценных и неполноценных белках. Источники белков. Пищевое и промышленное значение белков. Белки в питании человека. Проблема белкового дефицита на Земле. Белки пищевого сырья (злаков, бобовых культур, масличных культур, картофеля, овощей, плодов, мяса, молока и т.д.). Новые формы белковой пищи. Модифицированные белки. Нуклеиновые кислоты: понятие, значение, классификация. Дезоксирибонуклеиновые кислоты (ДНК): строение, первичная и вторичные структуры молекул, биологическая функция. Рибонуклеиновые кислоты (РНК): строение, типы, биологическая функция. Понятие о вирусах.</p>
<p>Липиды Знать: - номенклатуру, физические и химические свойства, распространение в природе и применение различных липидов; - методы выделения, очистки и идентификации липидов. Уметь: - назвать липиды по применяемым номенклатурам; - освоить основные принципы и методы современного органического эксперимента. Владеть: -навыками выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза органических соединений</p>	<p>Понятие. Классификация. Строение и состав липидов. Фосфолипиды. Воска. Терпены. Стероиды. Краткая характеристика отдельных представителей: лимолена, ментола, скипидара, камфоры. Применение терпенов и эфирных масел в пищевой промышленности. Превращения липидов при производстве продуктов питания</p>
<p>Витамины и ферменты Знать:</p>	<p>Классификация витаминов. Биологическое действие витаминов. Водорастворимые</p>

<p>- понятие, классификацию и номенклатуру витаминов и ферментов; Уметь:</p> <p>- назвать ферменты по применяемым номенклатурам;</p> <p>- освоить основные принципы и методы современного органического эксперимента.</p> <p>Владеть:</p> <p>-навыками выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза органических соединений.</p>	<p>витамины. Жирорастворимые витамины. Витаминоподобные соединения. Антивитамины. Витаминизация продуктов питания.</p> <p>Классификация и номенклатура ферментов. Общие свойства ферментов. Ферментативная кинетика. Механизм ферментативной реакции. Активность ферментов. Применение ферментов в пищевых технологиях. Имобилизованные ферменты.</p>
<p>Раздел 3. Пищевые и биологически активные добавки</p>	
<p>Пищевые и биологически активные добавки Знать:</p> <p>- понятие, классификацию пищевых добавок;</p> <p>Уметь:</p> <p>- составлять карты пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов;</p> <p>- освоить основные принципы и методы современного органического эксперимента.</p> <p>- Владеть: -навыками выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза органических соединений</p>	<p>Общие сведения о пищевых добавках. Классификация. Пищевые красители (натуральные, синтетические). Загустители и гелеобразователи. Эмульгаторы. Подслащивающие вещества. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус. Консерванты. Антибиотики. Пищевые антиокислители. Биологически активные добавки.</p>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

«Аналитическая химия и физико-химические методы» дисциплина, которая является базовой в цикле математических и естественнонаучных дисциплин, и служит теоретическим фундаментом современной химической технологии, технологии получения продуктов питания. Без глубокого знания аналитической химии невозможна творческая деятельность технолога в пищевой промышленности и общественном питании.

Задача данной дисциплины – изучить основные законы аналитической химии и физико-химических методов анализа, освоить основные приемы проведения лабораторных исследований, которые необходимы студентам для формирования научного и методологического подхода при разработке современных технологий получения продуктов питания.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу.

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

- Математика (ПК-1, ПК-3)
- Физика (ПК-1, ПК-3)
- Неорганической химии (ПК-1, ПК-3)
- Органическая химия-1 (ПК-1, ПК-3)
- Биохимия (ПК-1, ПК-3)

Знания:

- основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную материально-техническую базу;
- фундаментальные разделы неорганической органической химии, биохимии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;
- фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства продуктов питания из растительного и животного сырья

Умения:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;
- применять математические понятия и использовать математические методы при их решении;
- использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности;
- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
- определять основные физические характеристики веществ.

Владения навыками:

- методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;
- навыками проведения физических измерений, оценки погрешностей при проведении эксперимента;
- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза неорганических и органических соединений.

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

- Физическая и коллоидная химия-2 (ПК-1, ПК-3)
- Органическая химия в пищевых биотехнологиях (ПК-1, ПК-3)
- Аналитическая химия и физико-химические методы анализа-2 (ПК-1, ПК-3)

- Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3)
- Современная физическая химия в пищевой промышленности (ПК-1, ПК-3)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

ПК 1. Способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы» обучающиеся должны:

Знать:

- основные закономерности протекания химических реакций;
- современную научную материально-техническую базу;
- фундаментальные разделы неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии;
- химические элементы и их соединения,
- методы и средства химического исследования веществ и их превращений;
- основные фундаментальные понятия, законы и теории аналитической химии;
- химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;
- законы: действия масс, эквивалентов;
- сущность буферного действия растворов;
- формулы для расчетов рН различных растворов;
- основы теории электролитической диссоциации сильных и слабых электролитов;
- способы выражения концентраций растворов и их взаимные перерасчеты;
- основные химические и физико-химические методы анализа веществ, их сущность, теоретические основы и области применения;
- метрологические характеристики методов анализа.

Уметь:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;
- применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;
- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
- определять основные физические характеристики органических веществ;
- готовить стандартные растворы;
- работать в качестве пользователя персонального компьютера;
- создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет;
- использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья.
- планировать и осуществлять химический эксперимент, анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы;
- владеть основными химическими и физико-химическими методами анализа (титриметрический, гравиметрический, метод молекулярной абсорбционной спектроскопии, рефрактометрии, потенциометрии, хроматографии).

Владеть:

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

- методами проведения физических измерений;
- методами оценки погрешностей при проведении эксперимента;
- навыками выполнения химических лабораторных операций;
- методами определения концентраций в растворах;
- методами синтеза неорганических и органических соединений;
- методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;
- методами оценки свойств пищевого сырья, продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии;
- навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
РАЗДЕЛ 1. Введение. Предмет и методы аналитической химии.		
1.	Тема 1.1. Введение. Предмет и методы аналитической химии.	Предмет и методы аналитической химии. Классификация методов аналитической химии. Качественный и количественный анализ. Этапы проведения анализа. Значение аналитической химии и физико-химического анализа.
РАЗДЕЛ 2. Качественный химический анализ.		
2.	Тема 2.1. Качественный химический анализ	Характеристика аналитических реакций. Чувствительность реакций. Специфические аналитические реакции. Групповые реагенты. Условия выполнения аналитических реакций
3.	Тема 2.2. Качественный анализ неорганических веществ	Периодическая система элементов Д.И. Менделеева. Химико-аналитические свойства элементов и их соединений
4.	Тема 2.3. Качественный химический анализ катионов	Аналитическая классификация катионов. Сероводородный метод анализа смеси катионов. Анализ смеси анионов.
5.	Тема 2.4. Качественный химический анализ анионов	Аналитическая классификация анионов. Анализ смеси анионов.
РАЗДЕЛ 3. Количественный химический анализ.		
6.	Тема 3.1 Гравиметрический анализ	Теоретические основы гравиметрического анализа. Произведение растворимости. Условия выпадения осадка. Приемы практического проведения гравиметрического анализа. Осаждение. Фильтрование и промывание осадков. Высушивание и прокаливание осадков. Расчеты в гравиметрическом анализе.
7.	Тема 3.2. Титриметрический анализ.	Основные теоретические положения титриметрического анализа. Закон эквивалентов. Требования, предъявляемые к реакциям, используемым в титриметрическом анализе. Методы титриметрического анализа. Прямое и обратное титрование. Классификация методов титриметрического анализа.

8.	Тема 3.3. Кислотно-основное титрование.	Метод кислотно-основного титрования. Основные теории кислот и оснований. Константы диссоциации кислот и оснований. pH-растворов. Буферные растворы. Точка эквивалентности и конечная точка титрования. Кривые титрования. Индикаторы кислотно-основного титрования, теория индикаторов. Практическое применение метода.
9.	Тема 3.4. Окислительно-восстановительное титрование	Уравнения окислительно-восстановительных реакций. Окислительно-восстановительные потенциалы. Окислительно-восстановительный эквивалент. Редокс индикаторы. Кривые титрования. Перманганатометрия. Иодометрия. Практическое применение.
10	Тема 3.5. Комплексонометрическое титрование.	Комплексные соединения. Равновесия в растворах координационных соединений. Константы нестойкости комплексов Комплексоны. Комплексонометрия (хелатометрия). Кривые титрования. Индикаторы, используемые в комплексонометрии. Практическое применение.
11	Тема 3.6. Титрование по методу осаждения.	Растворение малорастворимых соединений. Соосаждение. Образование коллоидных растворов. Кривые титрования. Индикаторы. Аргентометрия. Меркурометрия. Практическое применение

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

«Физическая и коллоидная химия» является базовой дисциплиной в цикле математических и естественнонаучных дисциплин. Она служит теоретическим фундаментом современной химической технологии, технологии получения продуктов питания. Без глубокого знания физической и коллоидной химии невозможна творческая деятельность инженера технолога в общественном питании и пищевой промышленности.

Задача данной дисциплины — изучить основные закономерности физической и коллоидной химии и уметь применять их в технологиях производства продуктов питания. Дисциплина является фундаментальной в подготовке студента для формирования научного и методологического подхода к профессиональной деятельности, а также изучения общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу.

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

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

Знания:

- основные понятия и положения теорий физической и коллоидной химии; исследования веществ и их превращений;
- задачи предмета;
- основные этапы развития физической и коллоидной химии;
- роль отечественных ученых в развитии органической химии;
- значение физической и коллоидной химии в развитии технологии пищевых производств.

Умения:

- составить электронную конфигурацию атома элемента;
- решать типовые задачи по основным разделам курса неорганической и органической химии;
- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
- определять основные физические характеристики неорганических и органических веществ.

Владения навыками:

- составления уравнений химических реакций;
- проведения расчетов по уравнению химических реакций;
- проведения физических измерений, оценки погрешностей при проведении эксперимента;
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях
- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза неорганических и органических соединений.

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

- Современная физическая химия в пищевой промышленности химия (ПК-1, ПК-3)
- Коллоидная химия наночастиц (ПК-1, ПК-3)
- Физическая и коллоидная химия-2 (ПК-1, ПК-3)
- Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

ПК-1. Способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- фундаментальные разделы физической и коллоидной химии;
- фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической химии;
- химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;
- фундаментальные законы химической термодинамики, химического и фазового равновесия, фазовых превращений,
- физико-химические свойства высокомолекулярных соединений, растворов коллоидных поверхностно-активных веществ;
- классификацию дисперсных систем по агрегатному состоянию фаз, по межфазовому взаимодействию;
- поверхностные явления, поверхностное натяжение,
- свойства поверхностно-активных веществ;
- основные закономерности электрокинетических и молекулярно-кинетических явлений, оптических явлений в растворах и дисперсных системах.

Уметь:

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений,
- определять изменение концентраций растворов при протекании химических реакций;
- проводить термодинамические расчеты: определять тепловые эффекты реакций, направление самопроизвольного протекания процесса;
- проводить расчеты констант скоростей и констант равновесия реакций;
- расчета по экспериментальным данным энергий активации;
- оценивать границы применимости в используемых лабораторных работах методов измерения физико-химических констант.

Владеть навыками:

- методами проведения физических измерений;
- выполнения химических лабораторных операций;
- методами определения концентраций в растворах;
- методами оценки погрешностей при проведении эксперимента;
- экспериментального определения размеров частиц дисперсных систем, порога коагуляции;
- критической концентрации мицеллообразования поверхностно-активных веществ;
- константы скорости набухания полимера, молекулярной массы полимера;
- методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Раздел 1. Введение. Элементы учения о строении вещества	
Тема 1.1. Введение. Элементы учения о строении вещества	Предмет и содержание курса физической и коллоидной химии. Значение физической и коллоидной химии для контроля продовольственного сырья растительного и животного происхождения, продукции питания различного назначения.
Раздел 2. Химическая термодинамика	

Тема 2.1. Первое начало термодинамики. Закон Гесса.	Общая характеристика и задачи термодинамики. Основные понятия и определения. Первое начало термодинамики. Закон Гесса. Расчет тепловых эффектов химических реакций.
Тема 2.2. Второе начало термодинамики. Постулат Планка	Второе начало термодинамики. Энтропия. Формула Больцмана. Определение направления самопроизвольного протекания процесса. Равновесие. Энергия Гиббса. Термодинамические потенциалы. Химический потенциал.
Тема 2.3. Химическое равновесие	Химическое равновесие. Константа равновесия. Особенности химического равновесия в гетерогенных системах.
Раздел 3. Фазовые равновесия и растворы	
Тема 3.1 Фазовые равновесия	Основные понятия и определения фазового равновесия. Правило фаз Гиббса. Однокомпонентные системы. Равновесия в однокомпонентных системах. Равновесия в двухкомпонентных системах.
Тема 3.2. Коллигативные свойства растворов	Общая характеристика растворов. Термодинамические свойства растворов. Коллигативные свойства растворов. Давление пара над раствором. Понижение температуры замерзания раствора. Повышение температуры кипения раствора.
Раздел 4. Поверхностные явления	
Тема 4.1. Поверхностные явления и поверхностное натяжение	Природа поверхностной энергии. Поверхностное натяжение.
Тема 4.2. Адсорбционные явления	Адсорбция на границе «жидкий раствор—газ». Поверхностная активность. Поверхностно активные вещества (ПАВ). Теория молекулярной адсорбции Ленгмюра.
Тема 4.3. Адгезия и смачивание	Адгезия между двумя жидкостями. Адгезия между жидкостью и твердым телом.
Раздел 5. Дисперсные системы	
Тема 5.1. Общая характеристика дисперсных систем.	Общие признаки дисперсных систем. Дисперсность и гетерогенность. Классификация дисперсных систем по дисперсности и агрегатному состоянию фаз.
Тема 5.2. Получение и свойства коллоидных систем	Получение и очистка коллоидных растворов. Оптические свойства коллоидных систем
Тема 5.3. Седиментационная и агрегативная устойчивость дисперсных систем	Факторы устойчивости коллоидных систем. Коагуляция. Защита коллоидных частиц.
Раздел 6. Лиофобные золи (коллоидные растворы)	
Тема 6.1. Получение лиофобных зелей.	Электрокинетические явления в гидрофобных золях. Строение мицеллы.
Тема 6.2. Устойчивость лиофобных зелей. Коагуляция	Седиментационная и агрегативная устойчивость зелей. Коагуляция. Виды коагуляции электролитами. Защита зелей.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«МИКРОБИОЛОГИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи дисциплины освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины «Микробиология» является формирование у студентов целостного представления о теоретических и практических основах микробиологии продовольственных товаров.

Задачами дисциплины является реализация требований, установленных в Государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования к подготовке специалистов по проблемам технологии продукции и общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу, вариативной части, обязательная дисциплина.

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

- физика (ПК-1, ПК-3);
- математика (ПК-1, ПК-3);
- органическая химия (ПК-1, ПК-3);
- биохимия (ПК-1, ПК-3).

знания:

- знать основные закономерности естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- владеть культурой мышления, способностью к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей её достижения;

умения:

- уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;
- уметь использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности;

навыки:

- иметь осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации;
- быть готовым к кооперации с коллегами, работе в коллективе.

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

- технология продукции общественного питания (ПК8, ПК9, ПК10, ПК25, ПК30, ПК34);
- товароведение продовольственных товаров (ПК-1, ПК-3);
- санитария и гигиена питания (ПК8, ПК9, ПК15);
- технология специальных видов питания (ПК7, ПК8, ПК9, ПК10, ПК25, ПК30, ПК31, ПК32);
- технология кулинарной продукции за рубежом (ПК7, ПК8, ПК9, ПК30, ПК32);
- технология ресторанной продукции (ПК7, ПК8, ПК9, ПК12, ПК30, ПК32);
- напитки в культуре разных народов (ПК7, ПК8, ПК9, ПК25, ПК31, ПК32);
- промышленная технология продукции общественного питания (ПК2, ПК5, ПК7, ПК9, ПК12, ПК31);
- технология производства функциональных продуктов питания (ПК7, ПК8, ПК9, ПК12, ПК31);
- научно-исследовательская работа (ПК1).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- способность использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);
- умение использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности (ПК-3).

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- основные понятия в области общей микробиологии, основы морфологии и систематики основных группы микроорганизмов (бактерий, грибов, дрожжей, вирусов);
- химический состав и основные этапы метаболизма микроорганизмов;
- экологию микроорганизмов и характер влияния условий окружающей среды на их жизнедеятельность;
- микробиологию основных видов пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения, пути инфицирования и виды порчи продовольственного сырья и товаров,
- нормативно-правовую базу, средства и методы микробиологической оценки качества продуктов и основные критерии микробиологического контроля качества.

Уметь:

- проводить первичную идентификацию основных групп микроорганизмов по морфологическим и культуральным признакам классическими методами,
- проводить выделение микроорганизмов из объектов окружающей внешней среды: воды, воздуха, сырья и товаров;
- определять микробиологическую безопасность продуктов по основным нормативным микробиологическим критериям.

Владеть:

- микробиологической терминологией,
- методологией оценки качества пищевого сырья и товаров по основным микробиологическим критериям с помощью современных методов исследования,
- навыками научно-исследовательской работы в сфере микробиологических исследований.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Раздел I. Предмет и задачи дисциплины «Микробиология»		
1.	Тема 1.1 Общие сведения о науке микробиологии.	Предмет микробиологии. Объекты микробиологии. Значение микроорганизмов для живой и неживой природы. Области приложения и разделы микробиологии. Классификация микроорганизмов (прокариоты, эукариоты, вирусы). Сферы практического использования микроорганизмов, способы улучшения качества и пути сокращения потерь сырья, пищевых продуктов и производственных товаров; охрана здоровья потребителя.
2	Тема 1.2 История развития науки	Краткая историческая справка о развитии микробиологии, как науки. Вклад известных ученых в развитие и совершенствование микробиологии.
Раздел 2. Морфология и систематика микроорганизмов		
3	Тема 2.1 Морфология и систематика бактерий	Форма, виды скоплений, размеры бактерий, строение клетки, подвижность, размножение и спорообразование. Основы систематики. Биосинтетические возможности микроорганизмов и их практическое использование. Использование бактерий в технологических процессах производства пищевых продуктов, биологически активных соединений, промышленных товаров.

4	Тема 2.2 Морфология и систематика грибов	Плесневые грибы. Строение тела и клеток. Способы размножения. Основы систематики. Польза и вред, наносимые грибами. Характеристика важнейших представителей отдельных классов грибов, вызывающих порчу сельскохозяйственного сырья, пищевых продуктов, промышленных товаров и заболевания людей.
5	Тема 2.3 Морфология и систематика дрожжей	Форма, размеры, строение клетки, способы размножения, основы систематики. Практическое значение дрожжей: польза и вред, наносимый дрожжами.
6	Тема 2.4 Общая характеристика вирусов и фагов	Размеры, форма, особенности строения и химического состава. Размножение, механизм взаимодействия фага с бактериальной клеткой. Значение вирусов и фагов.
7	Тема 2.5 Основы микроскопической техники	Устройство микроскопа. Микроскопирование бактериальных и грибных препаратов
Раздел 3. Физиология и обмен веществ микроорганизмов		
8	Тема 3.1 Химический состав микроорганизмов	Химические элементы, входящие в состав микроорганизмов, их функции и значение. Неорганические и органические вещества, их количество, структура и основные функции в бактериальной клетке. Ферменты: структура; факторы, влияющие на активность ферментов; практическое значение ферментов, вырабатываемых микроорганизмами. Преимущества микробиологического получения ферментов.
9	Тема 3.2 Питание микроорганизмов	Пути поступление питательных веществ в клетку. Типы питания микроорганизмов в зависимости от источников энергии, углерода и доноров электронов. Понятие об автотрофах, гетеротрофах, сапрофитах, паразитах. Источники основных химических элементов, минеральных веществ, витаминов. Питательные среды. Превращения азота. Гниение: понятие о процессе, химизм разложения белковых молекул микроорганизмами в аэробных и анаэробных условиях, возбудители, возбудители. Понятие о процессах нитрификации, денитрификации, азотфиксации, вызываемых микроорганизмами, возбудители и химизм этих процессов. Значение процесса гниения в конверсии пищевого сырья и продуктов.
10	Тема 3.3 Энергетический обмен микроорганизмов	Понятие об аэробах и анаэробах. Дыхание. Гликолиз, цикл Кребса, дыхательная цепь; суммарные химические уравнения реакций этих стадий; энергетика процесса. Брожение. Получение энергии за счет анаэробных процессов: спиртовое, молочнокислое, пропионовокислое, маслянокислое брожения. Возбудители, химизм, роль в процессах порчи пищевых продуктов, использование в промышленности. Получение энергии за счет процессов неполного окисления: уксуснокислое и лимоннокислое «брожения». Возбудители, химизм, промышленное значение. Роль уксуснокислых бактерий в процессах промышленного получения уксуса и процессах порчи пищевых продуктов
Раздел 4. Экология микроорганизмов		
11	Тема 4.1 Почва, вода и воздух как экологические ниши	Микрофлора почвы. Распространение микроорганизмов в почве. Состав микрофлоры почвы. Почва как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов микроорганизмами,

	микроорганизмов	<p>вызывающими их порчу. Сроки выживания микроорганизмов в почве. Санитарная оценка почвы по микробиологическим показателям.</p> <p>Микрофлора воды. Распространенность микроорганизмов в разных слоях воды. Численность и видовой состав микроорганизмов атмосферных, поверхностных и подземных вод. Распространение возбудителей инфекционных болезней и отравлений через природную и питьевую воду. Естественное самоочищение природных вод. Очистка и обеззараживание питьевой воды. Микробиологический контроль качества питьевой воды. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к питьевой воде.</p> <p>Микрофлора воздуха. Видовой и количественный состав микрофлоры воздуха. Распространенность микроорганизмов в разных слоях атмосферы и тропосферы. Распространение возбудителей инфекционных болезней через воздух. Способы очистки воздуха от микроорганизмов. Влияние микрофлоры воздуха на качество пищевого сырья и продуктов. Микробиологический контроль качества воздуха закрытых помещений. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые воздуху закрытых помещений.</p>
12	Тема 4.2 Влияние окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов	<p>Температура. Психрофилы, мезофилы и термофилы. Термоустойчивость вегетативных клеток и спор. Стерилизация и пастеризация пищевых продуктов, асептическое консервирование.</p> <p>Лучистая энергия. Действие на микроорганизмы ультрафиолетовых лучей, ВЧ и СВЧ-энергии, ионизирующих излучений, ультразвука.</p> <p>Влажность среды. Понятие о гидрофитах, мезофитах, ксерофитах. Значение относительной влажности воздуха для хранения и транспортирования пищевого сырья и продуктов. Концентрация растворенных в среде веществ. Понятие о явлении плазмолиза клеток. рН среды.</p> <p>Антисептики и химические консерванты неорганической и органической природы.</p> <p>Использование физико-химических факторов окружающей среды для удлинения сроков хранения пищевых продуктов.</p>
Раздел 5. Патогенные микроорганизмы.		
13	Тема 5.1 Пищевые заболевания микробной природы	Классификация пищевых заболеваний микробной природы. Антропонозы, зоонозы, пищевые отравления. Характерные отличия инфекций от отравлений. Характеристика возбудителей, источники заражения, клинические проявления и профилактика кишечных инфекций и отравлений.
14	Тема 5.2 Микотоксикозы	Причины возникновения микотоксикозов, условия образования токсинов, характеристика и механизм действия микотоксинов, допускаемые уровни микотоксинов в пищевых продуктах
Раздел 6. Микробиология пищевого сырья и продуктов		
15	Тема 6.1 Микробиологический контроль качества и безопасности пищевого сырья и продуктов.	Методы контроля качества сырья и продуктов по микробиологическим показателям. Критерии оценки доброкачественности пищевых продуктов при микробиологическом анализе. Санитарно-показательные микроорганизмы. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов: КМАФАнМ, БГКП, коли-титр, коли-

		индекс. Значение микробиологического контроля в получении доброкачественных пищевых продуктов.
16	Тема 6.2 Микробиология мяса и продуктов его переработки	<p>Микрофлора мяса. Количественный и качественный состав микрофлоры парного, охлажденного и замороженного мяса. Пути инфицирования. Дефекты мяса, вызываемые микроорганизмами; характеристика возбудителей. Меры предупреждения порчи и удлинения сроков хранения. Микробиологические показатели качества мяса убойных животных, санитарные нормы. Мясо как возможный источник пищевых заболеваний людей и животных. Санитарно-гигиенические требования микробиологической безопасности мяса и продуктов его переработки в процессе их жизненного цикла.</p> <p>Микрофлора вареных, полукопченых и копченых колбас. Пути обсеменения микроорганизмами, виды порчи, характеристика возбудителей, меры предупреждения. Микробиологический анализ качества колбас, нормы. Роль микроорганизмов при изготовлении сыровяленых и сырокопченых колбас.</p> <p>Методы контроля качества и безопасности сырья и продуктов переработки мяса по микробиологическим показателям.</p>
17	Тема 6.3 Микробиология рыбы и продуктов ее переработки	<p>Микрофлора свежеевыловленной, охлажденной, соленой и копченой рыбы. Факторы, тормозящие быстрое развитие микроорганизмов в продукции. Виды порчи, характеристика возбудителей, пути инфицирования, меры борьбы и профилактические мероприятия.</p> <p>Микробиологические критерии качества и безопасности рыбы и рыбных продуктов.</p>
18	Тема 6.4 Микробиология молока и молочных продуктов	<p>Микрофлора свежеевыдоенного молока и ее изменение при хранении. Дефекты молока, вызываемые микроорганизмами. Патогенные микроорганизмы, передаваемые через молоко и молочные продукты. Цель и режимы пастеризации и стерилизации молока. Консервирование молока. Микробиологический анализ свежего и пастеризованного молока. Нормы по микробиологическим показателям свежего и пастеризованного молока.</p> <p>Микрофлора сладкосливочного и кислосливочного масла, ее источники. Оценка качества масла по микробиологическим показателям, нормы. Дефекты масла, вызываемые микроорганизмами, профилактические мероприятия.</p> <p>Микрофлора кисломолочных продуктов. Характеристика заквасок микроорганизмов, применяемых в производстве кисломолочных продуктов. Дефекты кисломолочных продуктов, вызываемые микроорганизмами и методы борьбы с ними.</p> <p>Характеристика микроорганизмов, применяемых при производстве сыров. Микробиологические процессы, протекающие при изготовлении и созревании сыров. Дефекты сыров, вызываемые микроорганизмами, меры предупреждения, способы устранения. Санитарно-гигиенические требования микробиологической безопасности кисломолочных продуктов в процессе их жизненного цикла.</p> <p>Микробиологический контроль качества кисломолочных продуктов, нормы.</p>

19	Тема 6.5 Микробиология яиц и яичных продуктов	<p>Поверхностная микрофлора яиц, ее роль в процессе их порчи. Дефекты яиц, вызываемые микроорганизмами. Характеристика возбудителей, пути их проникновения. Патогенные микроорганизмы, передаваемые человеку через яйца. Санитарные нормы и требования.</p> <p>Микрофлора меланжа и яичного порошка.</p> <p>Оценка качества яиц и яичных продуктов по микробиологическим показателям</p>
20	Тема 6.6 Микробиология зерна и продуктов его переработки	<p>Микрофлора зерна, ее изменение при хранении зерна. Дефекты зерна, вызываемые микроорганизмами. Заболевания, вызываемые в результате употребления в пищу, пораженных зернопродуктов. Профилактические мероприятия.</p> <p>Микрофлора муки, крупы. Микробная порча муки и крупы. Характеристика возбудителей, источники инфицирования, меры борьбы и профилактики.</p> <p>Микроорганизмы, используемые в процессе тестоведения при производстве пшеничного и ржаного хлеба. Требования к качеству дрожжей и заквасок.</p> <p>Микробная порча хлеба. Пути инфицирования. Характеристика возбудителей, источники инфицирования, меры борьбы и профилактики.</p> <p>Методы контроля качества и безопасности сырья и продуктов переработки зерна по микробиологическим показателям.</p>
21	Тема 6.7 Микробиология овощей и плодов	<p>Состав микрофлоры свежих овощей, иммунитет к заболеваниям.</p> <p>Основные виды порчи овощей плесневыми грибами, бактериями и вирусами. Меры профилактики и мероприятия, направленные на сокращение потерь, вызываемых микроорганизмами.</p> <p>Микрофлора квашеных и соленых, маринованных и сушеных плодов и овощей. Виды порчи, возбудители, меры борьбы с ними.</p> <p>Микробиологические основы хранения продукции.</p> <p>Методы контроля качества и безопасности овощей и продуктов их переработки по микробиологическим показателям.</p> <p>Состав микрофлоры свежих плодов, иммунитет к заболеваниям.</p> <p>Основные виды порчи фруктов и ягод плесневыми грибами, бактериями и вирусами. Меры профилактики и мероприятия, направленные на сокращение потерь, вызываемых микроорганизмами.</p> <p>Микрофлора квашеных и сушеных фруктов. Виды порчи, возбудители, меры борьбы с ними.</p> <p>Микробиологические основы хранения продукции.</p> <p>Методы контроля качества и безопасности фруктов и ягод и продуктов их переработки по микробиологическим показателям.</p>
22	Тема 6.8 Микробиология консервов	<p>Микрофлора мясных и рыбных консервов, ее источники. Факторы, определяющие режимы и эффективность стерилизации консервов. Остаточная микрофлора. Виды микробной порчи мясных и рыбных консервов при хранении. Характеристика возбудителей. Меры предупреждения отравлений. Микрофлора пресервов, ее роль в процессе их</p>

		<p>созревания и формирования качества. Виды порчи пресервов. Микробиологический контроль качества консервов и пресервов.</p> <p>Микрофлора овощных и грибных консервов, ее источники. Факторы, определяющие режимы и эффективность стерилизации консервов. Остаточная микрофлора. Виды микробной порчи овощных и грибных консервов при хранении. Характеристика возбудителей. Меры предупреждения отравлений.</p> <p>Микробиологический контроль качества овощных и грибных консервов.</p>
23	Тема 6.9 Микробиология кондитерских товаров	<p>Микрофлора сахара, ее источники. Зависимость микробной обсемененности сахара от санитарно-гигиенических условий его получения, тары. Изменение количественного и качественного состава микрофлоры сахара в процессе хранения. Требования к микробиологическим показателям качества сахара.</p> <p>Микрофлора сахаристых кондитерских изделий (мармелада, джема, пастилы, конфет, шоколада); количественный и качественный состав; пути инфицирования; дефекты, вызываемые микроорганизмами, профилактические мероприятия; Микрофлора мучных кондитерских изделий (печенья, вафель, пряников, пирожных, тортов). Микрофлора кремов, пути инфицирования. Кремовые кондитерские изделия как причина пищевых отравлений.</p> <p>Микробиологические показатели качества кондитерских изделий, нормы.</p>
24	Тема 6.10 Микробиология вкусовых товаров	<p>Микрофлора алкогольных (вина, пива) и безалкогольных (соков, газированных напитков, кваса) напитков, пути инфицирования посторонней микрофлорой, виды микробной порчи; микробиологические показатели качества, нормы.</p> <p>Микрофлора пряностей и специй, численность и видовой состав. Микробиологические показатели качества специй и пряностей, нормы</p>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«КОМПЬЮТЕРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНФОРМАТИКА»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Компьютерные технологии и информатика» является подготовка студентов к эффективному использованию средств вычислительной

техники для решения задач, связанных с компьютерными технологиями. Основной акцент делается на приобретение навыков практической работы на ПК.

Задачами изучения дисциплины «Компьютерные технологии и информатика» являются:

- получение студентами знаний по теоретическим принципам организации современных информационных технологий, информационных процессов и технологий программирования;
- 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 и технологий программирования.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу, вариативный уровень, обязательные дисциплины (Б2.В.ОД.).

Изучение дисциплины углубляет знания, умения и навыки, полученные в средней общеобразовательной школе по программе «Информатика и ИКТ».

В результате изучения дисциплины на вариативном уровне студент должен:

знать/понимать

- основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий;
- назначение и виды компьютерных технологий, описывающих реальные объекты и процессы;
- арифметические и логические основы построения и функционирования персональных компьютеров;
- основные сведения о вычислительных сетях;
- методы защиты информации;

уметь

- оперировать различными видами информационных объектов, в том числе с помощью компьютера, соотносить полученные результаты с реальными объектами;
- распознавать и описывать информационные процессы в социальных, биологических и технических системах;
- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных, получать необходимую информацию по запросу пользователя;
- наглядно представлять числовые показатели и динамику их изменения с помощью программ деловой графики;
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств компьютерных технологий;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности, в том числе самообразовании;
- ориентации в информационном пространстве, работы с распространенными автоматизированными информационными системами;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- соблюдения этических и правовых норм при работе с информацией;
- эффективной организации индивидуального информационного пространства.

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

- Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания – ПК-7, ПК-8, ПК-13, ПК-21,
- Информационные технологии в проектной деятельности – ПК-7, ПК-8, ПК-13, ПК-21.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины «Компьютерные технологии и информатика» направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

общекультурные компетенции (ОК):

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

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

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

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

профессиональные компетенции (ПК):

общепрофессиональные:

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

владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

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

способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-4);

производственно-технологическая деятельность:

умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

организационно-управленческая деятельность:

анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);

умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21).

В результате изучения учебной дисциплины «Компьютерные технологии и информатика» обучающиеся должны:

- **знать:** понятия информатики: данные, информация, знания, информационные процессы, информационные системы и технологии; методы структурного и объектно-ориентированного программирования; физические основы элементной базы компьютерной техники и средств передачи информации; принципы работы технических устройств компьютерных технологий;
- **уметь:** выбирать методы моделирования систем, структурировать и анализировать цели и функции систем управления, проводить системный анализ прикладной области, разрабатывать и отлаживать эффективные алгоритмы и программы с использованием современных технологий программирования;
- **владеть навыками:** работы с инструментами системного анализа; применения современных технологий программирования для автоматизации решения прикладных задач экономики.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Программные средства реализации информационных процессов	Программное обеспечение (ПО). Программные средства. Классификация ПО, Базовое (системное) ПО. Операционные системы (ОС). Сервисное ПО. Стандартное ПО. Прикладное ПО. Инструментальные программные средства. Сетевое ПО. Пакеты прикладных программ. Мобильность ПО.
Модели решения функциональных и вычислительных задач	Концепция моделирования. Модель. Модели объектов и процессов. Типы моделей. Объектный подход. Моделирование: аналитическое, в реальном масштабе времени, дискретное, имитационное, инфологическое, концептуальное, машинное, математическое, программное, непрерывное, программное, семантическое. Этапы моделирования. Инструменты моделирования. Функциональная структура объекта автоматизации. Модели данных. Изучение структурных единиц информации. Методы доступа к данным и технология их обработки
Понятие об информационных технологиях на сетях	Общая схема системы передачи информации. Коммуникационная среда и передача данных. Архитектура компьютерных сетей. Локальные вычислительные сети. Сетевое аппаратное обеспечение. Глобальные сети. Стандарты протоколов обмена данными по сети. Протоколы приложений для средств мультимедиа. Сетевые ОС. Клиенты и серверы. Сетевое администрирование.
Понятие о технологических аспектах компьютерных технологий	Информатика и информационные технологии. Информационные аспекты управления. Управление и информация в экономике. Виды экономической информации. Характеристики экономической информации. Место процессов обработки экономической информации и управления. Концепция электронного офиса. Задачи и проблемы использования ИКТ в экономике.
Программные среды Основы программирования	Программа и программирование – основные понятия. Классификация методов проектирования программных продуктов. Процесс создания программных продуктов. Структура программных продуктов. Структурное проектирование и программирование. Объектно-ориентированное проектирование

	(ООП) и программирование. NET – платформа в ООП программировании
Программное обеспечение программирования	Программное обеспечение программирования. Лингвистическое обеспечение современных вычислительных систем. Формальные языки нескольких высших уровней: сети ЭВМ — языки для выполнения задач администрирования сети; операционные оболочки (ОО) — языки работы с оболочками; операционные системы (ОС) — языки операционных систем; прикладное программное обеспечение (ППО) — языки прикладного ПО.
Структура программного обеспечения с точки зрения квалифицированного пользователя	Инструментальные ПО (ИПО) — обеспечивают программирование задач в любой предметной области. Публикация данных в сети — языки описания данных и их структуры. Эволюция программного обеспечения и технологий программирования. Понятие алгоритма. Алгоритмизация. Свойства алгоритмов. Классификация алгоритмов. Методы разработки алгоритмов и программ. Обоснование и выбор состава автоматизируемых задач. Постановка задачи. Описание модели решения задачи. Классы моделей формализованного описания постановок задач.
Потоки управления в программах	Определение операции, операнда. Типы операций: арифметические, логические, строковые, сравнения. Операции с типом данных дата/время. Унарная операция. Встроенные функции. Синтаксическая конструкция языка программирования — выражение. Правила записи выражения. Выражение отношения. Логическое выражение. Индексное выражение. Адресное выражение. Последовательность выполнения операторов в выражении. Программные конструкции управления ходом выполнения программы. Конструкции условных выражений: Использование логических операторов And, Or, Not в условных выражениях. Конструкции циклов. Цикл для работы с коллекциями объектов. Конструкции свойств объектов With End With. Оператор Exit. Оператор Continue. Структурная обработка исключений Try... Catch. Функции программ. Библиотеки классов. Динамически подключаемые библиотеки (DLL). Программные компоненты. Структура программ. Данные и код. Программные модули. Три вида модулей: модули форм, стандартные модули и модуль класса.
Функции и структура программ	Процедуры – логически законченные блоки программного кода. Модификаторы доступа к процедурам. Виды процедур: Sub, Function, Property. Пользовательские процедуры и функции. Методы вызова процедур. Передача параметров.
Алгоритмы обработки массивов данных	Указатели – как способ выделения памяти под динамические данные. Работа с указателями. Операции со ссылками. Массивы. Объявление массива фиксированного размера. Индекс и значение элемента массива. Инициализация массива. Объявление динамического массива. Алгоритмы обработки массивов данных. Двумерные массивы. Многомерные массивы.
Указатели и массивы Адресная арифметика	Определение адреса объекта числом, кодом или фразой. Список объектов адресации. Типы адресов: физический (локальная сеть, процессор, устройство), логический - условный адрес объекта (например, базы данных). Виртуальный адрес – идентификация виртуального терминала, виртуального канала и т.п. Процесс преобразования адресов из

	одного типа адреса в другой и их отображение. Иерархическая адресация. Три типа сетевых адресов: глобальный, групповой и локальный. Модификация адресов в зависимости от ситуации в сети
Структуры данных	Структуры данных. Линейные и нелинейные структуры данных. Простые (базовые, примитивные) структуры (типы) данных. Интегрированные (структурированные, композитные, сложные). Несвязные структуры (векторы, массивы, строки, стеки, очереди).
	Связные структуры (связные списки). Классификация структур данных по признаку изменчивости: статические, полустатические, динамические. Файловые структуры.

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«СОВРЕМЕННАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ХИМИЯ
В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

«Современная физическая химия в пищевой промышленности» относится к дисциплинам по выбору в математическом и естественнонаучном цикле. Она служит теоретическим фундаментом современной химической технологии, технологии получения продуктов питания в пищевой промышленности. Без знания современной физической химии невозможна творческая деятельность инженера технолога в общественном питании и пищевой промышленности.

Задача данной дисциплины — углубить компетенции студента в области современной физической химии в пищевой промышленности. Дисциплина является фундаментальной в подготовке студента для формирования научного и методологического подхода к профессиональной деятельности, изучения общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу, вариативной части, дисциплина по выбору (Б2 В.ДВ.).

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

- Математика (ПК-1, ПК-3)
- Физика (ПК-1, ПК-3)
- Органическая химия (ПК-1, ПК-3)
- Биохимия (ПК-1, ПК-3)
- Аналитическая химия и физико-химические методы анализа (ПК-1, ПК-3)
- Физическая и коллоидная химия (ПК-1, ПК-3)
- Микробиология (ПК-1, ПК-3)

Знания:

- основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную материально-техническую базу;
- фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений.

Умения:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;
- применять математические понятия и использовать математические методы при их решении;
- использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности;
- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
- определять основные физические характеристики органических и неорганических веществ.

Владения навыками:

- математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;
- проведения физических измерений, оценки погрешностей при проведении эксперимента;
- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза и анализа неорганических и органических соединений.

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

- Технология специальных видов питания (ПК-10)
- Производственный контроль на предприятиях питания (ПК-6)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

общепрофессиональные:

ПК-1. Способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

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

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

производственно – технологическая деятельность:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные направления развития теоретической и практической физической химии;
- роль физической химии как теоретического фундамента современной химии; основы химической кинетики и катализа, основы механизма химических реакций, электрохимии;
- основные принципы контроля и снижения вредных веществ в пищевом сырье.

Уметь:

- проводить физико-химический эксперимент по предложенной методике, обрабатывать результаты эксперимента и анализировать задачи различного уровня сложности.

Владеть:

- навыками расчетов задач химической термодинамики, теории растворов и фазовых равновесий, расчетов скоростей химических реакций, используя справочную литературу;
- знаниями изменений свойств пищевых веществ при тепловой обработке, в окислительных процессах;
- способами получения устойчивых коллоидных систем, используемых в пищевых производствах;
- способами выделения органических веществ из твердых и жидких продуктов;
- системой знаний, навыков и способностью к самостоятельному решению задач, стоящих перед пищевыми и перерабатывающими отраслями промышленности.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Раздел 1. Введение. Предмет и задачи современной физической химии в пищевой промышленности	
Тема 1.1. Введение. Предмет и задачи современной физической химии в пищевой промышленности.	Предмет и содержание курса современная физическая химия в пищевой промышленности. Место науки среди других химических наук. Значение современной физической химии для технологии пищевых продуктов.

Раздел 2. Фазовые равновесия и растворы.	
Тема 2.1 Фазовые равновесия и растворы.	<p>Диаграмма состояния воды. Парциальные молярные величины. Зависимость равновесных свойств раствора от химического потенциала. Аддитивные и коллигативные свойства растворов. Распределение растворенного вещества между двумя несмешивающимися жидкостями. Экстракция.</p>
Раздел 3. Термодинамика жидких летучих смесей.	
Тема 3.1. Термодинамика жидких летучих смесей.	<p>Давление насыщенного пара компонента над раствором. Законы Коновалова. Перегонка летучих жидких смесей. Азеотропные смеси. Ограниченно растворимые и практически нерастворимые летучие смеси.</p>
Раздел 4. Катализ.	
Тема 4.2. Катализ	<p>Основные понятия и определения. Гомогенный и гетерогенный катализ. Ферментативный катализ. Катализ в пищевой промышленности.</p>
Раздел 5. Электрические свойства коллоидных систем	
Тема 5.1. Электрические свойства коллоидных систем.	<p>Образование двойного электрического слоя. Строение мицеллы лиофобного золя. Методы получения коллоидных растворов. Методы очистки коллоидных растворов. Диализ. Электродиализ. Ультрафильтрация. Обратный осмос.</p>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Дисциплина «Информационные системы управления» преследует следующие **цели**:

- дать обучающимся более полное представление о процессах информатизации современного общества, сути, назначении и основных характеристиках информационных систем и новых информационных технологий;
- освоить типовые компоненты информационных технологий, применяемые в производственной, управленческой и финансовой деятельности;
- изучить возможности применения информационных систем и технологий на предприятиях и в организациях (фирмах) для повышения эффективности управления, рационального использования имеющихся ресурсов, поиска и обоснования оптимальных решений по совершенствованию производства.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение структуры и классификации информационных систем, видов информационных технологий, применяемых в экономике;
- изучение и освоение технической базы, общесистемного и прикладного программного обеспечения экономических информационных систем и технологий;
- освоение методов и средств автоматизации задач управления;
- изучение СУБД и информационно-справочных систем экономического назначения;
- ознакомление с интеллектуальными технологиями в информационных системах;
- изучение возможностей применения телекоммуникационных технологий и глобальной сети Internet в экономических информационных системах.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Информационные системы управления» относится к числу дисциплин математического и естественнонаучного цикла, дисциплинам по выбору – Б2.В.ДВ.

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

- Исследование операций – ПК-19;
- Общая теория систем – ПК-19;
- Основы формальной лингвистики – ПК-19;
- Математическое моделирование – ПК-19;
- Менеджмент – ОК-5, ОК-7, ОК-8, ПК-6, ПК-9, ПК-11;
- Базы данных – ОК-5, ОК-7, ОК-8, ОК-15, ОК-16, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29;
- Анализ данных – ПК-19;
- Хранилища данных – ОК-5, ОК-7, ОК-8, ОК-15, ОК-16, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29;
- Программирование – ОК-5, ОК-7, ОК-8, ОК-15, ОК-16, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29.

Знать:

- модели данных; архитектуру БД; системы управления БД и информационными хранилищами; методы и средства проектирования БД; особенности администрирования БД в локальных и глобальных сетях;
- принципы построения и типы организационных структур предприятий, факторы внешней среды, которые необходимо учитывать при выработке управленческих решений, функциональный состав системы поддержки принятия управленческих решений;

- методы и модели теории систем и системного анализа, закономерности построения, функционирования и развития систем, целеобразования; принципиальные отличия системных объектов.

Уметь:

- разрабатывать концептуальную модель прикладной области, выбирать инструментальные средства и технологии проектирования БД; проводить формализацию и реализацию решения прикладных задач с данными БД;
- анализировать состояние предприятия, используя диагноз внутренних проблем и внешней среды; решать задачи по оптимизации бизнес-процессов организации, регламентации стратегии, бизнес-процессов, ИТ-инфраструктуры, работать в области управления созданием, эксплуатацией, применением и развитием информационных систем;
- структурировать и анализировать цели и функции систем управления, проводить системный анализ прикладной области, применять моделирование систем; выявлять и описывать системные характеристики сложных объектов и человеко-машинных комплексов и средств обработки информации.

Владеть навыками:

- работой с инструментальными средствами проектирования баз данных и знаний; управлением прикладными и информационными процессами, разработки в среде построения стратегических моделей, с использованием современных инструментальных методов;
- методами моделирования различных областей деятельности и инструментальными средствами ее изучения; методологией системного подхода, методами выявления системообразующих факторов в деятельности людей и организаций, методами моделирования различных областей деятельности и инструментальными средствами ее изучения.

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

- Информационные системы в торговле – ОК-5, ОК-7, ОК-8, ОК-15, ОК-16, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29;
- Информационные системы в логистике – ОК-5, ОК-7, ОК-8, ОК-15, ОК-16, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29;
- Информационные системы бухгалтерского учета и аудита – ОК-5, ОК-7, ОК-8, ОК-15, ОК-16, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29;
- Информационные системы финансового и управленческого учета – ОК-5, ОК-7, ОК-8, ОК-15, ОК-16, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29;
- Информационные системы экономического анализа – ОК-5, ОК-7, ОК-8, ОК-15, ОК-16, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29;
- Информационные системы экономического мониторинга – ОК-5, ОК-7, ОК-8, ОК-15, ОК-16, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29;
- Информационные системы бизнес-планирования – ОК-5, ОК-7, ОК-8, ОК-15, ОК-16, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29;
- Аналитические информационные системы – ОК-5, ОК-7, ОК-8, ОК-15, ОК-16, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины «Информационные системы управления производственной компанией» направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

общекультурные компетенции (ОК):

- способен использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- готов к ответственному и целеустремленному решению поставленных задач во взаимодействии с обществом, коллективом, партнерами (ОК-7);
- способен находить организационно-управленческие решения и готов нести за них ответственность (ОК-8);
- владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-15);
- способен работать с информацией из различных источников (ОК-16).

профессиональные компетенции (ПК):

- проводить анализ архитектуры предприятия (ПК-1);
- проводить исследование и анализ рынка ИС и ИКТ (ПК-2);
- выбирать рациональные ИС и ИКТ-решения для управления бизнесом (ПК-3);
- проводить анализ инноваций в экономике, управлении и ИКТ (ПК-4);
- организационно-управленческая деятельность:
- проводить обследование деятельности и ИТ-инфраструктуры предприятий (ПК-5);
- осуществлять подготовку и ведение контрактной документации на разработку, приобретение или поставку ИС и ИКТ (ПК-6);
- использовать современные стандарты и методики, разрабатывать регламенты деятельности предприятия (ПК-8);
- использовать современные стандарты и методики, разрабатывать регламенты для организации управления процессами жизненного цикла ИТ-инфраструктуры предприятий (ПК-9);
- организовывать взаимодействие с клиентами и партнерами в процессе решения задач управления жизненным циклом ИТ-инфраструктуры предприятия (ПК-10);
- позиционировать электронное предприятие на глобальном рынке; формировать потребительскую аудиторию и осуществлять взаимодействие с потребителями, организовывать продажи в среде Интернет (ПК-11);
- проектировать и внедрять компоненты ИТ-инфраструктуры предприятия, обеспечивающие достижение стратегических целей и поддержку бизнес-процессов (ПК-15);
- осуществлять планирование и организацию проектной деятельности на основе стандартов управления проектами (ПК-16);
- проектировать архитектуру электронного предприятия (ПК-17);
- разрабатывать контент и ИТ-сервисы предприятия и Интернет-ресурсов (ПК-18);
- использовать основные методы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности для теоретического и экспериментального исследования (ПК-19);
- консультировать заказчиков по вопросам создания и развития электронных предприятий и их компонент (ПК-23);
- консультировать заказчиков по рациональному выбору ИС и ИКТ управления бизнесом (ПК-24);
- консультировать заказчиков по рациональному выбору методов и инструментов управления ИТ-инфраструктурой предприятия (ПК-25);
- разрабатывать бизнес-планы создания новых бизнесов на основе инноваций в сфере ИКТ (ПК-27);
- использовать лучшие практики продвижения инновационных программно-информационных продуктов и услуг (ПК-28);
- создавать новые бизнесы на основе инноваций в сфере ИКТ (ПК-29).

В результате изучения дисциплины «Информационные системы управления производственной компанией» студент должен:

Знать:

- особенности экономической информации и процессов ее обработки;
- основные понятия, концепции, идеи, проблемы и перспективы развития информационных систем и технологий, их структуру и классификацию;
- принципы построения и функционирования компьютерных информационных систем;
- суть информационных технологий: обработки данных, управления, автоматизации офиса, поддержки принятия решений, экспертных систем;
- техническую базу и программное обеспечение экономических информационных систем и технологий;
- современный уровень автоматизации задач управления предприятием;
- возможности использования телекоммуникационных технологий и глобальной сети Internet в практике экономического анализа и управления на предприятиях;

Уметь:

- применять служебные и сервисные программы для обеспечения сохранности и защиты информации;
- работать с программами пакета Microsoft Office и специализированными программами, реализующими современные информационные технологии в экономике;
- проектировать и решать оптимизационные и эконометрические задачи информационных систем организационного управления;
- разрабатывать базы данных, применять информационно-справочной системы по профилю специальности;
- осуществлять обмен информации с удаленными компьютерами, доступ к ресурсам Internet, поиск информации, создавать Web-страницы.

Владеть:

- технологиями настройки технических устройств и операционной системы персонального компьютера для эффективного применения экономических информационных систем и технологий;
- способами инсталлировать общесистемное программное обеспечение и прикладные программные продукты экономического назначения;
- математические методами и программными средствами решения оптимизационных и статистических задач экономического анализа и управления производственными системами полиграфии;
- методами формирования и использования баз данных и информационно-справочных систем в экономическом анализе полиграфического производства;
- возможностями и ресурсами телекоммуникационных технологий и глобальной сети Internet.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

1. Основные понятия и виды информационных систем.

Понятие информационной системы. Структура и классификация информационных систем. Информационное, техническое, математическое и программное, организационное и правовое обеспечение информационных систем. Функциональные и обеспечивающие подсистемы.

Определение информационной технологии. Соотношение информационной системы и информационной технологии. Назначение, характеристики и основные компоненты информационных технологий обработки данных, управления, автоматизации офиса, поддержки принятия решений, экспертных систем. Защита информации в экономических информационных системах.

2. Методологические основы проектирования и применение информационных систем в экономике.

Объекты автоматизации в системе организации управления в экономике. Характеристика подходов к автоматизации управленческой деятельности. Порядок проведения информационного обследования управленческой деятельности. Информационные модели объектов автоматизации.

Оперативная постановка математической модели. Особенности оперативных постановок информационных, вычислительных задач и их комплексов. Оперативное описание информационных и расчетных задач. Основные требования к информационным, расчетным задачам и их комплексам.

3. Содержание, принципы разработки информационных систем в экономике.

Принципы разработки информационных, расчетных задач и их комплексов. Содержание работ на этапах создания информационных, расчетных задач и их комплексов. Порядок внедрения информационных, расчетных задач и их комплексов. Порядок использования информационных, расчетных задач и их комплексов в практике работы аппарата управления.

4. Технология моделирования информационных систем в экономике.

Общая характеристика и отличительные особенности информационных технологий в системах экономического анализа, планирования и управления. Классификация и обзор программных средств управленческих информационных систем. Экономико-математические модели производственных систем, решение на их основе оптимизационных задач поддержки принятия решений в планировании и управлении производством.

5. Математическая модель задачи о планировании производства.

Постановка и экономико-математическая модель задачи о планировании производства (оптимального использования ресурсов). Методы решения задачи о планировании производства на основе применения современных информационных технологий. Цели, содержание и порядок проведения постоптимизационного анализа результатов решения задачи о планировании производства.

6. Системы управления базами данных и информационно-справочные системы.

Информационный процесс накопления данных. Базы данных. Основные понятия и определения. Иерархические, сетевые и реляционные модели баз данных. Языки описания данных и манипулирования данными. Функции и программные средства современных систем управления базами данных..

7. Система управления базами данных MS Access.

Экономические приложения СУБД MS Access. Создание таблиц и схем данных в СУБД MS Access. Конструирование экранных форм для работы с данными. Разработка запросов к базе данных. Создание отчетов. Организация защиты данных в СУБД MS Access.

8. Телекоммуникационные технологии в экономических информационных системах.

Основные понятия и определения теории и практики использования вычислительных сетей. Базовые топологии локальных компьютерных сетей, распределение ресурсов. Защита информации. Электронная почта.

9. Объединение информационных систем на базе вычислительных сетей.

Основные сведения о глобальной вычислительной сети Internet, Ресурсы Internet, Поиск в глобальной компьютерной сети. Адрес страницы в Internet, Структура Web-страницы. Коммерческое применение Internet.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ В ПИЩЕВЫХ БИОТЕХНОЛОГИЯХ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Основная цель преподавания курса «Органическая химия в пищевых биотехнологиях» состоит в получении знаний о современных тенденциях и проблемах областях науки, касающихся пищевой промышленности и общественного питания. Органические вещества, относящиеся к белкам, жирам и углеводам, составляют основу пищевых продуктов и являются сырьем для пищевой промышленности и общественного питания. В курсе рассматривается одно из самых современных научных направлений - биотехнология и практическое ее применение для нужд пищевой промышленности и общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу (вариативная часть, дисциплины по выбору).

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

- Математика (ПК-1, ПК-3)
- Физика (ПК-1, ПК-3)
- Неорганической химии (ПК-1, ПК-3)
- Органическая химия (ПК-1, ПК-3)
- Биохимия (ПК-1, ПК-3)
- Физическая и коллоидная химия (ПК-1, ПК-3)
- Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3)

Знания:

- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики; основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов;
- основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную материально-техническую базу;
- фундаментальные разделы неорганической органической химии, биохимии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений.

Умения:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;
- применять математические понятия и использовать математические методы при их решении;
- решать типовые задачи по основным разделам курса физики;
- использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности;
- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
- определять основные физические характеристики веществ.

Владения навыками:

- математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;
- проведения физических измерений, оценки погрешностей при проведении эксперимента;
- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза неорганических и органических соединений.

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

Метрология, стандартизация и сертификация продукции (ПК-3)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

ПК-1. Способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Органическая химия в пищевых биотехнологиях» обучающиеся должны:

Знать:

- основные фундаментальные понятия, законы и теории аналитической химии;
- химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;
- законы: действия масс, эквивалентов;
- сущность буферного действия растворов;
- формулы для расчетов pH различных растворов;
- основы теории электролитической диссоциации сильных и слабых электролитов;
- способы выражения концентраций растворов и их взаимные перерасчеты;
- основные химические и физико-химические методы анализа веществ, их сущность, теоретические основы и области применения;
- метрологические характеристики методов анализа.

Уметь:

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
- определять основные физические характеристики органических веществ;
- готовить стандартные растворы;
- планировать и осуществлять химический эксперимент, анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы;
- владеть основными химическими и физико-химическими методами анализа (титриметрический, гравиметрический, метод молекулярной абсорбционной спектроскопии, рефрактометрии, потенциометрии, хроматографии).

Владеть:

- навыками выполнения химических лабораторных операций;
- методами определения концентраций в растворах;
- методами синтеза неорганических и органических соединений;
- навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Раздел 1. Введение. Предмет биотехнология	
Тема 1.1. Введение. Предмет биотехнология.	Место биотехнологии среди химических и биологических наук. Роль биотехнологии в разработке малоотходных и безотходных технологий, замкнутых технологических циклов. Примеры классических биотехнологий: виноделие, сыроварение, приготовление

	солодовых экстрактов.
Раздел 2. Органические вещества — основа пищевых продуктов	
Тема 2.1. Органические вещества — сырье для общественного питания и пищевой промышленности	Органические вещества — белки, жиры и углеводы — основа пищевых продуктов Жирные кислоты и родственные липиды. Омыляемые липиды, сложные липиды, неомыляемые липиды. Сахара и полисахариды. Пектиновые вещества. Белки и аминокислоты.
Раздел 3. Ферменты	
Тема 3.1. Ферменты.	Ферменты. Номенклатура. Активность. Методики оценки активности ферментов. Выделение ферментов. Кинетика ферментативных реакций. Уравнение Михаэлиса–Ментон Влияние pH, температуры на скорость ферментативных реакций. Методы стабилизации ферментов. Ферментативные реакции в гетерогенных системах.
Тема 3.2. Получение и свойства биологических катализаторов.	<i>Методы иммобилизации ферментов.</i> Диазометод, активация бромцианом, карбодиимидный метод, метод алкилирования; метод иммобилизации с глутаровым альдегидом.
Тема 3.3. Промышленные биокатализаторы.	<i>Классификация биокатализаторов по квалификации и степени очистки.</i> Ферментные препараты с индексами «Г», «ГХ», «ПХ» и т.д.
Раздел 4. Биотехнологические процессы на примере превращения белков, жиров и углеводов	
Тема 4.1. Гидролитическая трансформация белковых систем.	Свойства и основы применения белковых гидролизатов. Химические основы гидролиза белковых макромолекул. Основы технологии получения и очистки белковых гидролизатов. Важнейшие протеолитические ферменты.
Тема 4.2. Получение коллагенов и их фракций.	Коллагены. Коллагенсодержащее сырье. Ферменты, используемые для выделения коллагена и его фракций. Применение коллагена в пищевой промышленности. Технологические приемы получения гидролизатов белковой природы на основе кератинсодержащего сырья
Тема 4.3. Гидролиз липидов.	Химические основы гидролиза липидов природного происхождения. Технические жиры.
Тема 4.4. Гидролиз растительных компонентов.	Распад и фрагментация полисахаридов. Теоретические основы получения гидролизатов углеводной природы. Ферменты, используемые для гидролиза.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ НАНОЧАСТИЦ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплин

Целью дисциплины является изучение науки о поверхностных явлениях и дисперсных системах.

Курс коллоидной химии наночастиц позволяет студентам:

- сформировать компетенции в области профессиональной деятельности бакалавра;
- объединить и углубить знания в области основных естественных наук, рассмотреть особенности высокодисперсных систем.

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- сформировать представление о наночастицах;
- изучить способы получения наноразмерных материалов и методы изучения их свойств;
- раскрыть особенности термодинамических свойств, структуры наночастиц;
- показать использование наноматериалов в практической деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу, вариативная часть, дисциплина по выбору.

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

- Математика (ПК-1, ПК-3)
- Физика (ПК-1, ПК-3)
- Органическая химия (ПК-1, ПК-3)
- Биохимия (ПК-1, ПК-3)
- Современная физическая химия в пищевой промышленности химия (ПК-1, ПК-3)
- Физическая и коллоидная химия (ПК-1, ПК-3)

Знания:

- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики; основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов;
- основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную материально-техническую базу;
- фундаментальные разделы неорганической органической химии, биохимии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений.

Умения:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;
- применять математические понятия и использовать математические методы при их решении;
- решать типовые задачи по основным разделам курса физики;
- использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности;
- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
- определять основные физические характеристики веществ.

Владения навыками:

- математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;
- проведения физических измерений, оценки погрешностей при проведении эксперимента;
- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза неорганических и органических соединений.

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

- Физиология питания (ПК-8, ПК-9, ПК-14)

- Товароведение продовольственных товаров (ПК-1, ПК-3)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Общекультурные компетенции:

ОК-12. Стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 Способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Коллоидная химия наночастиц» обучающиеся должны:

Знать:

- фундаментальные законы коллоидной химии, основные закономерности адсорбции, поверхностных явлений, электрокинетических и молекулярно-кинетических явлений, оптических явлений в дисперсных системах, основополагающие физико-химические свойства высокомолекулярных соединений;
- основы современных представлений о химии высокодисперсных систем, способы синтеза нанокристаллических материалов, особенности функциональных свойств, термической стабильности, реакционной способности и возможности их применения;
- величины, характеризующие устойчивость дисперсных систем, структурообразование, кинетику набухания полимеров и разрушения дисперсных систем;
- понятие стабилизации дисперсных систем, структурообразование в дисперсных системах.

Уметь:

- самостоятельно ставить задачу исследования высокодисперсных систем с целью определения состава, структуры и реакционной способности;
- оценивать погрешность проводимых измерений, оценивать границы применимости в используемых лабораторных работах методов измерения физико-химических констант.

Владеть:

- основами теории фундаментальных разделов химии;
- основными принципами и методами синтеза наноматериалов;
- методами исследования размера, состава и структуры наночастиц.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Раздел 1. Основы термодинамики поверхностных явлений.	
Тема 1.1. Основы термодинамики поверхностных явлений.	Избыточные термодинамические функции. Поверхностное натяжение и свободная энергия поверхностей раздела фаз. Температурная зависимость поверхностного натяжения жидкости и критическая температура (по Менделееву). Связь поверхностного натяжения с объемными свойствами веществ. Термодинамическое уравнение Гиббса для поверхности раздела

	фаз в однокомпонентных системах. Состав поверхности, сегрегация в приповерхностных слоях. Поверхностная энергия твердых тел.
Раздел 2. Капиллярные явления.	
Тема 2.1 Капиллярные явления.	Капиллярное давление, закон Лапласа. Зависимость давления пара и растворимости от кривизны поверхности; законы Кельвина и Гиббса–Оствальда. Изотермическая перегонка в дисперсных системах. Смачивание. Закон Юнга. Гидрофильность и гидрофобность твердых тел.
Раздел 3. Поверхностно-активные вещества (ПАВ)	
Тема 3.1 Поверхностно-активные вещества (ПАВ).	Поверхностно-активные вещества (ПАВ) - регуляторы свойств дисперсных систем Гидрофильно-липофильный баланс. Классификация ПАВ по молекулярному строению и по механизму их действия. Нерастворимые ПАВ. Двумерное состояние вещества; уравнение состояния. Адсорбция ПАВ на поверхности раздела несмешивающихся жидкостей. Правило уравнивания полярностей (Ребиндер). Адсорбция ПАВ из растворов на поверхности твердых тел. Модифицирующее действие ПАВ - гидрофилизация и гидрофобизация твердых поверхностей.
Раздел 4. Получение наночастиц.	
Тема 4.1. Получение наночастиц.	Физические методы синтеза. Получение с помощью молекулярных пучков. Плазменно-химический метод. Метод испарения-конденсации. Метод импульсного радиолиза. Химические методы: восстановление из растворов, золь-гель переход, криотехнология. Темплатный синтез. Синтез в пористых средах, микроэмульсиях и мицеллах. Образование кластеров молекул. Фрактальные и плотноупакованные кластеры. Типы химических реакций с участием кластеров. Зарождение и рост наночастиц в гомогенной среде и на поверхности твердого тела. Кооперативные явления в коллективе наночастиц; остwaldово созревание, агрегирование и агломерация. Коллоидные кристаллы.
Раздел 5. Электроповерхностные явления.	
Тема 5.1. Электроповерхностные явления.	Двойной электрический слой - (ДЭС) - образование, строение. Электроповерхностные явления, электрокапиллярность. Электрокинетические явления (электрофорез, электроосмос). Электрокинетический потенциал. Изоэлектрическое состояние. Зонная диаграмма твердых тел вблизи поверхности. Обедненный слой. Транспорт носителей заряда через поверхности раздела. Гетероструктуры
Раздел 6. Устойчивость дисперсных систем.	
Тема 6.1. Устойчивость дисперсных систем.	Седиментационная устойчивость. Диффузия дисперсных частиц. Седиментационно-диффузионное равновесие в поле силы тяжести и в центробежном поле. Агрегативная устойчивость дисперсных систем (золей, эмульсий, пен). Основные методы регулирования устойчивости. - механического барьера по Ребиндеру . Особенности устойчивости нанодисперсных систем
Раздел 7. Строение и химические свойства дисперсных систем.	
Тема 7.1. Строение и химические свойства дисперсных систем.	Химические реакции наночастиц. Кинетика топочимических реакций в коллективе наночастиц. Явления в области контакта наночастиц твердых реагентов. Механизм термолиза

	наночастиц. Взаимодействие наночастиц с макромолекулами и полимерными средами. Взаимодействие углеродных нанотрубок с газами. Механохимические реакции в коллективе наночастиц.
Раздел 8. Методы анализа поверхности и наночастиц.	
Тема 8.1. Методы анализа поверхности и наночастиц.	Особенности анализа наночастиц. Физико-химическая диагностика наночастиц. Принципы морфологической характеристики наночастиц методами электронной, автоионной, туннельной и атомно-силовой микроскопии. Строение наночастиц различной природы (фазовые, мицеллярные, везикулы). Определение состава и структуры отдельной наночастицы; электронная микроскопия высокого разрешения, электронно-зондовые методы анализа. Методы колебательной спектроскопии. Методы с использованием синхротронного излучения. Эллипсометрия.
Раздел 9. Наночастицы как ингредиенты функциональных материалов.	
Тема 9.1. Наночастицы как ингредиенты функциональных материалов.	Наночастицы как ингредиенты функциональных материалов; нанокompозиты и наноблочные конструкционные материалы. Магнитные материалы, ячейки памяти. Термоэлектрические преобразователи. Оптоэлектрические преобразователи. Принципы использования наночастиц в медицине. Наночастицы как поллютанты и мигранты в окружающей среде. Химия атмосферных наночастиц. Катализаторы и сорбенты на основе ультрадисперсных веществ: специфика их получения и функционирования.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины «Методы исследования сырья и продуктов питания» является овладение студентами знаниями в области современных методов исследования и требований, предъявляемых к сырью и продуктам питания на всех стадиях технологического процесса.

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного и производственного контроля сырья и продуктов питания;
- изучить теоретические основы методов исследования, их классификацию в объеме, необходимом для решения производственных и исследовательских задач;
- изучить общие схемы проведения анализов сырья и продуктов питания (методы отбора проб, подготовку их к анализу);
- изучить методы проведения стандартных и сертификационных испытаний сырья и готовой продукции;

Навыки и знания, приобретенные студентами при изучении дисциплины, способствуют усвоению материала при изучении других дисциплин.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу (дисциплины по выбору вариативной части).

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

- физика (ПК-1, ПК-3);
- микробиология (ПК-1, ПК-3);
- аналитическая химия и физико-химические методы анализа 1 и 2 (ПК-1, ПК-3).

По результатам изучения дисциплины «Методы исследования сырья и продуктов питания» студент должен:

- **иметь представление**

- об органолептических, физико-химических и микробиологических методах исследования полуфабрикатов и готовых блюд;
- о бракераже сырья, полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделиях на всех стадиях технологического процесса;
- об анализе результатов исследований.

- **знать**

- основные методы исследования качества сырья и готовой продукции;
- особенности формирования качественных показателей продукции;
- влияние различных факторов на сроки хранения сырья и готовой продукции;
- пороки сырья и готовой продукции;

- **уметь**

- работать с лабораторным оборудованием и нормативно-технической документацией;
- практически оценивать качество сырья, полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделия;
- осуществлять отбор проб для органолептического, физико-химического и микробиологического анализов;
- проводить органолептический, физико-химический и микробиологический анализы сырья и полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
- давать критическую оценку полученных результатов.

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

- биохимия (ПК-1, ПК-3);
- физическая и коллоидная химия (ПК-1, ПК-3);
- технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9);

- безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-9).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);
- использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);
- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);
- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: стандарты и технические условия на сырье, и готовую продукцию; методы определения количественных и качественных показателей сырья и готовой продукции; оборудование, применяемое в современных лабораториях

Уметь: организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства; разрабатывать мероприятия по организации высокого санитарного состояния на предприятиях пищевой промышленности; разрабатывать мероприятия по оценке качества и безопасности сырья и готовой продукции; использовать полученные навыки в организации мероприятий по недопущению использования сырья и готовой продукции контаминированных ксенобиотиками различного происхождения.

Владеть навыками: проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; анализа факторов оказывающих влияние на количественные и качественные показатели сырья и готовой продукции.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Тема 1. Ведение. Теоретические основы оценки качества сырья и готовой продукции	Предмет и задачи курса «Методы исследования сырья и продуктов питания». Факторы, определяющие качество пищевых продуктов. Основные компоненты пищевых продуктов. Основные законодательные и нормативные документы, термины и определения в области исследования сырья и пищевых продуктов.

<p>Тема 2. Методы исследования сырья и пищевых продуктов, их классификация и области применения.</p>	<p>Классификация методов исследования, их теоретические основы. Химические, физико-химические, физические, биометрические, органолептические, гравиметрические и реологические методы исследования. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров. Общая характеристика и область применения методов исследования сырья и продуктов питания. Выбор метода или сочетания методов исследования пищевого сырья и продуктов питания. Методы отбора проб и подготовки их к исследованию</p>
<p>Тема 3. Источники загрязнения сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками различного происхождения</p>	<p>Нормативно-техническое регламентирование загрязнений пищевых продуктов ксенобиотиками различного происхождения. Обеспечение контроля качества пищевых продуктов</p>
<p>Тема 4. Органолептические методы исследования сырья и продуктов питания</p>	<p>Теория и методы сенсорной оценки исследования пищевого сырья и продуктов питания. Порядок организации и проведения дегустационной оценки пищевых продуктов</p>
<p>Тема 5. Физико-химические методы исследования</p>	<p>Роль физико-химических методов исследования в повышении качества безопасности и совершенствовании технологии изготовления продуктов питания. Общая схема проведения аналитического исследования. Классификация физических и физико-химических методов исследования. Спектральные, рефрактометрические, поляриметрические, электрохимические методы контроля качества продовольственного сырья и продуктов питания. Хроматографические методы исследования продовольственных сырья и продуктов питания. Классификация хроматографических методов исследования. Тонкослойная, газовая, жидкостная и ионнообменная хроматографии. Техника и аппаратура, используемые для проведения различных видов хроматографии</p>
<p>Тема 6. Физические методы контроля продовольственного сырья и продуктов питания</p>	<p>Реологические методы контроля продовольственного сырья и продуктов питания. Изучение структурно-механических свойств продовольственного сырья и продуктов питания. Определение ВУС мясных и рыбных фаршей</p>
<p>Тема 7. Аналитические (химические) методы исследования сырья и пищевых продуктов</p>	<p>Объемные и гравиметрические методы исследования сырья и пищевых продуктов. Общая схема и порядок проведения химических исследований. Методы определения основных нутриентов продовольственного сырья и продуктов питания.</p>

<p>Тема 8. Микробиологические методы исследования</p>	<p>Классификация методов исследования, их теоретические основы. Требования СанПиН к показателям качества продовольственного сырья и продуктов питания. Методы отбора проб и подготовки проб к исследованию. Порядок проведения микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности. Санитарно-показательные, условно-патогенные и патогенные микроорганизмы. Микроорганизмы – вредители пищевых производств, их воздействие на сырье и продукты питания, профилактика микробной порчи сырья и продуктов питания. Зооантропонозы.</p>
<p>Тема 9. Современные методы контроля качества и определения показателей безопасности сырья и пищевых продуктов</p>	<p>Методы контроля продуктов питания с использованием ПЦР. Экспресс методы определения показателей безопасности сырья и пищевых продуктов</p>
<p>Тема 10. Обработка, интерпретация и оформление полученных результатов исследований</p>	<p>Математическая обработка результатов измерений. Интерпретация и порядок оформления полученных результатов</p>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ИСТОРИЯ РОССИЙСКОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «История российской пищевой промышленности» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о зарождении и становлении различных отраслей промышленности, производящей продукты питания.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие **задачи**:

- уметь определять место пищевой промышленности в общем промышленном производстве страны;
- особенности производства продуктов питания;
- географическое расположение предприятий отдельных отраслей пищевой промышленности.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу (дисциплины по выбору).

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

-История ПК-1

Знания:

- исторических этапов развития страны;
- экономических основ развития отрасли;

Умения:

- обосновать особенности политических реформ;
- анализировать экономические события в стране;

Владения навыками:

- анализа исторической ситуации в стране и мире;
- использования экономических знаний в профессиональной деятельности;
- рационального использования сырья и пищевых ресурсов.

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

- Промышленная технология продукции общественного питания ПК-9.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

-владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

- знать:

- отраслевой состав российской пищевой промышленности;

- объем сырьевых ресурсов пищевой промышленности;
- вклад российских предпринимателей в развитие пищевой промышленности;
- особенности развития российской пищевой промышленности;
- **уметь**:
- обосновать социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы;
- проанализировать состояние и перспективы развития пищевой промышленности в настоящее время;
- **владеть**:
- навыками объективной оценки влияния исторической ситуации на развитие пищевой промышленности в России;
- навыками анализа путей обеспечения продовольственной безопасности страны.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины указать темы лекционного занятия	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Раздел 1. Введение. Предмет и задачи курса 1. Предмет курса. Актуальность продовольственной проблемы	Предмет и задачи курса. Сельскохозяйственное производство как основа развития пищевой промышленности, проблемы водоснабжения
Раздел 2. Развитие пищевой промышленности в России Роль капиталистических рыночных отношений в формировании отраслей пищевой промышленности России. 3. Традиции отечественных продовольственных предпринимателей 4. Пищевая промышленность в условиях мировых войн 5. Создание и развитие пищевой индустрии в Советском Союзе	Становление помещичьего землевладения. Политика Петра 1 и Екатерины II и развитие пищевой промышленности. Аграрная реформа 1861г., фабрично-заводское производство пищевых продуктов. Монополии и кооперативы в пищевых производствах начала XX в. Реформа П.Столыпина Родоначальники крупной хлеботорговли и мукомольного дела. Кондитеры, булочники, гастрономы и виноделы, особенности предпринимательской деятельности. Сахарозаводчики, мастера молочного производства, рыбопромышленники и чаеоторговцы, причины успехов. Особенности отечественного предпринимательства и его социально-культурные традиции Продовольственный кризис во время первой мировой войны и 1917 года. Продразверстка. Политика военного коммунизма. Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну Развитие предприятий пищевой промышленности в период НЭПа. Задачи и особенности развития пищевой промышленности в годы первых пятилеток. Укрепление материально-технической базы отраслей предприятий пищевой промышленности в пятидесятые годы. Достижения в развитии пищевой промышленности в 70-х годах.

<p>6. Наука и образование в области пищевых технологий</p> <p>7. Развитие пищевой промышленности в период 80-х-90-х годов</p> <p>8. Пищевая промышленность России в 21 веке</p>	<p>Подготовка кадров для пищевых производств. Создание научных учреждений, обслуживающих основные отрасли пищевой промышленности.</p> <p>Продовольственная программа. Модернизация агропромышленного комплекса. Экономические преобразования и продовольственный вопрос в стране в 90-е годы</p> <p>Импорт и экспорт продуктов питания. Рост объемов производства пищевых продуктов. Формирование крупных компаний и холдингов. Технологическая модернизация различных отраслей. Малый бизнес. Производство готовых блюд. Появление частных российских марок продуктов питания. Новые виды упаковки.</p>
<p>Раздел 3. Продовольственная безопасность России</p> <p>9. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы</p> <p>10. Деятельность международных организаций в решении глобальной продовольственной проблемы.</p>	<p>Риски и угрозы обеспечения продовольственной безопасности России. Сущность либерального, неостольпинского и неонэповского подходов в аграрной политике. Определения прожиточного минимума, потребительской корзины, инновационной политики в пищевой промышленности.</p> <p>Масштабы и причины глобальной продовольственной проблемы, ее географические аспекты. Разработка ООН концепции устойчивого развития. Основные тенденции развития мирового продовольственного рынка.</p>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Часть 3
Профессиональный цикл**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ТЕПЛО - И ХЛАДОТЕХНИКА»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Тепло- и хладотехника» является формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для реализации производственно-технологической, экспериментально-исследовательской, организационно-

управленческой и расчетно-проектной деятельности:

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8);
- использование основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
- использование основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1);
- владение прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-5);
- способность использовать в практической деятельности специализированных знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-8).

Задачами изучения дисциплины являются приобретение знаний и умений и формирование навыков, способствующих формированию целевых компетенций.

Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Тепло- и хладотехника» является обязательной дисциплиной профессионального цикла дисциплин по направлению подготовки бакалавров 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья».

Требования к уровню освоения содержания дисциплины.

В результате освоения дисциплины студент должен приобрести:

- **знания** о теоретических основах и прикладном значении тепло- и хладотехники в объеме, необходимом для понимания технологии продуктов питания из растительного сырья;
- **умения** использовать знания и понятия тепло- и хладотехники в профессиональной деятельности;
- **навыки** расчетов на основе знаний тепло- и хладотехники.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Содержание дисциплины, цели и задачи, литература, содержание контрольных работ.

1.1. Обзор основных законов и формул термодинамики и тепломассообмена

1.2. Термодинамические свойства рабочих тел. Диаграммы и таблицы водяного пара. Нх-диаграмма влажного воздуха

1.3. Определение коэффициентов теплоотдачи и теплопередача. Расчет теплообменников. Оребрение.

1.4. Теплоэнергетические установки. Виды топлива. Технологическая схема котельной установки. КЭС, ТЭЦ.

Раздел 2. Введение.

2.1. Холодильная техника.

2.2. Основные способы получения низких температур.

2.3. Термоэлектрическое охлаждение.

2.4. Холодильная технология.

2.5. Состав и основные свойства пищевых продуктов. Методы и способы консервирования пищевых продуктов.

2.6. Влияние низких температур на микрофлору и качество продуктов

2.7. Основные процессы холодильной обработки пищевых продуктов и сырья.

2.8. Холодильное технологическое оборудование.

2.9. Холодильные предприятия и транспорт.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи дисциплины

Преподавание дисциплины «Электротехника и электроника» в процессе подготовки специалистов для предприятий потребительской кооперации по направлению подготовки 260100.62 Продукты питания из растительного сырья имеет **цели**: подготовить специалиста,

имеющего теоретическую и практическую подготовку в области электротехники и электроники, обладающего знаниями и навыками для расчета, проектирования электрических цепей, средств электротехники и электроники, способного для самостоятельной практической деятельности при эксплуатации сложных электротехнических и электронных приборов и устройств.

При изучении дисциплины «Электротехника и электроника» ставится **задача** использовать сложные электротехнические и электронные устройства, средства измерений и автоматики в предстоящей практической деятельности студентов данной специальности. Перечисленные средства входят в настоящее время в состав широкого круга технологического оборудования, использующего преобразование электрической энергии в механическую и тепловую и имеющего высокую степень автоматизации, основанную на достижениях современной электроники.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины «Электротехника и электроника» студент **должен:**

- **иметь представление**

- о законах сохранения и преобразования энергии;
- о закономерностях функционирования сложных комплексов электротехнического оборудования;
- об основах теории электромагнитного поля, принципах получения электромагнитной энергии и методах ее преобразования;
- о принципах функционирования сложных электронных и вычислительных комплексов.

- **знать**

- основные методы расчета линейных электрических цепей постоянного тока;
- основные методы расчета нелинейных электрических цепей постоянного тока;
- основные методы расчета цепей переменного тока;
- основы устройства многофазных цепей переменного тока;
- принцип действия и режимы работы трансформаторов, их виды;
- принцип действия и устройство электрических машин постоянного тока;
- принцип действия и устройство асинхронных и синхронных электрических машин;
- устройство преобразователей и исполнительных устройств, используемых при автоматическом контроле и управлении;
- основные физические принципы работы элементов электроники – электровакуумных и полупроводниковых приборов;
- основные схемы электронных устройств: линейных усилителей, генераторов электрических колебаний, импульсных устройств;
- основные принципы функционирования цифровых электронных систем;
- основы функционирования микроэлектронных устройств - интегральных микросхем и микропроцессоров;
- устройство электроизмерительных приборов, построенных на магнитоэлектрических, электромагнитных и электродинамических механизмах;
- устройство приборов для измерения тока, напряжения, мощности и энергии, сопротивлений.

- **уметь**

- применять полученные знания на практике;
- применять современные методы обработки экспериментальных данных;
- применять знание основ электротехники и электроники при комплектовании и эксплуатации современного электротехнического оборудования;
- производить расчеты энергобаланса электрических цепей, включающих в себя технологическое оборудование;
- производить измерения и осуществлять контроль за работой электрооборудования.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Электрические и магнитные цепи

Тема 1.1 Анализ и методы расчета линейных и нелинейных электрических цепей постоянного тока

Введение. Топологические параметры электрических цепей. Электрический ток. Токи проводимости и смещения. Основные элементы электрических цепей: источники и приемники электрической энергии. Основы расчета электрических цепей постоянного тока: режимы электрических цепей, законы Кирхгофа. Параллельное и последовательное соединение пассивных элементов. Электрические цепи с одним и несколькими источниками э.д.с. Нелинейные электрические цепи постоянного тока. *Электрические и магнитные цепи. Основные определения, топологические параметры и методы расчета электрических цепей.*

Тема 1.2 Анализ и расчет магнитных цепей

Анализ и расчет магнитных цепей. Магнитное поле, его основные характеристики. Индуктивность. Взаимная индуктивность. Магнитные свойства веществ. Ферромагнитные материалы и их свойства. Магнитные цепи. Разветвленные и неразветвленные магнитные цепи. Электромагнитные силы и энергия электромагнитного поля. Электромагнитная индукция. Вихревые токи. Взаимное преобразование механической и электрической энергии. Магнитное сопротивление и закон Ома для магнитной цепи. Законы Кирхгофа для магнитных цепей. Методы расчета магнитных цепей как цепей с нелинейными сопротивлениями.

Тема 1.3 Анализ и расчет однофазных электрических цепей переменного тока

Синусоидальные э.д.с. и ток. Электрические цепи с активным и реактивным сопротивлением. Векторные диаграммы для цепей с активным и реактивными сопротивлениями. Расчет неразветвленных и разветвленных цепей переменного тока. Резонанс. *Анализ и расчет линейных цепей переменного тока. Анализ и расчет электрических цепей с нелинейными элементами*

Тема 1.4 Трехфазные электрические цепи

Соединение обмоток трехфазных источников электрической энергии. Соединение звездой и треугольником. Симметричные трехфазные цепи и их расчет. Трехфазные несимметричные цепи. Аварийные режимы в трехфазных цепях.

Раздел 2. Электромагнитные устройства и электрические машины

Тема 2.1 Принцип действия и устройство электрических машин постоянного тока

Устройство и принцип действия электрической машины постоянного тока. Рабочий процесс машины постоянного тока. Генераторы постоянного тока: независимого, последовательного и смешанного возбуждения. Электродвигатели постоянного тока: параллельного, последовательного и смешанного возбуждения. Пуск в ход и регулирование скорости двигателей постоянного тока.

Тема 2.2 Асинхронные и синхронные электрические машины переменного тока

Магнитное поле электрических машин переменного тока. Вращающееся магнитное поле трехфазной обмотки. Принцип действия синхронного и асинхронного. Устройство асинхронных электродвигателей. Пуск в ход и регулирование частоты асинхронных двигателей. Синхронные машины. Параллельная работа синхронной машины с электрической сетью. Синхронная машина в режиме двигателя. *Асинхронные машины. Синхронные машины.*

Тема 2.3 Принцип действия и режимы работы трансформаторов

Принцип действия и устройство трансформатора: Магнитопроводы, обмотки, системы охлаждения. Режимы работы трансформатора: режим холостого хода, режим короткого замыкания, рабочий режим. Типы трансформаторов и их применение: трехфазные, многообмоточные, сварочные, измерительные, развязывающие. *Электромагнитные устройства. Трансформаторы. Машины постоянного тока (МПП).*

Тема 2.4 Электрические и магнитные устройства автоматики

Источники вторичного электропитания. Автоматический контроль, управление и регулирование. Измерительные электрические преобразователи: резистивные, индуктивные, емкостные. Генераторные преобразователи. Исполнительные устройства: электромагниты, исполнительные двигатели постоянного тока, шаговые электродвигатели. Электромагнитные реле. Сельсины. Ферромагнитные реле. *Электромагнитные устройства и электрические машины.*

Раздел 3. Основы электроники

Тема 3.1 Основные сведения об электровакуумных и полупроводниковых элементах электроники

Электровакуумные элементы электроники, их физический принцип действия: двух- и многоэлектродные лампы, электроннолучевые трубки. Полупроводниковые элементы электроники, их физический принцип действия: $p - n$ переход (полупроводниковый диод), полупроводниковый триод. Интегральные микросхемы. *Основы электроники и электрические измерения. Элементная база современных электронных устройств. Источники вторичного электропитания.*

Тема 3.2 Усилители и генераторы электрических сигналов

Усиление электрических сигналов, основные положения. Линейные усилители, принципиальные схемы. Генераторы электрических колебаний. Автогенераторы. Генераторы синусоидальных колебаний. Импульсные устройства. Триггер. Одно- и мультивибраторы. *Усилители электрических сигналов. Импульсные и автогенераторные устройства. Основы цифровой электроники.*

Тема 3.3 Основы цифровой электроники и вычислительной техники, микропроцессоры

Основные принципы построения цифровых электронных систем. Цифровое кодирование. Аналого-цифровые преобразователи. Счетчики. Цифровые интегральные микросхемы. Процессоры. Понятие о программировании процессоров. *Микропроцессорные средства.* Микропроцессоры. Использование интегральных микросхем и микропроцессоров в современных устройствах электронной вычислительной техники.

Раздел 4. Электрические измерения

Тема 4.1 Общие сведения об электрических измерениях и электроизмерительных приборах

Общие сведения об измерениях: погрешности измерений, классификация электроизмерительных приборов. Общие узлы и детали электроизмерительных приборов. Магнитоэлектрический, электромагнитный и электродинамический измерительные механизмы. *Электрические измерения и приборы.*

Тема 4.2 Измерение тока, напряжения, мощности и энергии, сопротивлений

Измерение тока и напряжения. Шунты и добавочные сопротивления. Измерение мощности и энергии. Индукционный измерительный механизм для измерения энергии. Измерение сопротивлений: измерительные механизмы омметров, косвенные методы измерений сопротивлений, методы и приборы сравнений.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи дисциплины

Успешная реализация экономических реформ в Российской Федерации предполагает активное участие в их воплощении профессионально подготовленных, грамотных и эрудированных специалистов, обладающих глубокими знаниями и гуманитарным мировоззрением по различным аспектам современного этапа развития общества, в том числе и по проблемам его безопасности.

Формированию такого специалиста способствует изучение включенной во все учебные планы вузов дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», прививающей способность выработки идеологии безопасности, определенного конструктивного мышления и поведения с целью безопасного осуществления своих профессиональных и социальных функций как работника и управленца.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» - обязательная общепрофессиональная дисциплина, в которой соединена тематика безопасного взаимодействия человека со средой обитания (производственная, городская, жилая (бытовая), природная, социальная и др.) и вопросы защиты от негативных факторов чрезвычайных ситуаций. Изучением дисциплины достигается формирование у специалистов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека. Реализация этих требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека, готовит его к действиям в экстремальных условиях.

В связи с этим основными **целями** дисциплины являются:

- формирование мировоззрения и воспитание у студентов социальной ответственности за последствия своей будущей профессиональной деятельности;
- освоение студентами теоретических, организационно-правовых методических основ обеспечения безопасности жизнедеятельности;
- приобретение ими знаний по идентификации опасностей в различных условиях жизни и деятельности человека;
- выработка практических навыков в принятии решений по защите населения и материальных ценностей от воздействия негативных факторов среды обитания и ликвидации их последствий;
- развитие потребности в расширении и постоянном углублении знаний по проблемам обеспечения БЖД в современных условиях реформирования экономики России.

Основная задача дисциплины - вооружить студентов теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;
- идентификации негативных воздействий среды обитания естественного и антропогенного происхождения;
- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий;
- проектирования и эксплуатации техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями по безопасности и экологичности;
- обеспечения устойчивости функционирования объектов технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях;
- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
- принятия решений по защите производственного персонала, населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий.

Дисциплина наряду с прикладной инженерной направленностью ориентирована на повышение гуманистической составляющей при подготовке специалистов и базируется на знаниях, полученных при изучении социально-экономических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» студент **должен:**

• **иметь представление**

- о современном состоянии и негативных факторах среды обитания;
- принципах обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания,;
- основах физиологии труда и рациональных условиях деятельности;
- анатомо-физиологических последствиях воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, принципах их идентификации;
- об особенностях применения экобиозащитной техники;
- методах исследования устойчивости функционирования объектов экономики и технических систем в чрезвычайных ситуациях;
- прогнозировании чрезвычайных ситуаций и разработке моделей их последствий;
- разработке мероприятий по защите населения и производственного персонала объектов экономики в чрезвычайных ситуациях и ликвидации последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий;

• **знать**

- теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек - среда обитания»;
- правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности;
- основы физиологии и рациональные условия деятельности;
- анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов чрезвычайных ситуаций;
- средства и методы повышения безопасности и экологичности технических средств и технологических процессов;
- методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях и разработки моделей их последствий;

• **уметь**

- проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям;
- эффективно применять средства защиты от негативных воздействий;
- разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности;
- планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов;
- осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов;
- планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины

Тема 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности

Цель и содержание дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», ее основные задачи, место и роль в подготовке специалиста. Комплексный характер дисциплины: социальные, медико-биологические, экологические, технологические, правовые и международные аспекты.

Человек и среда обитания. Характерные состояния системы «человек – среда обитания». Теоретические и практические основы безопасности в системе "человек - среда обитания – машины - чрезвычайные ситуации ". Производственная, городская, бытовая, природная среда. Взаимодействие человека со средой обитания. Основы оптимального

взаимодействия: комфортность, минимизация негативных воздействий, устойчивое развитие систем. Аксиома о потенциальной опасности жизнедеятельности человека. Понятие и величина риска. Остаточный риск - объективная предпосылка производственных аварий и катастроф. Критерии безопасности. Опасности технических систем: отказ, вероятность отказа, качественный и количественный анализ опасностей. Средства снижения травмоопасности и вредного воздействия технических систем. Безопасность воздействия функционирования автоматизированных и роботизированных производств.

Критерии комфортности. Безопасность труда как составная часть антропогенной экологии. Тенденции изменения экологической обстановки, сопровождающие научно-технический прогресс. Техносфера как зона действия опасностей повышенных и высоких уровней. Демографический взрыв, урбанизация, научно-техническая революция - причины формирования техносферы. *Негативные факторы техносферы, их воздействие на человека, техносферу и природную среду.* Критерии безопасности. Виды техносферных зон и регионов: производственная сфера, промышленная зона, регион, городская, селитебная, транспортная и бытовая среда. Тенденции к росту энергетических уровней в современных регионах и зонах техносферы. Негативные воздействия естественного, антропогенного и техногенного происхождения. *Опасности технических систем: отказ, вероятность отказа, качественный и количественный анализ опасностей.* Средства снижения травмоопасности и вредного воздействия технических систем.

Этапы формирования и решения проблемы оптимального воздействия человека со средой обитания: техника безопасности, охрана труда, промышленная экология, гражданская оборона, защита в чрезвычайных ситуациях, безопасность жизнедеятельности. Современные методы обеспечения безопасности жизнедеятельности.

Возможности и обязанности специалистов в обеспечении безопасности человека, сохранении среды обитания, рациональном использовании материальных и энергетических ресурсов.

Научные основы и перспективы развития безопасности жизнедеятельности. Роль и достижения отечественной науки в области безопасности жизнедеятельности. Всемирная программа действий "Повестка на 21 век".

Тема 2. Основы физиологии труда

Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности в техносфере. Комфортные условия жизнедеятельности в техносфере. Классификация и физиологические особенности основных форм деятельности человека. Физический и умственный труд. Физиология трудовых процессов, тяжесть и напряженность труда. Статические и динамические усилия. Мышечная работа. Методы исследования физиологических функций организма и оценки тяжести труда. Энергетические затраты человека при различных видах деятельности. Понятие работоспособности человека и динамика ее изменений в течение рабочего дня.

Критерии комфортности. Аксиома о взаимосвязи показателей комфортности с видами деятельности человека. Параметры микроклимата производственной среды. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата производственных и непромышленных помещений. Влияние отклонений параметров производственного микроклимата от нормативных значений на производительность труда и состояние здоровья, профессиональные заболевания. Адаптация и акклиматизация в условиях перегревания и охлаждения. Повышенное и пониженное атмосферное давление, их действие на организм человека, травматизм, профилактика.

Эргономика и инженерная психология. Рациональная организация рабочего места, техническая эстетика, требования к производственным помещениям. Режимы труда и отдыха, основные пути снижения утомления и монотонности труда, труд женщин и подростков. *Безопасность воздействия функционирования автоматизированных и роботизированных производств. Профессиональный отбор операторов технических систем.*

Тема 3. Обеспечение комфортных условий жизнедеятельности

Потребность в чистом наружном воздухе для обеспечения требуемого качества воздуха в помещениях.

Системы обеспечения параметров микроклимата и состава воздуха: отопление, вентиляция, кондиционирование, их устройство и требования к ним. Контроль параметров микроклимата.

Освещение. Требования к системам освещения. Естественное и искусственное освещение. Светильники, источники света. Расчет освещения. Заболевания и травматизм при несоблюдении требований к освещению. Контроль освещения.

Тема 4. Негативные факторы в системе "человек - среда обитания"

Негативные факторы в техносфере, их воздействие на человека, техносферу и природную среду. Классификация негативных факторов по природе происхождения и характеру воздействия на человека.

Виды и масштабы негативного воздействия объектов экономики на промышленные и селитебные зоны, на природную среду: выбросы и сбросы, твердые и жидкие отходы, энергетические поля и излучения, выбросы теплоты. Уровни первичных загрязнений атмосферного воздуха, гидросферы, почвы и литосферы объектами энергетики, промышленности, транспорта, сельского хозяйства. Образование смога, кислотных дождей, разрушение озонового слоя, снижение плодородия почвы и качества продуктов питания, разрушение технических сооружений и т.п. Тенденции изменения экологической обстановки в связи с развитием научно-технического прогресса. Аксиома об одновременности воздействия техногенных опасностей на человека, природную среду и техносферу.

Источники и уровни негативных факторов бытовой среды. Взаимосвязь состояния бытовой среды с комплексом негативных факторов производственной и городской среды.

Технические средства контроля параметров и уровней негативных воздействий среды обитания.

Структурно-функциональные системы восприятия и компенсации организмом человека изменений факторов среды обитания. Особенности структурно-функциональной организации человека. Естественные системы человека для защиты от негативных воздействий. Характеристика нервной системы. Условные и безусловные рефлексы. Характеристики анализаторов: кожный анализатор, осязание, ощущение боли, температурная чувствительность, мышечное чувство, восприятие вкуса, обоняние, слух, зрение.

Негативное воздействие вредных факторов на человека и среду обитания. Принципы определения допустимых воздействий вредных факторов.

Производственная пыль, виды, механизм и последствия негативного воздействия на организм, меры профилактики и защиты при действии пыли.

Вредные вещества, классификация, агрегатное состояние, пути поступления в организм человека, распределение и превращение вредного вещества, действие вредных веществ и чувствительность к ним. Комбинированное действие вредных веществ. Острые и хронические отравления, профессиональные и бытовые заболевания при действии токсичных веществ.

Механические и акустические колебания. Виды вибраций и их воздействие на человека. Нормирование вибраций, вибрационная болезнь. Постоянный и непостоянный шум. Действие шума на человека. Аудиометрия. Инфразвук, возможные уровни. Ультразвук, контактное и акустическое действие ультразвука. Нормирование и контроль акустического воздействия. Профессиональные заболевания от воздействия шума, инфразвука и ультразвука. Опасность их совместного воздействия.

Электромагнитные поля. Воздействие на человека статических, электрических и магнитных полей, электромагнитных полей промышленной частоты, электромагнитных полей радиочастот. Видимый диапазон электромагнитных излучений. Воздействие УКВ и СВЧ излучений на органы зрения, кожный покров, центральную нервную систему, состав крови и состояние эндокринной системы. Действие ИК-излучения на организм человека.

Действие широкополосного светового излучения больших энергий на организм человека. Действие УФ-излучения. Профессиональные заболевания, травмы. Негативные последствия. Нормирование.

Ионизирующие излучения. Внешнее и внутреннее облучение. Их действие на организм человека. Поглощенная, экспозиционная, эквивалентная дозы. Источники и сравнительная оценка естественных и антропогенных излучений. Нормы радиационной безопасности. Лучевая болезнь, другие заболевания. Воздействие ионизирующих излучений на среду обитания.

Действие электрического тока на организм человека, напряжение прикосновения, шаговое напряжение, ток фибрилляции. Влияние параметров цепи и состояния организма человека на исход поражения электрическим током. Защита от поражения электрическим током.

Экологическая экспертиза техники, технологии, материалов. Этапы экологической экспертизы. Определение предельно допустимых или временно согласованных токсичных выбросов (ПДВ или ВСВ), выпусков жидких отходов, предельно-допустимых сбросов (ПДС), предельно-допустимых уровней (ПДУ) энергетического воздействия. Экологический паспорт промышленного предприятия.

Способы повышения электробезопасности в электроустановках: защитное заземление, зануление, защитное отключение, другие средства защиты. Оградительные и предупредительные средства, блокировочные и сигнализирующие устройства, системы дистанционного управления и другие средства защиты. Эргономические требования к технике.

Экобиозащитная техника. Классификация и основы применения экобиозащитной техники: аппараты и системы для улавливания и утилизации токсичных примесей; устройства для рассеивания примесей в биосфере; защитное экранирование, санитарные зоны, средства индивидуальной защиты (СИЗ).

Защитные экраны. Принцип реализации их защитных функций, поглощение, отражение и рассеивание энергии механических, акустических и электромагнитных волн. Экранирование источников электромагнитных излучений. Выбор и эксплуатация экранов для защиты от шума, инфра- и ультразвука, инфракрасных, СВЧ, лазерных, и ионизирующих излучений. Выбор и применение СИЗ на производстве.

Тема 5. Классификация и характеристика чрезвычайных ситуаций

Основные понятия и определения, причины возникновения и классификация чрезвычайных ситуаций (ЧС). Фазы развития ЧС. Пути предотвращения ЧС. Нарушение устойчивого развития экосистем, неконтролируемый выход энергии, ошибочные и несанкционированные действия человека, стихийные явления - причины возникновения и развития чрезвычайных ситуаций, критерии оценки, их значимость.

Классификация и характеристика ЧС мирного времени. ЧС природного характера. Биологические ЧС. Экологические ЧС. Социальные ЧС. Терроризм как основная социальная опасность современности. Антропогенные ЧС.

Классификация и характеристика ЧС техногенного характера. Причины техногенных аварий и катастроф. Человеческий фактор в обеспечении безопасности в системе «человек - машина». Роль психологического состояния человека в проблеме безопасности, психологические причины совершения ошибок и создания опасных ситуаций. Надежность человека как звена технической системы.

Характеристика ЧС техногенного характера с загрязнением окружающей среды. Аварии на радиационно-опасных объектах (РОО). Особенности аварий на объектах атомной энергетики. Зонирование территорий при радиационной аварии. Размеры и структура зон поражения. Радиационный (дозиметрический) контроль, его цели и виды. Дозиметрические приборы, их использование. Аварии на химически опасных объектах (ХОО). Общие меры профилактики аварий на ХОО. Зоны заражения, очаги поражения, продолжительность химического заражения. Степени вертикальной устойчивости воздуха. Аварии на биологически опасных объектах.

Характеристика ЧС техногенного характера без загрязнения окружающей среды. Аварии на пожаро - и взрывоопасных объектах, аварии на транспорте, аварии на гидродинамически опасных объектах, аварии на коммунально-энергетических сетях. Пожарная безопасность. Классификация пожаров и промышленных объектов по пожароопасности. Тушение пожаров, принципы прекращения горения. Огнетушащие вещества, технические, в том числе первичные средства пожаротушения.

Характеристика ЧС военного времени. Виды оружия массового поражения, их особенности и последствия его применения. Поражающие факторы чрезвычайных ситуаций военного времени.

Тема 6. Защита населения в чрезвычайных ситуациях и принципы организации мер по их ликвидации

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуациях (РСЧС): задачи и структура. Территориальные подсистемы РСЧС. Функциональные подсистемы РСЧС. Уровни управления и состав органов по уровням. Координирующие органы, органы управления по делам ГО и ЧС, органы повседневного управления.

Гражданская оборона, ее место в системе общегосударственных мероприятий гражданской защиты. Структура ГО в РФ. Задачи ГО, руководство ГО, органы управления ГО, силы ГО, гражданские организации ГО. Структура ГО на промышленном объекте. Планирование мероприятий по гражданской обороне на объектах.

Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Организация и проведение защитных мер при внезапном возникновении ЧС. Способы защиты, защитные сооружения, их классификация. Оборудование убежищ. Быстровозводимые убежища. Простейшие укрытия. Противорадиационные укрытия. Укрытие в приспособленных и специальных сооружениях. Организация укрытия населения в чрезвычайных ситуациях. Особенности и организация эвакуации из зон чрезвычайных ситуаций. Особенности психологического состояния человека в ЧС. Мероприятия медицинской защиты. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования.

Тема 7. Устойчивость функционирования объектов экономики

Понятие об устойчивости объектов экономики. Пути повышения устойчивости функционирования производственных объектов с учетом вероятности возникновения ЧС. Факторы, влияющие на устойчивость функционирования объектов. Исследование устойчивости промышленного объекта.

Методика оценки защищенности персонала. Методика оценки физической устойчивости инженерно-технического комплекса. Оценка готовности объекта к быстрому восстановлению производства.

Принципы и способы повышения устойчивости функционирования объектов в ЧС. Способы повышения защищенности персонала. Мероприятия по повышению устойчивости инженерно-технического комплекса и системы управления объектом.

Основы организации аварийно-спасательных и других неотложных работ (АСДНР) при ЧС. Цели, состав, назначение, организация проведения, привлекаемые силы при проведении АСДНР, способы их ведения. Особенности проведения АСДНР при действии различных поражающих факторов. Управление силами при проведении АСДНР. Методика оценки инженерной обстановки, определение состава сил и средств для ликвидации последствий ЧС. Прогноз последствий возможных чрезвычайных ситуаций.

Тема 8. Управление безопасностью жизнедеятельности

Управление безопасностью жизнедеятельности. *Правовые и нормативно-технические основы управления.* Охрана окружающей среды. Система стандартов «Охрана природы». Управление охраной окружающей среды в РФ, регионах, селитебных зонах, на промышленных объектах. Мониторинг окружающей среды. *Системы контроля требований безопасности и экологичности. Международное сотрудничество в области безопасности*

жизнедеятельности и охраны окружающей среды.

Законодательство о труде. Нормативно-техническая документация: единая, межотраслевая, предприятий и организаций. Санитарные нормы и правила. Инструкции по охране труда. Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Стандарты предприятий по безопасности труда. Система управления охраной труда (СУОТ) на предприятии. Планирование мероприятий по охране труда. Виды контроля условий труда и состояния производственного травматизма: текущий контроль, целевые и комплексные проверки, аттестация рабочих мест и сертификация производств. Профессиональный отбор операторов технических систем. *Экономические последствия и материальные затраты на обеспечение безопасности жизнедеятельности.*

Чрезвычайные ситуации в законах и подзаконных актах. Закон Российской Федерации «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера». Государственное управление в чрезвычайных ситуациях.

Тема 9. Охрана труда на предприятиях отрасли

Травмирующие и вредные факторы, особенности производственного травматизма и заболеваний в отрасли. Системы и средства защиты, применяемые в отрасли.

Требования охраны труда на предприятиях отрасли. Организация работы по охране труда в потребительской кооперации. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда. Порядок расследования, оформление, учет и анализ несчастных случаев на объектах отрасли.

Техника безопасности при эксплуатации торгового оборудования: подъемно-транспортного, сосудов повышенного давления, холодильного оборудования и электрооборудования.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины - способствовать формированию компетенций бакалавров в области профессиональной деятельности по вопросам Процессов и аппаратов пищевых производств, которая является фундаментальной в подготовке студента для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также изучения общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов в производственной аппаратуре с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие **задачи**:

- изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических процессов и их влияние на скорость процесса;
- изучение роли неорганических веществ в природе и технологии продуктов общественного питания
- способностью применять основные законы социальных, гуманитарных, экономических и естественных наук в профессиональной деятельности, а также методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; владением математическим аппаратом при решении профессиональных проблем;
- умением проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- иные компетенции: способность получать теоретические представления и практические навыки применения химических знаний, обеспечивающих высокий уровень профессиональной деятельности; способность применять прогрессивные технологии (новые конструкции аппаратов и технологические схемы различных типов).

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу БЗ.Б. (базовая часть).

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

- Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-8, ПК-9);
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11);
- Холодильная техника и технология (ПК-8, ПК-9).

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

- Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9);
- Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11);
- Технология специальных видов питания (ПК-8, ПК-9);
- Технология кулинарной продукции за рубежом (ПК-8, ПК-9);
- Технология ресторанной продукции (ПК-8, ПК-9).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

ПК-8 – владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной деятельности, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

ПК-9 – знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, умеет измерять и оценивать параметры производственного

микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-11 – умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- законы термодинамики и массообмена;
- основные способы энергосбережения;
- методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания;
- ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания.

Уметь:

- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;
- правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продуктов питания;
- планировать эксперимент с использованием электронно-вычислительной техники для обработки полученных экспериментальных данных, получать адекватную математическую модель.

Владеть:

- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;
- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Тема 1. Введение. Основные положения и научные основы дисциплины	Основные закономерности протекания технологических процессов. Технические свойства сырья и продуктов. Методы исследования процессов и аппаратов.
Тема 2. Механические процессы	Измельчение твердых материалов. Сортирование твердых материалов. Обработка материалов давлением.
Тема 3. Гидромеханические процессы	Основы гидравлики. Перемещение жидкостей и газов. Разделение неоднородных систем. Перемешивание и смешивание.
Тема 4. Тепловые процессы	Основы теплопередачи. Нагревание и охлаждение. Выпаривание. Конденсация. Основы холодильной техники.
Тема 5. Массообменные процессы	Основы теории массообменных процессов. Абсорбция. Адсорбция. Экстрагирование и экстракция. Сушка. Перегонка и ректификация. Кристаллизация и растворение. Мембранные процессы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения дисциплины

Цели освоения дисциплины (модуля): подготовка к осуществлению производственно-технологической и экспериментально-исследовательской профессиональной деятельности, участию в разработке новых технологических схем производства продукции хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности; изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности.

Задачи: изучить основы построения геометрических объектов с целью представления их формы и взаимного расположения в пространстве, конструкторскую документацию и оформление чертежей по ЕСКД, изображение и обозначение резьбы и резьбовых соединений, познакомиться с видами графических редакторов;

научиться ориентироваться в системе ЕСКД, читать чертежи, отыскивать нужную информацию в технической документации на машины и оборудование; иметь представление о графических пакетах программ;

овладеть графическими навыками выполнения эскизов и рабочих чертежей деталей, представления технической информации графическими средствами.

Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Дисциплина относится к базовой части учебного цикла – БЗ Профессиональный цикл.

Изучение дисциплины требует знания алгебры, геометрии и черчения в объеме средней школы; элементов аналитической и дифференциальной геометрии; информатики и элементов программирования; умения выполнять глазомерные (зрительные) действия; действия масштабного преобразования; умственного вращения представляемого объекта; действия трансформации образов – представлений.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Основы проектирования», «Технологическое оборудование», «Процессы и аппараты пищевых производств», для прохождения производственной практики и выполнения выпускной квалификационной работы.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

1. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций, в соответствии с ФГОС ВПО и ООП ВПО по данному направлению подготовки (специальности):

а) общекультурных (ОК): владеть культурой мышления, быть способным к обобщению, анализу, восприятию информации (ОК-1); уметь использовать нормативные документы в своей деятельности (ОК-5); готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-3);

б) профессиональных (ПК): способность изучать и анализировать научно-техническую информацию (ПК-13); готовность проводить наблюдения и измерения (ПК-14); готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15); способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности, реконструкции и техперевооружению существующих производств (ПК-23); способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности (ПК-24); способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности (ПК-27).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: теоретические основы и прикладное значение инженерной и компьютерной графики, основы построения геометрических объектов с целью представления их формы и взаимного

расположения в пространстве, виды и правила чтения технической документации; конструкторскую документацию и оформление чертежей по ЕСКД, изображение и обозначение резьбы и резьбовых соединений, современные средства и методы обработки графической информации, методы конструирования одно- и двумерных объектов пространства с использованием графических пакетов программ.

Уметь: использовать знания и понятия инженерной и компьютерной графики, читать рабочие и сборочные чертежи и схемы; выполнять эскизы, технические рисунки и простые чертежи деталей, их элементов, узлов.

Владеть: методами расчетов на основе знаний инженерной и компьютерной графики, способами графического представления объектов, пространственных образов и схем; техникой и принципами оформления и чтения чертежей, навыками работы с основными пакетами обработки графической информации.

Приобрести опыт деятельности в области выполнения чертежей, технических рисунков и эскизов; чтения проектной документации и применения требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации, в том числе с использованием широко применяемых пакетов обработки графической информации.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание и структура дисциплины

Наименование раздела	Содержание раздела
Изображение точек, прямых и плоскостей	Образование чертежа Монжа. Чертежи точек и отрезков прямых. Взаимное расположение прямых линий. Моделирование плоскости на комплексном чертеже. Взаимное расположение плоскостей в пространстве.
Позиционные задачи	Принадлежность точки и прямой плоскости. Построение линий пересечений плоскостей. Построение точек пересечения линии с плоскостью.
Метрические задачи.	Определение действительной величины и углов наклона отрезка к плоскостям проекций. Проецирование прямого угла. Перпендикулярность прямой и плоскости, взаимноперпендикулярные плоскости. Определение углов наклона плоскости к плоскостям проекций.
Методы преобразования чертежа	Преобразование комплексного чертежа. Решение позиционных и метрических задач с использованием методов преобразования чертежа.
Поверхности. Многогранники.	Способы задания на чертеже. Пересечение многогранника плоскостью. Определение натуральной величины сечения. Развертка гранной поверхности.
Поверхности вращения, винтовые поверхности. Конструирование кривых	Точка на поверхности. Пересечение поверхностей вращения плоскостью. Определение натуральной величины сечения. Простые кривые, составные кривые, коники, сплайны
Пересечение поверхностей.	Метод сфер, метод плоскостей.
Конструкторская документация. Оформление чертежей.	Изображения. Форматы, масштабы, линии чертежа, изображение материалов в сечении. Оформление чертежей. Элементы геометрии деталей, надписи, обозначения, нанесение размеров на чертеже. Изображения. Виды, разрезы, сечения.
Основные направления автоматизации	Автоматизация инженерно-графических работ. Растровая и векторная графика. Основные системы векторной графики

инженерно-графических работ	Интерактивная компьютерная графика как подсистема систем автоматизированного проектирования.
Изображения.	Соединения деталей. Изображение и обозначение резьбы.
Основные понятия компьютерной графики	Управление графической системой. Графические примитивы. Команды без параметров и с параметрами.
Эскиз деталей машин. Составление сборочного чертежа.	Эскизирование деталей машин с натуры. Изображение сборочных единиц. Составление сборочного чертежа
Рабочие чертежи деталей.	Эскизирование зубчатого колеса с натуры. Расчет и рабочий чертеж зубчатого колеса.
Формирование изображений на чертеже и их редактирование.	Построение чертежей сложных объектов и наглядных изображений (Сборочный чертеж)
Аксонметрические проекции.	Аксонметрические проекции деталей.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ПРИКЛАДНАЯ МЕХАНИКА»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения дисциплины

Готовность студентов к применению полученных при изучении дисциплины «Прикладная механика» знаний, умений навыков и компетенций при изучении специальных дисциплин, а также для решения профессиональных задач.

Готовность студентов к работе в условиях механической лаборатории, проведению научного исследования, анализу результатов эксперимента. Готовность студентов к самообучению и постоянному профессиональному самосовершенствованию. Готовность студентов к поиску и получению информации, необходимой для решения учебных и исследовательских задач. Готовность студентов обосновывать и отстаивать собственные заключения и выводы, осознавать ответственность за принятие своих решений.

Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Прикладная механика» относится к профессиональному циклу ООП. Дисциплина основывается на базовых знаниях, полученных студентами при изучении математики, информатики, инженерной графики и физики. Для глубокого усвоения дисциплины студент должен владеть терминологией; иметь навыки составления расчетных схем и решения простейших расчетных задач.

Для усвоения теоретических и практических основ механики у студента должны быть сформированы когнитивные компетенции:

- способность к самоорганизации в процессе обучения;
- обладание умениями и навыками к использованию источниками для сбора, обработки и анализа информации;
- способность пользоваться компьютером и иными средствами коммуникативного назначения для поиска данных;
- способность коммуницировать в группе;
- социально-личностные;
- способность участвовать в экспериментальных работах.

До освоения дисциплины «Прикладная механика» должны быть изучены следующие дисциплины (пререквизиты)

Цикл	Наименование	Компетенции	Входные знания, умения и готовности
Б2.	Математика	ОК-1 ОК-2 ОК-6 ОК-9 ОК-10	Знание основных понятий и методов математического анализа, математических методов решения профессиональных задач. Умение применять математические методы при решении типовых профессиональных задач. Владение методами построения математической модели типовых профессиональных задач и содержательной интерпретации полученных результатов.
Б2.	Физика	ОК-1 ОК-2	Знание законов Ньютона и законов сохранения; Умение использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.
Б3.	Инженерная графика	ОК-1 ОК-2	Знание принципов графического изображения деталей. Умение выполнять эскизы и чертежи деталей при наличии ее натурального образца.

При изучении указанных дисциплин (пререквизитов) формируются «входные» знания, умения, опыт и компетенции, необходимые для успешного освоения дисциплины «Прикладная механика».

В результате освоения дисциплин (пререквизитов) студент должен знать и уметь использовать информацию по следующим разделам:

- основные понятия и методы математического анализа, теории дифференциальных уравнений, теории вероятностей и математической статистики;
- проводить анализ функций, решать уравнения и системы дифференциальных уравнений;

- решать типовые задачи, связанные с разделом «Физические основы механики» (статика, кинематика, динамика).

Требования к результатам освоения дисциплины

По окончании изучения дисциплины «Прикладная механика» студент будет способен применять полученные знания, умения, навыки и компетенции при изучении общенаучных и специальных дисциплин. Применять полученные знания, умения, навыки и компетенции в решении производственных и технологических задач.

По окончании изучения дисциплины студент будет:

знать: - основные понятия и аксиомы механики, операции с системами сил, действующими на твердое тело;

- условия эквивалентности системы сил, уравновешенности произвольной системы сил, частные случаи этих условий;

- кинематические характеристики движения точки при различных способах задания движения;

- простейшие виды нагружений и основы расчетов на прочность.

уметь: - составлять уравнения равновесия для тела, находящегося под действием произвольной системы сил;

- вычислять скорости и ускорения точек тел и самих тел, совершающих поступательное, вращательное и плоское движения;

- применять методы расчета на прочность, жесткость и устойчивость элементов конструкций и систем.

владеть: - методами нахождения реакций связей;

- методикой расчета кинематических параметров;

- методикой расчетов на прочность.

В процессе освоения дисциплины у студентов развиваются следующие компетенции:

1. *Универсальные (общекультурные):*

- готовность к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, способность приобретать новые знания в области естественных наук;

- понимать роль охраны окружающей среды и рационального природопользования для развития и сохранения цивилизации;

- способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;

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

- умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь, способность в письменной и устной речи правильно (логически) оформить результаты мышления;

- способность и готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе;

- целенаправленное применение базовых знаний в области естественных, математических гуманитарных и экономических наук в профессиональной деятельности (ОК9).

2. *Профессиональные:*

- способность и готовность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности;

- способность применять методы теоретического и экспериментального исследования;

- способность и готовность осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса, свойств сырья и продукции;

- способность планировать и проводить расчеты и проектирование машин и механизмов, обеспечивающих процессы получения продуктов с заданными характеристиками;

- способностью демонстрировать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин и готовностью использовать основные законы в профессиональной деятельности, применять

методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

· готовностью выявить естественнонаучную сущность проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности, и способностью привлечь для их решения соответствующий физико-математический аппарат.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Статика твердого тела

Основные понятия и определения. Аксиомы статики. Связи и реакции связей. Принцип освобождаемости от связей. Момент силы относительно точки и оси. Главный вектор и главный момент произвольной пространственной системы сил. Основная теорема статики. Условия равновесия плоской и пространственной системы сил.

Раздел 2. Кинематика

Предмет кинематики. Способы задания движения материальной точки. Траектория, скорость и ускорение точки. Сложное движение точки. Основная задача кинематики твердого тела. Кинематика твердого тела (поступательное, вращательное, плоскопараллельное, свободное движения твердых тел). Определение скоростей точек плоской фигуры с помощью мгновенного центра скоростей (МЦС).

Раздел 3. Динамика

Законы механики Галилея – Ньютона. Задачи динамики. Механическая система. Масса системы. Центр масс. Момент инерции твердого тела. Количество движения точки и механической системы. Теоремы: о движении центра масс, об изменении количества движения точки и системы, об изменении момента количества движения точки и системы, об изменении кинетической энергии материальной системы. Принцип Даламбера для точки и механической системы. Главный вектор и главный момент сил инерций.

Раздел 4. Основы сопротивления материалов

Основные задачи сопротивления материалов. Основные понятия и определения. Деформация. Прочность. Жесткость. Устойчивость. Задачи науки о сопротивлении материалов.

Нагрузки. Классификация нагрузок. Внешние и внутренние силы. Дополнительные внутренние силы (усилия). Понятие о деформации и упругом теле. Основные допущения и гипотезы, метод сечений, виды деформаций: растяжение, сжатие, кручение, изгиб.

Растяжение – сжатие: построение эпюр продольных сил, напряжения в поперечных сечениях. Расчет на прочность.

Кручение: эпюры крутящих моментов, расчет на прочность.

Изгиб: поперечные силы и изгибающие моменты в сечениях балок, эпюры поперечных сил и изгибающих моментов, нормальные напряжения при изгибе, расчет на прочность при изгибе.

Анализ напряженного состояния. Теории прочности.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И САНИТАРНЫЕ
НОРМЫ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является ознакомление студентов с основными проблемами и перспективами научно-технического развития пищевой отрасли, получение теоретических и практических знаний по вопросам безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, изучение медико-биологических требований и санитарных норм качества пищевых продуктов.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина принадлежит к профессиональному циклу дисциплин, базовым дисциплинам.

Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия; приемы и методы обучения: объяснительно-иллюстративные, поисковые и др.; активные – анализ учебной и научной литературы; интерактивные – работа с сайтами библиотек, разработка презентационных материалов.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: (ОК-8); (ОК-12); (ПК-7); (ПК-8).

В результате освоения дисциплины студент должен

знать:

нормативные документы и требования по технологической подготовке производства, безопасности сырья и пищевых продуктов;

современные достижения науки в технике и технологии продуктов питания из растительного сырья;

уметь:

осуществлять контроль за соблюдением технологической дисциплины, разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по обеспечению безопасности производства и продукции;

владеть:

способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Дисциплина предполагает изучение чужеродных веществ, их классификацию и пути поступления в продукты питания; меры токсичных веществ; токсичных элементов; радиоактивного загрязнения пищевых продуктов; полициклических ароматических углеводородов; пестицидов, нитратов, регуляторов роста растений, поступающих в продукты питания из растительного сырья; природных токсикантов; антиалиментарных факторов питания; медико-биологических и санитарных норм качества пищевых продуктов из растительного сырья.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: Изучить общие закономерности жизнедеятельности микроорганизмов в пищевых продуктах, роль микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов из растительного сырья.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу, базовым дисциплинам. Основные образовательные технологии.

В качестве ведущих форм организации педагогического процесса используются традиционные (лекции, практические, семинарские и т.д.), а также активные и интерактивные технологии (проблемное обучение, учебная дискуссия и т.д.)

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВПО и ООП ВПО по данному направлению подготовки: ПК – 4, ПК – 7, ПК- 8, ПК – 11, ПК – 13, ОК – 10.

При освоении дисциплины студент должен:

Знать:

- основы общей и микробиологии пищевых производств;
- методы получения и область использования промышленных высокоактивных штаммов микроорганизмов в пищевых производствах;
- микробиологические критерии безопасности сырья и готовых изделий;
- традиционные и новые методы выявления и идентификации микроорганизмов-вредителей;
- современные методы дезинфекции технологического оборудования;
- методы предохранения продуктов от микробной порчи и принципы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности.

Уметь:

- проводить посеvy и выращивать культуры микроорганизмов;
- проводить подготовку и микроскопию препаратов микроорганизмов;
- проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов.
- определять срок годности пищевых продуктов по микробиологическим показателям;
- интерпретировать результаты исследований и оценивать качество продуктов.

Владеть:

- проведением микробиологического анализа растительного сырья и продуктов питания из растительного сырья;
- интерпретацией результатов проводимых исследований и оценивать качество продуктов по микробиологическим показателям в соответствии с требованиями нормативных документов.
- современными методами получения и идентификации чистых культур микроорганизмов.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Основные разделы:

- Морфология, строение, размножение и классификация прокариот.
- Морфология, строение, размножение эукариотических микроорганизмов.
- Вирусы.
- Действие экологических факторов на микроорганизмы.
- Биохимические процессы микроорганизмов в пищевой промышленности.
- Традиционные и новые методы выявления и идентификации микроорганизмов.
- Санитарно-микробиологические критерии безопасности сырья, производства продуктов питания и хранения готовых изделий.
- Методы предохранения продуктов от микробной порчи.
- Современные методы дезинфекции технологического оборудования, применение новых дезинфицирующих веществ.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цель и задачи дисциплины

Целью курса «Пищевая химия» для студентов-бакалавров является углубление у студентов знаний химических дисциплин, составляющих теоретическую и практическую основу для специальных курсов пищевых технологий, а также формирование компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области изучения химического состава и свойств, продуктов питания из растительного сырья.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к профессиональному циклу, обязательным дисциплинам.

Основные образовательные технологии

Все лекции мультимедийные. Все лабораторные работы включают в себя экспериментальную часть, написание необходимых уравнений реакций, расчёты и графическое изображение результатов там, где они требуются. Во время проведения эксперимента студенты отвечают на теоретические вопросы, вынесенные на обсуждение по данной теме. Занятия ведутся в форме беседы, диалога преподавателя со студентом.

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО по подготовке специальности «Продукты питания растительного происхождения» реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе как активных, так и интерактивных форм проведения занятий. В учебном плане предусмотрено проведение в интерактивной форме 10 часов занятий.

Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения пищевой химии направлен на формирование профессиональных компетенций (ПК-4); (ПК-8); (ПК-14).

Достижение целей курса предусматривает постановку ряда целевых проблемных задач, в результате выполнения которых студент должен:

знать:

-макро- и микронутриенты продуктов питания;

-основные свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции;

уметь:

-использовать основные законы естественно научных дисциплин;

-определять и анализировать свойства сырья

владеть

-методами определения макро- и микронутриентов и воды в пищевых продуктах.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Дисциплина предполагает изучение белков растительного сырья и их превращений при производстве продуктов питания; технологические свойства белков; функциональные свойства углеводов; превращений углеводов при производстве продуктов питания из растительного сырья; липиды, их изменение при производстве и хранении пищевых продуктов из растительного сырья; пищевая ценность белков, жиров, углеводов; влияние технологической обработки на минеральный и витаминный состав пищевых продуктов; пищевые кислоты; полифенолы, их свойства и превращения при производстве продуктов питания из растительного сырья.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ И ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПЕРЕРАБОТКИ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»**

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цель и задачи дисциплины

Цель – формирование компетенций, направленных на приобретение знаний и представлений о физико-химических способах, средствах и общих принципах переработки сырья, обуславливающих переход его в пищевые продукты.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к профессиональному циклу, обязательным дисциплинам.

Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия, лабораторные работы; приемы и методы обучения: объяснительно- иллюстративные, поисковые и др.; активные – анализ учебной и научной литературы; интерактивные – работа с сайтами библиотек.

Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья» направлен на формирование элементов следующих профессиональных компетенций: (ПК-4); (ПК-6).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- особенности экстракции, сорбции, выпаривания, измельчения;
- основные химические превращения в процессе технологической переработки растительного сырья, их роль в формировании качества пищевых продуктов из растительного сырья;
- микробиологические основы технологии продуктов питания из растительного сырья;
- сырье растительного происхождения (зерно, мука, плоды, ягоды, овощи, масличное, вода, сахар, крахмал, крахмалопродукты);
- классификация технологических стадий производства пищевых продуктов (подготовительные, основные, заключительные).

уметь:

- представлять технологию пищевого продукта в виде системы процессов;
- формулировать объективное заключение о качестве конкретной технологии и давать рекомендации по его повышению;

владеть:

- сущностью физико-химических и других процессов, протекающих при хранении и переработке сырья;
- принципами оптимизации технологических процессов;
- навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Дисциплина включает:

Основные понятия и законы.

Основы теории

подобия.

Гидродинамическое подобие.

Методы разделения неоднородных систем.

Способы переноса теплоты.

Теплоносители и их свойства.

Процессы

выпаривания.

Абсорбция.

Адсорбция.

Экстракция.

Сушка.

Особенности

проведения механических процессов (измельчение, прессование, сортирование). Основные химические превращения в процессе технологической обработки.

Дисперсные и коллоидные системы.

Биохимические основы технологии пищевых производств.

Роль микроорганизмов в технологии пищевых продуктов.

Сырье для производства продуктов.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цель и задачи дисциплины

Цель – ознакомить студентов с основными понятиями в области ассортимента и технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, с принципиальными технологическими схемами производства отдельных групп пищевых продуктов, с требованиями к качеству сырья и готовой продукции.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к профессиональному циклу, обязательным дисциплинам.

Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия, лабораторные работы; приемы и методы обучения: объяснительно-иллюстративные, поисковые и др.; активные – анализ учебной и научной литературы; интерактивные – работа с сайтами библиотек.

Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Введение в технологию продуктов питания» направлен на формирование элементов следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ОК-1); (ОК-5); (ПК-4); (ПК-7); (ПК-9).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные направления развития хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности;

- основные классификационные характеристики технологий продуктов питания по их функциональным признакам;

- сущность технологических процессов при получении хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

- отличительные особенности технологических схем производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

уметь:

- разбираться в сущности технологических процессов при производстве хлеба, макаронных и кондитерских изделий;

- использовать общие принципы построения технологического процесса производства;

владеть:

- методами определения основных показателей качества сырья, готовой продукции;

- принципами построения технологического процесса производства основных групп продуктов питания из растительного сырья.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Дисциплина включает:

Современные тенденции в развитии отрасли.

Нормативно-техническая документация на пищевые продукты.

Сырье и материалы для хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности.

Основы технологии хлебобулочных изделий.

Основы технологии макаронных изделий.

Основы технологии кондитерских изделий.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ И УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»**

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цель и задачи дисциплины

Цель – ознакомить студентов с современными сведениями об основных группах пищевых добавок.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к профессиональному циклу, обязательным дисциплинам.

Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия; приемы и методы обучения: объяснительно-иллюстративные, поисковые и др.; активные – анализ учебной и научной литературы; интерактивные – работа с сайтами библиотек.

Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК-10, ОК-13, ОК-14, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-12.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- классификацию основных групп пищевых добавок;
- гигиенические регламентации в продуктах питания;
- пути использования и роль пищевых добавок при производстве продуктов питания;

уметь:

- разбираться в сущности технологии применения и гигиенических регламентациях пищевых добавок;

- формулировать ассортиментную политику готовых продуктов на основе грамотного применения пищевых добавок и улучшителей;

- классифицировать пищевые добавки;

владеть:

- методами подбора и применения пищевых добавок в пищевых технологиях;

- методы замедления микробной и окислительной порчи пищевого сырья и готовых продуктов;

- методами установления безопасности пищевых добавок;

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Общие сведения о пищевых добавках.

Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов.

Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.

Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.

Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.

Технологические пищевые добавки.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»**

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины состоит в овладении методологией и принципами управления техническими системами, методами анализа и синтеза систем автоматического управления устройствами, техническими объектами и технологическими процессами.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к профессиональному циклу, обязательным дисциплинам.

Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, лабораторные занятия, по преобладающим методам и приемам обучения: объяснительно-иллюстративные (объяснение, показ – демонстрация учебного материала и др.), активные и интерактивные; информационные, компьютерные.

Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК-5, ОК-13, ПК-1, ПК-8, ПК-14.

В результате изучения дисциплины студент должен:

уметь:

Анализировать современное состояние средств автоматизации, в том числе динамику развития автоматизированных средств управления, составлять структурные схемы систем автоматического управления (САУ), разрабатывать математические модели САУ, использовать свои знания при проектировании и расчете линейных САУ.

владеть:

современными средствами автоматизации, аппаратурой, навыками проведения экспериментальных исследований, навыками обработки и анализ результатов экспериментов.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Дисциплина состоит из восьми разделов.

Раздел 1. Автоматика, основные понятия и определения.

Раздел 2. Классификация САУ.

Раздел 3. Технические средства автоматизации.

Раздел 4. Математические основы ТАУ

Раздел 5. Типовые динамические звенья.

Раздел 6. Основы теории устойчивости.

Раздел 7. Анализ и синтез САУ.

Раздел 8. Анализ различных автоматизированных систем управления.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цель и задачи изучения дисциплины

Приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков по вопросам системы менеджмента безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции, необходимых в исследовательской, проектной и производственной деятельности для обеспечения качественными продуктами питания.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к профессиональному циклу, обязательным дисциплинам. Основные образовательные технологии.

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам - лекции, практические занятия; по преобладающим приемам обучения – объяснительно - иллюстративные, решение учебных задач; активные и интерактивные с применением интерактивной доски, слайдов, дебаты, деловая учебно - исследовательская игра, защита рефератов.

Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ОК-1); (ОК 5); (ПК-2); (ПК-3); (ПК-4); (ПК-19); (ПК – 22).

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- факторы, влияющие на объем спроса, предложения и их эластичность;
 - определение точки оптимума потребления;
 - виды конкуренции и антимонопольное регулирование;
 - регулирование налогов;
 - процесс и признаки установления макроэкономического равновесия;
 - виды и формы безработицы, их взаимосвязь с инфляцией;
 - влияние денежно-кредитной политики на национальную экономику;
 - классификацию ксенобиотиков, варианты их токсического воздействия на организм человека;
 - пути и особенности загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания микроорганизмами и их метаболитами, химическими элементами, радионуклидами, веществами применяемыми в растениеводстве, диоксинами;
 - контроль за использованием пищевых добавок;
- уметь:
- формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;
 - разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
 - разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;
 - управлять действующим технологическим процессом производства;
 - проводить стандартные испытания по определению показателей качества сырья и готовой продукции;
 - разрабатывать и реализовывать мероприятия по обеспечению безопасности сырья и готовой продукции;
 - использовать нормативно – правовые документы своей деятельности;
- владеть:
- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники;
 - методами разработки технологических процессов обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность
 - методами технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых

изделий.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Дисциплина состоит из следующих разделов:

1. Системы обеспечения безопасности и качества
2. Система менеджмента качества
3. Требования к документации
4. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России
5. Менеджмент ресурсов
6. Процессы жизненного цикла продукции
7. Стандартизация. Нормативные документы стандартизации
8. Сертификация. Структура системы сертификации РФ
9. Деятельность ФАО и ВОЗ
10. Пищевые добавки и контроль за их использованием
11. Фальсификация пищевых продуктов
12. Генно – модифицированные источники пищевой продукции

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи дисциплины освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины «Физиология питания» является формирование у студентов целостного представления о теоретических и практических основах питания человека: классификации и физиологической роли пищевых веществ; о разработке и анализе меню, рецептур и рационов питания в соответствии с современными принципами оптимального питания.

Задачами изучения дисциплины «Физиология питания» является реализация требований, установленных в Государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования к подготовке специалистов по проблемам технологии продукции и общественного питания:

изучить:

- терминологию в области физиологии питания,
- классификацию и функции пищевых нутриентов,
- принципы оптимального питания человека.

овладеть практическими навыками:

- составления меню и рационов,
- работы с нормативными документами международного и отечественного уровней в области питания человека,
- объективной оценки рационов.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу, вариативной части.

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

- органическая химия 1 и 2 (ПК1, ПК3);
- биохимия (ПК1, ПК3);
- математика (ПК1, ПК3);
- методы исследования сырья и продуктов питания (ПК8, ПК9).

знания:

- знать основные закономерности естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- владеть культурой мышления, способностью к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей её достижения;
- иметь системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;

умения:

- уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;
- уметь использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности;
- уметь анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

навыки:

- иметь осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации;
- быть готовым к кооперации с коллегами, работе в коллективе.

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

- органическая химия в пищевых биотехнологиях (ПК1, ПК3);
- технология продукции общественного питания (ПК8, ПК9);
- товароведение продовольственных товаров (ПК8, ПК9, ПК15, ПК16, ПК17);

- введение в технологию продукции общественного питания (ПК8, ПК9);
- санитария и гигиена питания (ПК8, ПК9);
- технология специальных видов питания (ПК8, ПК9);
- технология кулинарной продукции за рубежом (ПК8, ПК9);
- технология ресторанной продукции (ПК8, ПК9);
- напитки в культуре разных народов (ПК8, ПК9);
- промышленная технология продукции общественного питания (ПК9);
- технология производства функциональных продуктов питания (ПК8, ПК9);
- научно-исследовательская работа (ПК8, ПК9).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

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

- обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-14).

Знать:

- основы физиологии человека,
- основные понятия в области физиологии питания,
- систему пищеварения и функции отдельных ее частей в процессе расщепления и усвоения нутриентов,
- классификацию, функции и физиологическую роль пищевых веществ,
- защитные и токсические компоненты пищи,
- основные этапы конструктивного и энергетического обмена,
- принципы сбалансированного питания различных групп населения,
- теоретические основы альтернативного питания,
- задачи и принципы лечебно-профилактического питания

Уметь:

- пользоваться справочной литературой,
- анализировать готовые рационы по калорийности, количественному и качественному содержанию нутриентов,
- оформлять заключения и рекомендации по готовым рационам,
- составлять меню и рационы.

Владеть:

- специальной терминологией,
- способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов,
- нормативной базой в области рационального питания,
- расчетом пищевой и энергетической ценности продовольственных товаров.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Раздел 1. Предмет и задачи дисциплины «Физиология питания»		
1.	Тема 1.1 Общие сведения о науке физиология питания.	Предмет и задачи науки физиологии. Цель, задачи и методы дисциплины «Физиология питания». Роль питания в жизнедеятельности человека. Связь с другими науками: гигиеной, санитарией, микробиологией, биохимией и др.
2.	Тема 1.2 История развития науки	Значение научного вклада физиологов К.Либиха, М. Рубнера, И.А. Павлова, И.М. Сеченова, Н.И.Лунина, А.А. Покровского, А.М.Уголева и др. Развитие русской школы физиологии.
Раздел 2. Основы физиологии человека		
3.	Тема 2.1. Функциональные системы организма человека.	Строение и основные функции опорно-двигательной системы, сердечно-сосудистой и кровеносной систем, лимфатической системы, дыхательной системы, нервной системы, эндокринной системы, выделительной системы, иммунной системы. Система пищеварения: строение и функции органов желудочно-кишечного тракта, процессы пищеварения, всасывания и усвоения пищевых веществ. Регуляция процессов пищеварения.
4.	Тема 2.2. Компоненты пищи	<p>Пищевые вещества: макронутриенты, микронутриенты. Физиологическая роль нутриентов.</p> <p>Белки: значение, основные функции, пищевая ценность, аминокислотный состав, азотистый баланс, потребность в белке, сырье и продукты, богатые белком.</p> <p>Жиры: значение, основные функции, пищевая ценность, потребность в жирах, сырье и продукты, богатые жирами.</p> <p>Углеводы: значение, основные функции, пищевая ценность, потребность в углеводах, сырье и продукты богатые различными углеводами.</p> <p>Витамины: классификация, функции, значение, гипо- и гипервитаминозы, потребность в витаминах, сырье и продукты богатые различными витаминами. Сохранность витаминов, витаминизация пищи.</p> <p>Вода: основные функции воды в организме человека, потребность в воде.</p> <p>Минеральные вещества: классификация, значение и функции микро- и макроэлементов.</p> <p>Защитные, антипищевые и токсические компоненты пищи.</p>
5.	Тема 2.3. Обмен веществ и энергии.	Понятия о метаболизме, конструктивном и энергетическом обменах. Виды энергозатрат. Основной обмен. Суточный расход энергии. Факторы, влияющие на основной и суточный расход энергии. Коэффициент физической активности. Классификация трудоспособного населения России в зависимости от энергозатрат.
Раздел 3. Типы питания		
6.	Тема 3.1. Рациональное питание	Суть и принципы рационального питания. Нормы потребления нутриентов и энергозатрат организма.
7.	Тема 3.2. Дифференцированное питание различных групп населения	Принципы питания различных возрастных групп детей и подростков, трудоспособного и пожилого населения. Нормы потребления нутриентов и энергозатрат организма.

8.	Тема 3.3. Альтернативное питание	Суть и основные принципы вегетарианства, сыроедения, раздельного питания, голодания и других видов нетрадиционного питания.
9.	Тема 3.4. Лечебно-профилактического питания.	Понятия диетологии, диеты, диетотерапии. Задачи лечебного питания. Место диетотерапии в лечении болезней человека. Принципы и механизмы лечебно-профилактического питания. Требования к построению диет. Характеристика основных диет.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в том, чтобы дать студенту теоретические знания и практические навыки по применению и эксплуатации технологического и торгового оборудования на предприятиях общественного питания.

Для достижения поставленной цели в процессе обучения необходимо решить следующие **задачи**:

- сформировать у студента представление о сущности технологических процессов, реализуемых в машинах и аппаратах;
- пояснить студенту принципы взаимодействия обрабатываемых пищевых сред с рабочими органами машин и рабочими поверхностями аппаратов;
- ознакомить студента с конструкциями основных (связующих) машин и аппаратов, применяемых на предприятиях общественного питания;
- научить студента выполнять необходимые расчеты и подбор оборудования для решения технологических задач;
- дать студенту представления о направлениях развития конструкций машин и аппаратов путем модернизации с целью повышения их эффективности;
- закрепить в сознании студента основные правила техники безопасности и охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (базовая часть Б.3)

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

- процессы и аппараты пищевых производств ПК-8, ПК-9, ПК-11

-теплотехника ПК-35

холодильная техника и технология ПК-8, ПК-9

-безопасность жизнедеятельности ПК-9

Знания:

- основные физические, химические и биохимические закономерности преобразования сельскохозяйственного сырья растительного и животного происхождения в продукты питания;
- основные закономерности механических, гидрохимических, тепломясообменных и биотехнологических процессов;
- основные постулаты безопасности жизнедеятельности человека.

Умения:

- на научной основе оперировать технологическими свойствами сельскохозяйственного сырья растительного и животного происхождения для использования на технологических операциях соответствующего оборудования;
- оптимизировать условия эксплуатации технологического оборудования с точки зрения его производительности и качества преобразования исходного сырья в продукцию;
- организовать профессиональную деятельность с учетом техники безопасности и охраны труда рабочих

Владение навыками:

- самостоятельной работы при организации машинных технологий на предприятиях общественного питания;
- практического применения знаний в вопросах усовершенствования технологических процессов в машинах и аппаратах;
- поиска решений в вопросах охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания;

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

-Проектирование предприятий общественного питания ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-36;

-Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий ПК-8; ПК-9;

-Промышленная технология продукции общественного питания ПК-9;

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

профессиональные компетенции: (ПК)

-владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использованием сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

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

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

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

-осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы расчетов на прочность и жесткость деталей. Конструкций, принципы выбора типовых деталей, основные законы преобразования энергии;

- законы термодинамики и тепломассообмена;

-термодинамические процессы и циклы;

-основные способы термосбережения;

-рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;

-разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;

-организацию оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

-разработку планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

Уметь:

- выполнять расчеты на прочность и жесткость;

-расчеты деталей машин и механизмов;

-рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания;

-внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;

- пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;

- рассчитывать потребность в количестве машин и аппаратов при организации конкретной технологии;

- находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятия отрасли;

- разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

- разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости.

Владеть навыками:

- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;

- использования технологического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности;

- методами расчета и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования;

- прогнозирование развития технической оснащенности предприятий общественного питания на основе изучения специальной отечественной и зарубежной литературы.

- разработка технологического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

- определения размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Тема 1. Механическое оборудование	Машины и механизмы предприятий общественного питания. Универсальные кухонные машины. Сортировочно-колибровочное оборудование. Моечное оборудование. Очистительное оборудование. Измельчительное оборудование. Режущее оборудование. Оборудование для нарезания плодов и овощей. Машины для измельчения и разрезания мяса и рыбы. Машина для нарезания продуктов на ломтики. Месильно-перемешивающее оборудование. Оборудование для перемешивания жидких, вязких продуктов. Дозировочно-формовочное оборудование. Прессующее оборудование.
Тема 2. Тепловое оборудование	Общие сведения о тепловом оборудовании. Способы тепловой кулинарной обработки. Устройство тепловых аппаратов. Теплогенерирующие устройства и теплоносители. Системы энергоснабжения предприятий общественного питания. Варочное оборудование. Жарочно-пекарное оборудование. Аппараты инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева. Кухонные плиты. Водогрейное оборудование. Оборудование для хранения пищи в горячем состоянии.
Тема 3. Торговое оборудование	Немеханизированное торговое оборудование. Весоизмерительные приборы. Фасовочно-упаковочное оборудование. Торговые автоматы. Штриховые коды. Оборудование для расчета с покупателями. Торговое холодильное оборудование. Автоматизированные системы в сфере торговли и общественного питания.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цель и задачи изучения дисциплины

Цель – приобретение и усвоение студентами знаний химического состава пищевых продуктов, физиологической роли и технологических процессов производства хлеба.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к профессиональному циклу, обязательным дисциплинам.

Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические и лабораторные занятия; приемы и методы обучения: объяснительно-иллюстративные, поисковые и др.; активные – анализ учебной и научной литературы; интерактивные – работа с сайтами библиотек.

Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Технология» направлен на формирование элементов следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ОК-1); (ОК-5); (ПК-4); (ПК-6); (ПК-8).

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- химический состав пищевых продуктов и роль основных компонентов в питании человека;

-основные свойства сырья, определяющие характер и режимы его технологической обработки;

-сущность технологических процессов при получении;

основы стандартизации и показатели качества сырья и готовой продукции;

-виды затрат и потерь при производстве и пути их снижения.

уметь:

- разбираться в сущности технологических процессов при производстве хлеба;

- использовать знания физико-химических основ и принципов переработки растительного сырья в технологии производства хлеба;

- формулировать ассортиментную политику на основе грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;

- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий.

владеть:

- методами проведения анализа по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Дисциплина состоит:

Технология хлебобулочных изделий.

Хлебопекарные свойства основного сырья.

Приготовление пшеничного теста.

Приготовление ржаного теста.

Дефекты и болезни хлеба.

Этапы производства.

Качество изделий.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания для их практической работы по организации основных технологических процессов проектирования предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности. Дать студентам основные сведения для проведения технологических расчетов на основе НТД с применением компьютерной техники, ознакомить с требованиями компоновки складской группы, заготовочных и доготовочных цехов и предприятия в целом.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с основами проектирования различных типов предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности;
- ознакомить студентов с основами проектирования различных типов предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности;
- дать знания о выявлении наиболее целесообразных в техническом и экономическом отношении технологических процессах, определения последовательности их проведения, подборе и расстановке оборудования, приспособлений и инструментов;
- дать знания по методике пространственного размещения торгово-технологического оборудования и рабочих мест в цехах, а также компоновки цехов и других помещений;
- научить студентов работать с проектной документацией, СанПиН, атласами оборудования.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу дисциплин (вариативная часть).

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

Товароведение продовольственных товаров ПК-30;

Санитария и гигиена питания ПК-8, ПК-9;

Физиология питания ПК-8, ПК-9;

Безопасность жизнедеятельности ПК-9, ПК-24;

Технология продукции общественного питания ПК-8, ПК-9; ПК-30;

Оборудование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9; ПК-11, ПК-36.

Знать:

- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических процессов производства кулинарной продукции;
- о теоретических основах науки о питании;
- санитарно требования к организации производства продуктов питания;
- технологию продуктов общественного питания
- о правильном и рациональном хранении продовольственного сырья;
- основное оборудование для производства продукции хлебопекарной и кондитерской промышленности, особенности его подбора и расстановки;
- о безопасности пищевого сырья, товаров.

Уметь:

- обосновать ингредиентный состав рецептур блюд;
- контролировать параметры ведения технологических процессов производства кулинарной продукции;
- составлять меню с учетом пищевой и биологической ценности продуктов;
- осуществлять подбор технологического оборудования согласно требованиям технологического процесса производства продукции;
- осуществлять контроль за качеством сырья и готовой продукции;
- организовать труд с учетом санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

Владеть навыками:

- оценки качества товаров;
- приготовления, оформления, подачи блюд;

- организации рабочего места, расчета оборудования и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов;
- организации технологических линий производства кулинарной продукции;
- поиска новых технологий производства продуктов питания.

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

- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-36;
- Технология специальных видов питания ПК-8, ПК-9, ПК-30;
- Холодильная техника ПК-8, ПК-9;
- Технология кулинарной продукции за рубежом ПК-8, ПК-9, ПК-30;
- Технология ресторанной продукции ПК-8, ПК-9, ПК-30.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Профессиональные компетенции:

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);
- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);
- умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);
- умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24);
- умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);
- умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-33);
- осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36);
- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;
- разрабатывать варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания;
- владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.

По результатам изучения дисциплины «Проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности», студент должен:

Знать:

- о современных научных и альтернативных теориях питания;
- о правильном и рациональном выборе продуктов;
- технологические параметры оборудования, правила техники безопасности и охраны труда, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- основные принципы рационального и сбалансированного питания населения с учетом характера физической и умственной активности, профессиональной деятельности;

- особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания;
- основы личной гигиены и санитарии работников;

Уметь:

- работать с проектно-сметной документацией;
- практически выполнить технико-экономическое обоснование для проектирования вновь строящегося или подвергающегося реконструкции предприятия;
- осуществлять подбор технологических линий, выполнять санитарно-технические, архитектурные композиции при планировке помещений проектируемого предприятия;
- проводить экспертизу проектно-сметной документации, конструктивных решений объектов строительства по поручению заказчика, проектной организации или др. административного лица.

Владеть навыками:

- анализа химического состава блюд по меню;
- самостоятельной организации технологического процесса производства продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности;
- проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- санитарной оценки проекта предприятия хлебопекарной и кондитерской промышленности;
- создания и организации рабочих мест по производству и реализации продукции хлебопекарной и кондитерской промышленности;
- разработки производственной программы предприятий питания;
- использования имеющихся типовых проектов при разработке вновь строящихся предприятий общественного питания;
- гостеприимства в сфере организации питания.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела	Содержание темы в дидактических единицах
Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности»	Место дисциплины в учебном процессе подготовки бакалавра для отрасли хлебопекарной и кондитерской промышленности.
Общие положения проектирования предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования. Функциональная структура предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности как основа технологического проектирования. Характеристика типов предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности
Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности. Проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности при производственных предприятиях, административных учреждениях. Проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности при зрелищных

	<p>предприятиях и спортивных сооружениях. Проектирование заготовочных предприятий. Технологические расчеты доготовочных предприятий</p>
<p>Технологические расчеты при проектировании предприятия хлебопекарной и кондитерской промышленности</p>	<p>Составление производственной программы проектируемого предприятия. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Расчет численности работников производства и зала. Технологический расчет и подбор механического, теплового и немеханического оборудования. Расчет численности работников, график выхода на работу.</p>
<p>Планировочные решения помещений предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности в соответствии с их функциональным назначением</p>	<p>Помещения для приема и хранения продуктов. Расчет площади складских помещений. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Служебные, бытовые и технические помещения. Подсобные помещения.</p>
<p>Объемно-планировочные решения предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности</p>	<p>Разработка компоновки проектируемого предприятия. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения. Компоновка горячего, мясорыбного цехов. Разработка проекта овощного цеха.</p>

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целями освоения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование у обучающихся теоретических знаний и приобретение ими практических навыков и умений в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, способствующие формированию специалиста в сфере общественного питания.

Задачами изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является реализация требований, установленных в Государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования к подготовке специалистов по проблемам товароведения продовольственных товаров.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к профессиональному циклу (вариативная часть).

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

- Физика - (ПК-1, ПК-3);
- Органическая химия - 1(ПК-1, ПК-3);
- Органическая химия -2 (ПК-1, ПК-3);
- Неорганическая химия - (ПК-1, ПК-3);
- Биохимия (ПК-1, ПК-3);
- Физиология питания (ПК-3);
- Метрология, стандартизация, и сертификация продукции (ПК-3, ПК-6);
- Микробиология (ПК-1, ПК-3);
- Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3).

Знать:

- основные физические явления;
- химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений.

Уметь:

- грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;
- проводить стандартные испытания по определению физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.

Владеть:

- методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента;
- методами оценки свойств пищевого сырья и продукции на основе использования знаний в области химии, физики и математики.

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

- Технология продукции общественного питания (ПК -25, ПК-30);
- Технология специальных видов питания (ПК-7, ПК -25, ПК-30);
- Технология производств функциональных продуктов питания (ПК-7, ПК-9, ПК -12, ПК-31);
- Технология индивидуального питания (ПК-7, ПК-31);
- Технология ресторанной продукции (ПК-7, ПК-9, ПК -12, ПК-30, ПК-32);
- Производственный контроль на предприятиях питания (ПК-6, ПК-32).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных (ПК) компетенций:

- способность использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);
- использование основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-3)
- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ПК- 6);
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК – 7);
- способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК – 21);
- владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК – 25);
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК – 30);
- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК – 31).
- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32).

Знать:

- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров на всех стадиях жизненного цикла;
- основные химические вещества пищевых продуктов;
- системы классификации и кодирования продовольственных товаров;
- процессы, происходящие при хранении и их влияние на изменение потребительских свойств и сохраняемость продовольственных товаров;
- признаки классификации и ассортимент отдельных групп продовольственных товаров;
- правила и режимы транспортирования и хранения продовольственных товаров

Уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;
- проводить стандартные испытания по определению физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;
- работать с Указателем Государственных стандартов, Общероссийским классификатором продукции, Товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности, ГОСТами на конкретный вид продовольственных товаров;
- рассчитывать количественные потери продовольственных товаров на различных стадиях жизненного цикла продукции, пользуясь нормами естественной убыли;
- оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров;
- осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров.

Владеть:

- методами проведения стандартных испытаний по определению качества и безопасности сырья и готовой продукции;

- сенсорными и несложными инструментальными методами экспертизы качества продовольственных товаров;
- приёмами экспертизы товарно-сопроводительных документов, подтверждающих безопасность, количество и качество товаров;
- нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Содержание раздела в дидактических единицах
Раздел 1. Теоретические основы товароведения		
	Тема 1.1. Потребительские свойства, качество и безопасность продовольственных товаров	Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Химический состав пищевых продуктов, потребительские свойства (пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, усвояемость, биологическая эффективность, доброкачественность, безвредность, органолептические показатели). Качество продовольственных товаров. Основные понятия и термины в области качества. Показатели качества, в т.ч. безопасность продукции. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров и продовольственного сырья. Градация качества: классы, торговые сорта, стандартная, нестандартная продукция, брак. Дефекты товаров и их классификация.
	Тема 1.2. Классификация, кодирование и маркировка продовольственных товаров	Принципы и системы классификации (биологическая, учебная, торговая, государственная и международная классификация) продовольственных товаров Кодирование продовольственных товаров Основные правила маркировки продовольственных товаров
	Тема 1.3 Проблемы хранения и основы консервирования продовольственных товаров	Основные процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении. Факторы, влияющие на сохраняемость продовольственных товаров. Сроки хранения, сроки годности, сроки реализации продовольственных товаров. Основные способы консервирования пищевых продуктов и сырья. Сущность способов, влияние на пищевую ценность и сохраняемость
Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения		
2.	Тема 2.1. - Классификация, ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров	Потребительские свойства, пищевая ценность, значение в питании зерномучных товаров. <i>Зерно.</i> Классификация, строение, химический состав, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения зерна, дефекты, их причины и меры предупреждения. <i>Крупы.</i> Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения круп, дефекты, их причины и меры предупреждения. <i>Хлебобулочные изделия.</i> Классификация, формирование

		<p>потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества хлебобулочных изделий. Болезни, дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки реализации хлебобулочных изделий. <i>Макаронные изделия</i>. Классификация, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества макаронных изделий. Условия и сроки хранения. <i>Сухарные и бараночные изделия</i>. Классификация. Потребительские свойства. Факторы формирования качества в процессе производства. Показатели качества изделий. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. <i>Пищевые концентраты</i>. Концентраты обеденных блюд. Сухие продукты для детского и диетического питания. Овсяные диетические продукты. Сухие завтраки. Сырьё и основы технологии производства. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности зерна, крупы, муки, хлебобулочных и макаронных изделий, пищевых концентратов.</p>
	<p>Тема 2.2. Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов</p>	<p>Особенности химического состава овощей и плодов. <i>Свежие овощи</i>. Классификация овощей. Характеристика хозяйственно-ботанических сортов овощей, сроки созревания, использование. Болезни овощей. <i>Свежие плоды</i>. Классификация плодов и ягод. Помологические и ампелографические (для винограда) сорта плодов, сроки созревания, назначение и использование. Болезни плодов. Градации качества - классы и товарные сорта; стандартные, нестандартные, брак. Упаковка, транспортирование. Режимы и способы хранения плодов и овощей. Изменение потребительских свойств свежих плодов и овощей при хранении. <i>Свежие грибы</i>. Классификация и потребительские свойства свежих грибов. Деление на категории в зависимости от товарной и пищевой ценности. <i>Переработанные плоды, овощи, грибы</i>. Сушеные плоды и овощи. Способы сушки. Оценка качества, упаковка, хранение сушеных овощей и плодов. <i>Квашеные овощи</i>. Условия и сущность процессов производства квашеных и соленых овощей. Потребительские свойства квашеных и соленых овощей. Требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. <i>Фруктовоовощные консервы</i>: сущность процессов производства, основные виды и ассортимент. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения консервов. <i>Быстрозамороженные овощи и плоды</i>. Потребительские свойства и использование. Ассортимент, хранение. <i>Переработанные грибы</i>: сушеные, соленые, маринованные, отварные грибы. Требования к качеству. Показатели безопасности свежих и переработанных плодов, овощей и грибов.</p>
	<p>Тема 2.3. Потребительские</p>	<p><i>Крахмал</i>. Сырьё и особенности производства крахмала. Виды крахмала и отличительные особенности. Качество</p>

<p>свойства, экспертиза качества, ассортимент крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров</p>	<p>крахмала, товарные сорта. Упаковка, хранение. Основные виды крахмалопродуктов: модифицированные крахмалы, патока, глюкоза, искусственный саго. Требования к качеству, использование.</p> <p><i>Сахар.</i> Сырье и особенности производства сахара. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, хранение.</p> <p><i>Мед.</i> Особенности состава и пищевой ценности. Классификация меда по источникам сбора нектара, способу получения. Требования к качеству. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения. Методы обнаружения фальсификации меда. Признаки натуральности меда. Хранение меда.</p> <p><i>Кондитерские изделия.</i> Значение в питании, классификация кондитерских изделий.</p> <p><i>Фруктово-ягодные кондитерские изделия.</i> Химический состав и пищевая ценность. <i>Мармелад.</i> Виды, формирование качества в процессе производства. Сущность процесса студнеобразования. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. <i>Пастила и зефир.</i> Отличительные особенности видов, формирование потребительских свойств в процессе производства. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. <i>Варенье, джем, повидло, желе, конфитюр, цукаты.</i> Отличительные особенности производства, потребительских свойств. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, их причины и меры предупреждения.</p> <p><i>Карамельные изделия.</i> Особенности состава, факторы формирования качества карамели в процессе производства. Классификация и характеристика видов карамели. Ассортимент карамели. Показатели качества, дефекты, их причины и меры предупреждения.</p> <p><i>Шоколад и какао-порошок.</i> Характеристика сырья и процессов производства шоколада. Классификация, химический состав и пищевая ценность. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Виды <i>какао-порошка.</i> Состав. Формирование качества в процессе производства. Требования к качеству, дефекты.</p> <p><i>Конфетные изделия.</i> Формирование качества конфетных масс в процессе производства. Показатели качества, дефекты, их причины и меры предупреждения. Ассортимент конфет. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Особенности производства и характеристика видов <i>драже, ириса.</i> Ассортимент, требования к качеству, дефекты.</p> <p><i>Халва и восточные сладости.</i> Сырье и особенности получения халвы. Химический состав и пищевая ценность халвы. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Классификация и общая характеристика восточных сладостей; ассортимент, показатели качества, дефекты, их причины и меры предупреждения.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p><i>Мучные кондитерские изделия.</i> Классификация и общая характеристика. <i>Печенье:</i> виды, сырьё и особенности производства печенья, ассортимент, показатели качества. <i>Пряничные изделия:</i> виды (сырцовые, заварные) состав и особенности производства, формирование ассортимента, требования к качеству. <i>Вафли:</i> виды, особенности производства формирование ассортимента, требования к качеству. <i>Торты и пирожные:</i> виды в зависимости от основного и отделочного полуфабрикатов, состав и особенности получения, ассортимент, требования к качеству. Упаковка, условия и сроки хранения кондитерских изделий. Показатели безопасности сахара, крахмала, меда и кондитерских товаров</p>
	<p>Тема 2.4. - Классификация, формирование качества, ассортимент вкусовых товаров</p>	<p>Общая характеристика, назначение вкусовых товаров. <i>Безалкогольные напитки:</i> общая характеристика, значение в питании. <i>Минеральные воды:</i> классификация и ассортимент, особенности состава и назначения. <i>Газированные напитки.</i> Хранение безалкогольных напитков. <i>Соковая продукция.</i> Особенности производства. Классификация соковой продукции. Требования к качеству соков. <i>Квас.</i> Сырьё и производство хлебного кваса. Основные виды кваса. Требования к качеству, дефекты и хранение кваса. <i>Пиво:</i> Сырьё и особенности получения пива. Ассортимент пива, светлое и тёмное пиво. Требования к качеству пива. Дефекты, их причины и меры предупреждения, условия и хранение пива. <i>Алкогольные напитки.</i> Влияние алкоголя на организм человека. Сырьё для производства спирта этилового пищевого. Сорты спирта этилового ректифицированного. Виды и сорта водки. Классификация и ассортимент ликёроводочных изделий. Особенности их получения и состава. Требования к качеству водки и ликёроводочных изделий. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Хранение ликёроводочной продукции. <i>Виноградные вина.</i> Формирование потребительских свойств в процессе производства виноградных вин. Классификация вин. Показатели и экспертиза качества. Дефекты и болезни виноградных вин, их причины и меры предупреждения. Хранение вин. <i>Игристые вина:</i> отличительные особенности, формирование качества в процессе производства шампанского, игристых и шипучих вин. <i>Фруктово-ягодные вина.</i> Особенности производства, ассортимент, качество. <i>Коньяк.</i> Особенности получения и формирования ассортимента: ординарные, марочные, коллекционные. Оценка качества и хранение коньяков. <i>Чай.</i> Формирование потребительских свойств различных видов чая. Классификация чая. Чай байховый, прессованный чай. Требования к качеству чая, торговые сорта, условия и сроки хранения. <i>Кофе:</i> виды и сорта кофе, закупаемого Россией. Химический состав кофейных зерен. Формирование потребительских свойств торговых сортов жареного натурального кофе. Растворимый кофе: особенности производства, формирование качества. Кофейные напитки: особенности состава и формирования</p>

		<p>ассортимента, назначение и использование. Требования к качеству кофе, условия и сроки хранения.</p> <p>Показатели безопасности чая, кофе, чайных и кофейных напитков.</p> <p><i>Пряности и приправы.</i> Значение в питании. Классификация и характеристика видов, особенности состава отдельных видов, назначение. <i>Поваренная соль:</i> значение в питании, виды, требования к качеству.</p>
Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения		
3	<p>Тема 3.1.</p> <p>Классификация, ассортимент, экспертиза качества и хранение пищевых жиров</p>	<p>Состав свойства, значение в питании жировых товаров.</p> <p><i>Растительные масла.</i> Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Животные топленые жиры.</i> Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Маргарины.</i> Сущность гидрогенизации жиров. Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Майонезы.</i> Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Кулинарные жиры.</i> Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения.</p> <p>Процессы, протекающие в жирах при хранении. Изменение качества жиров при хранении, виды порчи и дефекты.</p> <p>Показатели безопасности жиров.</p>
	<p>Тема 3.2.</p> <p>Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества молока и молочных продуктов</p>	<p>Химический состав и значение в питании молока и молочных продуктов.</p> <p><i>Молоко и сливки.</i> Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения. Дефекты молока.</p> <p><i>Кисломолочные продукты.</i> Сущность получения. Классификация, виды и ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения. Дефекты кисломолочных продуктов</p> <p><i>Сыры.</i> Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства и созревания, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения. Дефекты сыров.</p> <p><i>Масло из коровьего молока.</i> Классификация, ассортимент, способы получения, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения. Дефекты масла.</p> <p><i>Молочные консервы.</i> Сгущенные и сухие молочные консервы. Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства,</p>

	<p>Тема 3.3. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент мяса и мясных продуктов</p>	<p>показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения. Дефекты сгущенных и сухих молочных консервов.</p> <p><i>Мясо убойных животных.</i> Значение в питании. Классификация, факторы, формирующие потребительские свойства мяса. Химический и морфологический состав мяса. Послеубойные изменения мяса, холодильная обработка. Изменения качества мяса при хранении. Категории свежести мяса. Стандартная разрубка туш. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса. Показатели и экспертиза качества мяса.</p> <p><i>Мясо домашней птицы.</i> Особенности химического состава, пищевая ценность. Классификация, показатели и экспертиза качества мяса птицы. Условия и сроки хранения мяса птицы.</p> <p><i>Мясные субпродукты.</i> Классификация и пищевая ценность. Использование. Показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения субпродуктов.</p> <p><i>Мясные копчености.</i> Значение в питании. Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства. Показатели и экспертиза качества. Дефекты. Условия и сроки хранения мясных копченостей.</p> <p><i>Колбасные изделия.</i> Значение в питании. Классификация, товарные сорта, формирование ассортимента. Формирование потребительских свойств колбасных изделий в процессе производства. Показатели и экспертиза качества колбасных изделий. Дефекты. Условия и сроки хранения колбасных изделий.</p> <p><i>Мясные консервы.</i> Значение в питании. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация и ассортимент. Показатели и экспертиза качества мясных консервов. Дефекты. Условия и сроки хранения мясных консервов.</p> <p><i>Мясные полуфабрикаты.</i> Классификация и характеристика отдельных видов. Показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.</p> <p><i>Мясные кулинарные изделия.</i> Классификация и характеристика отдельных видов. Показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения.</p> <p>Показатели безопасности мяса и мясных товаров.</p>
	<p>Тема 3.4. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов</p>	<p><i>Классификация промысловых рыб.</i> Морфология рыбы. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды). Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.</p> <p><i>Живая, охлажденная, мороженая рыба.</i> Сравнительная характеристика потребительских свойств. Показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Соленая рыба.</i> Влияние способа посола на формирование потребительских свойств. Ассортимент, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения. Дефекты.</p> <p><i>Вяленые и сушеные рыбные товары.</i> Сущность технологической обработки рыбы в процессе вяления и сушки. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения.</p> <p><i>Копченая рыба.</i> Основные способы копчения рыбы, их влияние на формирование качества. Ассортимент, показатели</p>

		<p>и экспертиза качества. Дефекты. Условия и сроки хранения. <i>Рыбные консервы и пресервы.</i> Классификация. Характеристика видов и разновидностей. Маркировка, упаковка, хранение, требования к качеству, дефекты и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. <i>Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия.</i> Общая характеристика, классификация и ассортимент. Показатели и требования к качеству. Упаковка, условия и сроки хранения. <i>Икорные товары.</i> Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность икры. Классификация икры. Ассортимент. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. <i>Нерыбное водное сырье и морепродукты.</i> Потребительские свойства и значение в питании. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности рыбных продуктов.</p>
	<p>Тема 3.5. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров</p>	<p><i>Яйца куриные.</i> Строение и химический состав куриных яиц. Классификация куриных яиц. Показатели и оценка качества куриных яиц. Дефекты куриных яиц. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения куриных яиц. <i>Продукты переработки яиц.</i> Ассортимент, основы технологии производства. Показатели и оценка качества продуктов переработки куриных яиц.</p>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания;
- рассмотрение путей обеспечения санитарно-гигиенического контроля при приемке, хранении сырья и полуфабрикатов и производстве готовой продукции.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть).

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

- Безопасность жизнедеятельности ПК-15;
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Методы исследования сырья и продуктов питания ПК-8, ПК-9;
- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания ПК-9.

Знания:

- классификации методов исследования сырья;
- основных положений концепции обеспечения безопасности продуктов питания;
- организации работы складского хозяйства и производственных цехов предприятия;
- методы предохранения продуктов от микробной порчи.

Умения:

- определять срок годности пищевых продуктов по микробиологическим показателям;
- работать с нормативными документами;
- осуществлять оперативное планирование производства;

Владения навыками:

- выполнения исследований по анализу качества продуктов
- оценки степени опасности чужеродных веществ различного происхождения в пищевых продуктах;
- организации обслуживания в различных типах предприятий питания;
- определения сроков годности пищевых продуктов по микробиологическим показателям.

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

- Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Технология продукции общественного питания ПК-8, ПК-9;

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

-владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

-знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного

микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;
- санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- санитарные требования к проведению технологической обработки сырья и полуфабрикатов, гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания;

Уметь:

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;
- организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;
- разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов;
- обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях общественного питания;

Владеть навыками:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- методиками проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- анализа факторов внешней среды;
- санитарной оценки проекта предприятия общественного питания;
- технологиями обслуживания населения.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела	Содержание темы в дидактических единицах
Раздел 1. Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения	
1. Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора. Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	Предмет и задачи гигиены и санитарии. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Система Госсанэпиднадзора в Российской Федерации. Контроль за выполнением санитарного законодательства. Цели и задачи предупредительного и текущего санитарного надзора.
2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	Источники и виды загрязнений окружающей среды. Химический состав и физические свойства воздуха. Гигиенические требования к качеству питьевой воды, водоснабжению организаций общественного питания
3. Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции предприятий	Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка предприятия. Гигиенические принципы планировки ПОП. Гигиенические требования к набору и планировке торговых, складских, административно-бытовых, технических

общественного питания	и помещений для потребителей. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений
<p>Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования к организации предприятий питания</p> <p>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников</p> <p>5. Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-микробиологический контроль</p> <p>6. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья, кулинарной обработке продуктов, оборудованию, инвентарю</p> <p>7. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов</p> <p>8. Гигиенические особенности организации питания различных групп населения</p>	<p>Понятие о дезинфекции. Гигиеническая оценка различных методов и средств дезинфекции. Правила хранения, приготовления растворов дезсредств.</p> <p>Эпидемиологическая роль мух и тараканов, профилактические мероприятия, методы и средства дезинсекции. Защита от грызунов и дератизация на предприятиях общественного питания. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.</p> <p>Понятие безопасности продовольственного сырья. Гигиеническая экспертиза продуктов: этапы, методы исследования, оформление документации. Порядок уничтожения забракованных продуктов. Роль микроорганизмов при оценке безопасности продуктов питания. Понятие о санитарно - показательных, условно - патогенных и патогенных микроорганизмах</p> <p>Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к загрузке и санитарной обработке транспортных средств. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов.</p> <p>Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде. Значение тепловой обработки.</p> <p>Пищевые отравления, зоонозные и кишечные инфекции, характеристика возбудителей, источников. Гельминтозы, пути распространения, меры профилактики.</p> <p>Гигиенические требования при организации питания детей и подростков: питание в детских садах, школах, оздоровительных лагерях. Особенности организации лечебного и лечебно-профилактического питания. Гигиенические требования при организации питания рабочих промышленных предприятий.</p>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины «Организация производства на предприятиях пищевой промышленности» - дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания, позволяющие эффективно планировать деятельность предприятий пищевой промышленности 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 пищевой промышленности;
- развить навыки управления процессами производства и обслуживания на предприятиях пищевой промышленности;
- научить студента на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть).

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

- Безопасность жизнедеятельности ПК-8, ПК- 9.
- Холодильная техника и технология ПК-8, ПК-9.

Знания:

- классификации и характеристики предприятий пищевой промышленности;
- теоретических основ и современных методов научной организации труда производственного и обслуживающего персонала;
- организации работы основных производственных цехов;
- классификации услуг пищевой промышленности и общих требований к ним; методы, формы, средства обслуживания и общие требования к ним;
- требований, предъявляемых к подготовке предприятий различных типов и классов для обслуживания потребителей;

Умения:

- работать с нормативной документацией;
- определять потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разрабатывать оптимальный режим труда и график работы;
- организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями НОТ;

Владения навыками:

- организации производства в различных типах предприятий пищевой промышленности;
- организации обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;

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

- Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

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

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

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

- осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные направления развития общественного питания;
- классификацию предприятий общественного питания, особенности деятельности;
- организацию снабжения предприятий пищевой промышленности;
- оперативное планирование производства и технологическую документацию;
- основы рациональной организации труда;

Уметь:

- организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;
- организовать рациональную структуру управления предприятием в целом.

Владеть навыками:

- методики проведения производства в организациях пищевой промышленности;
- анализа факторов внешней среды;

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

1. Выбор и обоснование технологической схемы основного производства
2. Расчет количества ведущего технологического оборудования
3. Расчет производственного потока по основным видам выпускаемой продукции
4. Организация работы тестомесильного отделения
5. Организация работы тесторазделочного отделения
6. Количество рабочих, необходимых для обслуживания печи
7. Состав бригад и расстановка рабочей силы по рабочим местам
8. Организация рабочего места тестомеса на предприятии
9. Характеристика рациональной организации рабочего места
10. Расчет длительности производственного цикла
11. Характеристика структуры производственного процесса

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цель и задачи изучения дисциплины

Цель – состоит в получении студентами знаний в области метрологии, стандартизации и сертификации, необходимых для решения научно-практических задач, стоящих перед отраслью.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к профессиональному циклу, вариативным дисциплинам.

Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии:

по организационным формам: лекции, практические занятия, лабораторные работы; приемы и методы обучения: объяснительно-иллюстративные, поисковые и др.; активные – анализ учебной и научной литературы, составление схем; интерактивные – работа с сайтами библиотек, разработка презентационных материалов.

Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация продукции» направлен на формирование элементов следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ПК-1); (ПК-2); (ПК-4); (ПК-6); (ПК-9); (ПК-11); (ПК-12); (ПК-13); (ПК-14); (ПК-15); (ПК-16); (ПК-17).

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Дисциплина состоит из следующих разделов.

Единая система допусков и посадок (ЕСДП), закономерности ее построения.

Взаимозаменяемость в машиностроении и ее роль в обеспечении качества изготовления, эксплуатации и ремонта техники.

Правовые основы обеспечения единства измерений.

Основы метрологического обеспечения.

Контрольно-измерительные технологии.

Основы обработки результатов измерений.

Элементы теории качества измерений.

Единицы величин, их эталоны и классификация измеряемых величин.

Основные термины и понятия метрологии.

Общие вопросы стандартизации, сертификации и метрологии.

Государственный контроль и надзор.

Органы по сертификации и испытательные лаборатории.

Основы сертификационных испытаний.

Сертификация систем качества.

Сертификация услуг.

Структура процессов сертификации.

Схемы и системы сертификации.

Обязательная и добровольная сертификация.

Основные цели, задачи и объекты сертификации.

Международная и межгосударственная стандартизация Государственная система стандартизации.

Социально-экономические основы стандартизации.

Научно-методические основы стандартизации.

Основные цели, задачи и объекты стандартизации.

Международная деятельность в области сертификации.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ
И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения безопасности продуктов питания, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля безопасности сырья и продуктов;
- изучение способов снижения вредного влияния ксенобиотиков на человека и окружающую среду;
- изучение принципов обеспечения безопасности сырья и продуктов.

Навыки и знания, приобретенные студентами при изучении дисциплины, способствуют усвоению материала при изучении других дисциплин.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (обязательная дисциплина вариативной части).

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

- Методы исследования сырья и продуктов питания ПК-9;
- Безопасность жизнедеятельности ПК-2, ПК-5, ПК-9, ПК-24.

• иметь представление

- о современных методах контроля безопасности сырья и продуктов;
- о принципах оценки безопасности сырья и продуктов, пищевых добавок;
- о принципах управления качеством и безопасностью пищевых продуктов;
- о фальсификации пищевых продуктов и влиянии фальсификации на качество и безопасность продуктов питания;

• знать

- основные термины и определения;
- классификацию ксенобиотиков, их действие на организм человека;
- пути загрязнения сырья и продуктов питания ксенобиотиками;
- способы снижения вредного влияния ксенобиотиков на человека и окружающую среду;
- основные положения концепции обеспечения безопасности продуктов питания;
- методы и способы детоксикации ксенобиотиков;
- критерии оценки безопасности применения пищевых добавок и использования генетически модифицированных продуктов питания;

• уметь

- обеспечить контроль за использованием пищевых добавок;
- оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах;
- работать с нормативными документами;
- анализировать и критически оценивать материалы по тематике курса, публикуемые в научной и научно-популярной литературе.

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

- Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания ПК-5, ПК-9;
- Санитария и гигиена питания ПК-9;
- Товароведение продовольственных товаров ПК-9, ПК-24.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);
- способностью использовать знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ПК-5);
- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);
- устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-10);
- умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; гигиенические основы проектирования и строительства предприятий торговли; основы личной гигиены и санитарии работников торговли;

Уметь: организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства; разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов; обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях торговли; разрабатывать мероприятия по оценке качества и безопасности сырья и готовой продукции; использовать полученные навыки в организации мероприятий по недопущению использования сырья и готовой продукции контаминированных ксенобиотиками различного происхождения.

Владеть навыками: проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; анализа факторов внешней среды; санитарной оценки проекта предприятия торговли.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Ведение. Законодательные основы обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания	Предмет и задачи курса «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания». Основные законодательные и нормативные документы. Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации до 2020. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и продуктов питания. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров
Гигиеническое регламентирование загрязнений пищевых продуктов	Понятие о ксенобиотиках, классификация ксенобиотиков. Пути загрязнения сырья и продуктов питания ксенобиотиками. Общие принципы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах (ПДК, ДСП и ДСД). Риск опасности загрязнения пищевых продуктов. Понятие риска, опасности, тяжести, частоты встречаемости и времени наступления отрицательного эффекта. Обеспечение контроля качества пищевых

	<p>продуктов. Виды контроля.</p> <p>Понятие и виды экспертизы пищевых продуктов.</p>
<p>Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками</p>	<p>Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов химическими элементами. Классификация химических элементов по воздействию на организм человека. Загрязнение ртутью, кадмием, свинцом, мышьяком, медью, цинком, оловом, железом, стронцием, сурьмой, никелем, хромом, алюминием. Заболевания, вызываемые присутствием тяжелых металлов. Основные представители диоксинов и их воздействие на организм человека. Пути попадания диоксинов в организм человека.</p> <p>Пестициды. Классификация по степени токсичности, по кумулятивным свойствам, по стойкости. Аккумуляция и передача по пищевым цепям. Регуляторы роста растений (РРР). Биологическое действие нитратов и нитритов на человеческий организм. Нормирование нитратов, нитритов как пищевых добавок. Антибактериальные вещества. Гормональные препараты. Транквилизаторы. Антиоксиданты в пище животных. Действие на организм человека.</p>
<p>Радиоактивное загрязнение продуктов питания</p>	<p>Основные представления о радиоактивности и ионизирующих излучениях. Единицы измерения радиоактивности. Естественные и искусственные радионуклиды. Понятия: период полураспада, нуклиды, изотопы, радиоактивность, ионизация, доза излучения, мощность поглощенной дозы, летальная доза. Источники и пути поступления радионуклидов в организм. Виды загрязнений пищевых продуктов радионуклидами.</p> <p>Передача радионуклидов по пищевым цепям и пути попадания в организм человека. Sr81, Sr90, Cs137, I131 - наиболее опасные изотопы. Основы биологического действия ионизирующего излучения на клетку и организм в целом. Основные принципы радиозащитного питания. Нормирование в пищевых продуктах.</p>
<p>Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками биологического происхождения</p>	<p>Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции. Санитарно-показательные, условно-патогенные и патогенные микроорганизмы. Микроорганизмы – вредители пищевых производств, их воздействие на сырье и продукты питания, профилактика микробной порчи сырья и продуктов питания. Зооантропонозы.</p>
<p>Гигиенический контроль за использованием пищевых добавок и генетически модифицированных продуктов</p>	<p>Использование пищевых добавок в промышленности и общественном питании. Классификация пищевых добавок согласно европейской цифровой. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Информация для потребителя о наличии пищевых добавок. Определение предельно-допустимых концентраций - ПДК и расчет допустимого суточного потребления ДСП</p> <p>Генетически модифицированные источники пищи. Основные определения: геновая инженерия, ее отличие от обычной селекции, генно-модифицированный организм, трансгенный организм. Потенциальные опасности применения трансгенных культур.</p> <p>Гигиенический контроль за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников. Нормативно-законодательное регулирование создания и применения ГМИ.</p>
<p>Фальсификация пищевых продуктов</p>	<p>Виды фальсификации пищевых продуктов и способы ее обнаружения. Пищевые и непищевые добавки и компоненты, используемые при качественной фальсификации. Характеристика</p>

	опасных заменителей, влияние на здоровье человека
--	---------------------------------------------------

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Технология специальных видов питания» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о технологии специальных видов питания с целью решения проблем организации специальных видов питания на производстве, по укреплению здоровья населения, повышению культуры питания.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение современных научных теорий питания;
- изучение теоретических основ лечебно-профилактического и диетического питания;
- изучение особенностей приготовления диетических и лечебно-профилактических блюд;
- изучение основополагающих критериев и пищевой ценности основных групп пищевых продуктов.
- изучение основ и принципов питания (лечебного, диетического, детского, лечебно-профилактического)

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу дисциплин (вариативная часть, обязательные дисциплины).

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

- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Введение в технологию продукции общественного питания ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-32;
- Процессы и аппараты пищевых производств ПК-8, ПК-9;
- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания ПК-9, ПК-10;
- Физиология питания ПК-8, ПК-9.

Знания:

- безопасности продовольственного сырья;
- средства и методы организации технологических процессов производства кулинарной продукции;
- основных процессов и аппаратов пищевых производств;
- теоретических основ науки о питании;
- роль белков жиров и углеводов для обеспечения жизнедеятельности организма.

Умения:

- обосновать зависимость свойств продукта от его химического состава веществ в ингредиентном подборе рецептур блюд;
- контролировать параметры ведения технологических процессов производства кулинарной продукции;
- составлять рецептуры блюд с учетом пищевой и биологической ценности продуктов;
- осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции.

Владения навыками:

- применения полученные знания в оценке процессов, происходящих при тепловой кулинарной обработке продуктов;
- организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов;
- поиска новых технологий производства продуктов питания.

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

- Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Производственный контроль на предприятиях питания ПК- 32.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

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

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

- владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

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

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

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

Изучение дисциплины обеспечивает реализацию требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- основной химический состав пищевых продуктов и роль нутриентов в питании человека;

- основные составные вещества пищевых продуктов, их свойства и изменения при технологической обработке;

- основные понятия о качестве и пищевой ценности продуктов питания;

- научные основы технологических процессов в производстве продукции;

- основы стандартизации и управление качеством;

- свойства основного и дополнительного сырья в пищевой промышленности;

- методику продуктового расчета, виды затрат в пищевой промышленности;

- методику продуктового расчета, виды затрат и потерь при производстве и пути их снижения;

- перспективы развития пищевых технологий.

Уметь:

- разбираться в сущности технологических процессов при производстве пищевых продуктов;

- уметь анализировать полученные результаты с точки зрения эффективности разрабатываемых рационов, применения современного оборудования и ассортимента продукции.

Владеть навыками:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

- методиками проведения стандартных и сертифицированных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- составления рациона питания для различных социальных групп населения;
- составления нормативно-технической документации при организации специальных видов питания;
- методикой разработки меню рационов специальных видов питания.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела	Содержание темы в дидактических единицах
Особенности организации специальных видов питания.	Концепция государственной политики в области здоровья питания населения. Классификация специальных видов питания. Социально-экономические и социально-гигиенические основы организации питания.
Основные принципы и научные направления в питании.	Концепции рационального питания. Гигиенические основы и принципы питания (лечебного, диетического, детского, лечебно-профилактического). Характеристика диет лечебного и диетического питания. Нормативно-методическая документация при организации питания в лечебно-профилактических учреждениях (больницах, санаториях, санаториях профилакториях, в детских оздоровительных лагерях)
Особенности продовольственного обеспечения организации специальных видов питания.	Классификация и характеристика продуктов. Особенности продовольственного обеспечения специальных видов питания (в дошкольных учреждениях, школах, в больницах, в детских домах, в домах интернатах для престарелых и инвалидов, профилакториях и пр.), рекомендуемые наборы продуктов. Оценка качества продукции. Методика расчета оценки качества продукции по пищевой и биологической ценности (интегральному и аминокислотному скору). Технологические приемы, обеспечивающие щажение (химическое, механическое, термическое) при приготовлении продукции специальных видов питания.
Особенности технологии и ассортимента кулинарных изделий и блюд для детского	Организация питания детей раннего и дошкольного возраста. Краткая информация о состоянии питания подрастающего поколения в современных условиях жизни общества. Нормативные документы, регулирующие организацию питания детей. Основные принципы питания детей раннего возраста и дошкольного возраста. Особенности организации питания школьников с учетом возраста, условий обучения, трудовой нагрузки, занятий спортом. Организация диетического питания в учебных заведениях. Организация питания детей при различных заболеваниях. Основные принципы организации питания при различных заболеваниях
Особенности технологии и ассортимента кулинарных изделий и блюд диетического питания	Нормативные документы, регулирующие организацию диетического питания. Особенности технологии блюд диетического питания.
Технология блюд ЛПП	Организация лечебно-профилактического питания на производстве. Нормативные документы. Правила выдачи лечебно-

	профилактического питания. Требования к организации ЛПП (лечебно-профилактического питания) на производстве.
Разработка меню рационов специализированного питания	Методика разработки меню рационов питания. Оценка качества питания и расхода продуктов по меню рационов. Использование компьютерной технологии для расчета пищевой, биологической и энергетической ценности блюд и рационов питания, расхода продуктов по меню рационов.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является изучение теоретических и практических вопросов в области холодильной техники, холодильной технологии скоропортящихся пищевых продуктов, а также технических средств холодильной технологии.

В ходе изучения дисциплины реализуются следующие **задачи**:

- уяснить физическую сущность и способы получения искусственного холода, термодинамические основы компрессионных холодильных машин, их типы и конструктивные особенности, охлаждаемые сооружения и холодильное оборудование
- осмыслить теоретические и практические аспекты основы холодильного консервирования, виды холодильной обработки и основные изменения, происходящие в продуктах при охлаждении, низкотемпературной обработке, хранении, отеплении и размораживании;
- формировать практические навыки по внедрению в практику работы предприятий общественного питания современных технических средств холодильной технологии и их эксплуатацию, в частности торговое оборудование, холодильный транспорт, стационарные холодильники, использование которых способствует сохранению качества и сокращению потерь скоропортящихся пищевых продуктов при перевозке, хранении, производстве и реализации;
- изучать научно-техническую информацию, связанную с передовыми разработками в области холодильной техники и холодильной технологии в России и за рубежом;

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу профессиональных дисциплин (вариативная часть, обязательные дисциплины).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: курсы физики, органической химии, ОБЖ, биологии, информатика в объеме средней школы.

Знания:

базовых разделов физики, химии, биологии, ОБЖ в объеме школьной программы.

Умения:

Использовать полученные знания по школьным дисциплинам для углубленного изучения теоретических положений в области принципа работы холодильных машин и использование ими холодильных агентов с различными термодинамическими, физико-химическими и физиологическими свойствами.

Владения навыками:

использования цикла Карно при работе компрессионных холодильных машин, соблюдения повышенной техники безопасности при их эксплуатации, влияния микроорганизмов на качество скоропортящихся продуктов при холодильной обработке и хранении.

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

- Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9);
- Технологии специальных видов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9);
- Технология ресторанной продукции/Технология и организация продукции заготовочных предприятий (ПК-7, ПК-8, ПК-32);
- Фирменный стиль предприятий общественного питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9);
- Дизайн интерьера (ПК-7, ПК-8, ПК-9);
- Напитки в культуре разных народов (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-32);
- Барное дело (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-32);
- Промышленная технология продукции общественного питания (ПК-7, ПК-9);
- Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания (ПК-7, ПК-9);
- Технология производства функциональных продуктов питания (ПК-7, ПК-8);
- Технология индивидуального питания (ПК-7, ПК-8,).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Профессиональные компетенции:

-умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

-владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

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

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

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- достижения научно-технического прогресса в отечественной и зарубежной холодильной технике и холодильной технологии;

- физическую сущность и способы охлаждения скоропортящихся пищевых продуктов, современные холодильные машины, скороморозильные аппараты, их принцип работы и эксплуатацию;

- прогрессивные технологии холодильной обработки пищевых продуктов при охлаждении, замораживании и подмораживании и основные изменения, происходящие в продуктах при этих процессах;

- правила эксплуатации технических средств холодильной технологии;

Уметь:

-проводить тепловой баланс охлаждаемых помещений и определять выбор холодильной машины;

-применять современные технологии отопления и размораживания пищевых продуктов;

Владеть:

- методикой проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, консервированных холодом;

- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области холодильной техники и технологии;

- методикой расчета площади хранения скоропортящихся продуктов и определения средств и источника охлаждения.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

Тема 1. Введение. Способы получения холода	Задачи, структура и содержание дисциплины. Понятийный аппарат. Индустрия холода в России и за рубежом. Значение холода для обеспечения населения продуктами питания. Единая непрерывная холодильная цепь. Физическая сущность охлаждения.
Тема 2. Льдотехника	Водный естественный и искусственный лед, получение и применение. Эвтектические смеси, получение и применение. Сухой лед, получение и применение.
Тема 3. Холодильные машины и установки	Теоретические основы машинного охлаждения. Устройство и классификация холодильных машин. Холодильные агенты и требования, предъявляемые к ним. Автоматическое регулирование работы холодильных машин. Агрегатирование узлов холодильных машин, их виды, технико-экономическая характеристика. Абсорбционные и воздушные холодильные машины. Эксплуатация холодильных установок.
Тема 4. Основы консервирования пищевых скоропортящихся продуктов холодом	Основные направления развития холодильной технологии. Преимущества консервирования пищевых продуктов холодом. Действия низких температур на скорость биохимических процессов в пищевых продуктах, на живые ткани и развитие микроорганизмов.
Тема 5. Технология охлаждения и замораживания пищевых продуктов	Цель охлаждения и замораживания пищевых продуктов. Факторы влияющие на скорость охлаждения и замораживания. Методы охлаждения и замораживания пищевых продуктов. Качественные изменения в продуктах при охлаждении и замораживании. Убыль массы продуктов при охлаждении и замораживании.
Тема 6. Холодильное хранение пищевых продуктов	Изменения, происходящие в пищевых продуктах при хранении их в охлажденном и замороженном состоянии. Условия и сроки хранения охлажденных и замороженных продуктов на стационарных холодильниках, холодильниках предприятий общественного питания. Пути и средства удлинения сроков хранения охлажденных и замороженных продуктов. Требования, предъявляемые к пищевым продуктам при приемке, холодильной обработке, хранении и выпуске с холодильника.
Тема 7. Стационарные холодильники, их устройство и эксплуатация	Назначение, виды и устройство стационарных холодильников. Системы охлаждения холодильных камер и их оборудование. Принципы компоновки помещений стационарных холодильников. Расчет потребной холодопроизводительности и выбор холодильной установки. Эксплуатация стационарных холодильников. Механизация транспортных и погрузочно-разгрузочных работ. Выпуск продуктов с холодильника.
Тема 8. Торговое холодильное оборудование	Назначение, классификация и конструктивные элементы торгового холодильного оборудования. Системы охлаждения. Особенности устройства торгового холодильного оборудования для магазинов самообслуживания. Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования. Нормы оснащения и выбор типов холодильного оборудования для предприятий общественного питания.
Тема 9. Холодильный транспорт	Значение холодильного транспорта для организации перевозок охлажденных и замороженных пищевых продуктов. Классификация наземного холодильного транспорта. Устройство и оборудование автомобильного и железнодорожного холодильного транспорта. Крупнотонажные рефрижераторные контейнеры. Комплексное использование различных холодильных транспортных средств.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины «Производственный контроль на предприятиях пищевой промышленности» является овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения контроля пищевой продукции на предприятиях пищевой промышленности, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- оценка соответствия показателей и безопасности пищевых продуктов, выработанных в условиях конкретного предприятия, требованиям, установленным для данного пищевого продукта;
- обеспечение соответствия молочной, мясной, рыбной, консервной, замороженной и другой продукции гигиеническим требованиям к безопасности пищевых продуктов и обработка некачественных продуктов;
- выявление возможных причин и источников загрязнения продукции в целях разработки и осуществления профилактических мероприятий;
- проверка соблюдения условий и сроков хранения, а также годности продукции, сырья и материалов на складах предприятия;
- предупреждение использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;
- проверка качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;
- проверка выполнения правил личной гигиены сотрудников и промышленной санитарии на предприятиях общественного питания.

Навыки и знания, приобретенные студентами при изучении дисциплины, способствуют усвоению материала при изучении других дисциплин.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть, обязательные дисциплины).

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

- Методы исследования сырья и продуктов питания ПК-9
- Безопасность жизнедеятельности ПК-2, ПК-5, ПК-6.

По результатам изучения дисциплины «Производственный контроль на предприятиях пищевой промышленности» студент должен:

иметь представление

- о законодательно-правовой базе в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;
- о стандартах качества и безопасности на предприятии питания;
- ассортимент (групповой и по наименованию) вырабатываемой продукции;
- требования к качеству и безопасности продукции, контролю производственного процесса;
- перечень основного сырья, пищевых ингредиентов, пищевых добавок, тароупаковочных материалов, применяемых при производстве описываемой продукции;
- признаки и правила идентификации продукции;
- условия хранения и сроки годности;
- рекомендации и ограничения по применению продукции

знать

- основные термины и определения;
- блок-схемы производственных процессов и, при необходимости, планы производственных помещений;
- действующие схемы производственного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля);

- фактические данные по результатам измерения показателей при контроле технологического процесса и спытания готовой продукции, содержащиеся в журналах регистрации, актах, протоколах и т.п.;
- действующие и разрабатываемые инструкции по техническому обслуживанию и мойке оборудования и инвентаря, уборки, дезинфекции и санитарной обработки, гигиене персонала;
- процедуры возврата, доработки и переработки продукции;
- требования к системам вентиляции, утилизации отходов и т.п.

уметь

- оценивать степень опасности использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;
- обеспечить контроль качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;
- предположения или известные закономерности изменения показателей качества в зависимости от уровня воздействующих факторов на каждом этапе технологической обработки, а также информация о механизмах, обуславливающих эти закономерности;
- методы и средства измерения параметров процессов и характеристик сырья, а также показателей качества продукции;
- оптимальные и допустимые пределы значения показателей на входе и выходе каждого технологического процесса;
- степень вероятности и возможности причины выхода значений параметров и показателей за допустимые пределы
- работать с нормативными документами;
- анализировать и критически оценивать материалы по тематике курса, публикуемые в научной и научно-популярной литературе.

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

- Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания ПК-5, ПК-9.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

– владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

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

– организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции пищевой промышленности (ПК-12);

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

– осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений,

план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: блок-схемы производственных процессов, действующие схемы производственного контроля; фактические данные по результатам измерения показателей при контроле технологического процесса испытания готовой продукции, содержащиеся в журналах регистрации, актах, протоколах; действующие и разрабатываемые инструкции по техническому обслуживанию и мойке оборудования и инвентаря, уборки, дезинфекции и санитарной обработки, гигиене персонала; процедуры возврата, доработки и переработки продукции.

Уметь: оценивать степень опасности использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям; измерять параметры процессов и характеристик сырья, а также показателей качества продукции; оценивать оптимальные и допустимые пределы значения показателей на входе и выходе каждого технологического процесса, работать с нормативными документами, анализировать и критически оценивать материалы по тематике курса, публикуемые в научной и научно-популярной литературе.

Владеть навыками: анализа ассортимента вырабатываемой продукции, перечня основного сырья, пищевых ингредиентов, пищевых добавок, тароупаковочных материалов, применяемых при производстве описываемой продукции; идентификации продукции.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Введение. Цель и задачи производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности	Цель и задачи производственного контроля. Законодательно-правовая база в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов: Федеральные законы, Государственные и отраслевые стандарты, Технические условия изготовления, стандарты организаций (СТО).
Система НАССР: контроль опасных факторов для участков производства пищевых продуктов	Основные принципы НАССР: Принцип 1: Установление потенциально опасных факторов, анализ факторов риска. Принцип 2: Определение критических контрольных точек (ККТ). Принцип 3: Определение критических точек пределов. Принцип 4: Разработка системы контроля (мониторинга) ККТ. Принцип 5: Разработка корректирующих действий для ККТ. Принцип 6: Разработка процедуры проверки. Принцип 7: Разработка процедуры управления документацией и записями.
Виды производственного контроля	В зависимости от места отбора проб: входной контроль сырья и материалов, контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса, контроль готовой продукции, материалов и припасов на складах во время хранения. В зависимости от вида производимых исследований: органолептический, физико-химический и микробиологический.
Программа производственного контроля	Программа производственного контроля: 1. критические контрольные точки технологических процессов;

	<p>2. контролируемые параметры качества и безопасности сырья, ингредиентов, готовой продукции в соответствии с требованиями безопасности, признаки идентификации продуктов и ингредиентов, условия хранения и транспортировки сырья, материалов, готовой продукции, сроки их годности, периодичность осуществления контроля;</p> <p>3. контролируемые параметры производственных технологических процессов, связанных с обязательными требованиями к продукции, периодичность контроля и объем мероприятий по контролю;</p> <p>4. графики и режимы санитарной обработки, работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, оборудования и инвентаря;</p> <p>5. программы, обеспечивающие предупреждение недопустимых рисков, связанных с причинением вреда жизни или здоровью потребителя, окружающей среде;</p> <p>6. графики технического обслуживания оборудования и инвентаря;</p> <p>7. процедуры по возврату сырья; доработке, переработке сырья и готовой продукции; корректирующие и предупреждающие действия (при выявлении нарушений в производстве или технологических процессах); по отзыву или изъятию продукции из оборота с казанием мероприятий по предотвращению причинения вреда потребителю; по утилизации или уничтожению продуктов переработки сырья;</p> <p>8. мероприятия по обеспечению выполнения гигиенических требований;</p> <p>9. перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение пунктов программы производственного контроля.</p>
<p>Декларация о соответствии и сертификат соответствия выпускаемых продуктов переработки сырья</p>	<p>Схемы для обязательного подтверждения соответствия продукции в форме декларации и сертификации.</p>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ТЕХНОЛОГИЯ ДИЕТИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи изучения дисциплины

Целями курса являются изучение студентами технологий производства диетических хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, предназначенные для питания населения различных возрастных групп, страдающих заболеваниями или предрасположенными к ним, с учетом экологических условий в регионах РФ.

В основные задачи курса входит необходимость дать будущим специалистам представление о функциональном питании населения, которое создает условия для нормального физического и умственного развития организма, поддерживает высокую работоспособность, способствует профилактике заболеваний и оказывает существенное влияние на возможность организма противостоять воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды физической, химической и биологической природы.

Студент должен хорошо знать особенности технологий диетических хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий их основные характеристики, а так же функциональные добавки, используемые для придания изделиям лечебно- профилактических свойств, дозы и способы их введения.

Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Технология диетических изделий» входит в цикл профессиональных дисциплин, вариативную часть.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины.

В результате усвоения курса студент должен овладеть навыками разработки новых видов диетических хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. При этом особое внимание уделяется решению проблемы организации и улучшению детского питания с учетом возрастной категории.

Поскольку указанные проблемы имеют Государственное значение, большое внимание уделено нормативной документации, являющейся основополагающей в производстве диетических изделий.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Основные разделы программы:

Научные основы технологии диетических изделий

Концепция государственной политики в области здорового питания.

Основные направления создания диетических изделий: использование экологически чистого сырья, использование специальных видов сырья, применение биологически активных добавок (БАД).

Требования к сырью для диетических, хлебных, кондитерских и макаронных изделий.

Использование специальных видов сырья с целью придания продуктам диетических свойств (отруби, дробленое зерно, крупы, экструдаты, минерально-витаминные добавки, премиксы и др.).

Технология диетических хлебобулочных изделий

Характеристика сырья, применяемого при производстве диетических хлебобулочных изделий. Нетрадиционные виды сырья (зерно, плодовые и овощные порошки, витамины, минеральные вещества и их комплексы, подсластители, различные виды растительного сырья, и др). Показатели качества сырья и соответствие его требованиям безопасности.

Классификация диетических хлебобулочных изделий

Функциональное назначение диетических хлебобулочных изделий

Технология диетических хлебобулочных изделий для лечебного питания

Технология диетических хлебобулочных изделий для профилактического питания.

Технология диетических кондитерских изделий

Диетические кондитерские изделия и их роль в лечебном и профилактическом питании.

Приоритетные направления по созданию новых видов кондитерских изделий для детского и диетического питания.

Кондитерские изделия для детей. Особенности кондитерских изделий детского ассортимента. Требования, предъявляемые к ним

Кондитерские изделия – витаминные препараты. Характеристика. Применение витаминных смесей. Их состав. Суточная норма потребления

Диетические кондитерские изделия для диабетиков, людей с заболеваниями сердечно-сосудистой системы. Требования, предъявляемые к ним. Подслащивающие вещества и сахарозаменители. Ассортимент изделий. Суточная норма потребления. Остаточное содержание общего сахара

Изделия, обогащенные йодом, минеральными веществами, пищевыми волокнами.

Способы введения. Новые виды сырья.

Диетические кондитерские изделия с повышенной и пониженной энергетической ценностью. Различие рецептур в наборе сырья и его соотношением. Новые виды сырья

Лекарственные кондитерские изделия. Их влияние на организм человека. Изделия с пониженным содержанием натрия.

Кондитерские изделия для спортсменов и специального назначения. Особенности химического состава. Новые виды сырья. Использование белково-жировых композитов

Технология диетических макаронных изделий

Диетические макаронные изделия и их роль в лечебном и профилактическом питании.

Классификация добавок, используемых при производстве диетических макаронных изделий. Особенности технологии при производстве изделий с белковыми добавками

Характеристика зерновых и витаминных добавок. Целесообразность использования этих добавок. Использование полифункциональных растительных добавок из нетрадиционного сырья. Особенности подготовки указанных добавок к пуску в производство. Особенности производства безбелковых макаронных изделий, изделий для детского питания.

Производство диетических макаронных изделий в условиях малых производств

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью учебной дисциплины «Экономика и управление производством» является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области экономики и управления производством с целью повышения его эффективности на предприятиях общественного питания.

Для достижения этой цели в процессе изучения учебной дисциплины ставятся **задачи:**

- получение теоретических знаний в области экономики и управления производством предприятий общественного питания;
- формирование практических умений и навыков для систематизации и анализа экономической информации о деятельности предприятий питания;
- приобретение практических навыков по планированию объемных, качественных показателей деятельности предприятий питания и самостоятельному принятию эффективных управленческих решений.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу, (вариативная часть, обязательные дисциплины).

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

- Экономика (ПК-11, ПК-13);
- Менеджмент (ПК-30, ПК-32).

Знания:

- основных понятий и определений экономики и менеджмента;
- методов, средств, способов решения экономических и управленческих задач;
- принципов построения организационных структур управления и принятия управленческих решений;
- методики расчета показателей, характеризующих деятельность предприятий.

Умения:

- использовать источники экономической и управленческой информации;
- анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы;
- выбирать методы, приемы, средства решения конкретных задач по управлению деятельностью предприятия.

Владения навыками:

- самостоятельной работы с экономической литературой, сбора и обработки информации, обобщения и интерпретации полученных результатов.

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

- Маркетинг (ПК-30, ПК-32);
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-22);
- Проектирование предприятий общественного питания (ПК-11, ПК-30, ПК-36);
- Оборудование предприятий общественного питания (ПК-11, ПК-36);
- Промышленная технология продукции общественного питания (ПК-12);
- Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания (ПК-12).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные:

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

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);
- анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор, и использование информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);
- определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);
- умеет проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-20);
- умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множества факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22);
- способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-23);
- умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);
- способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);
- осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36).

В результате изучения дисциплины студент должен:

1. Знать:

- 1.1 . Нормативную базу, регулирующую деятельность предприятий по производству продукции питания (ПК-12);
- 1.2 . Цели, задачи деятельности предприятий общественного питания (ПК-16);
- 1.3. Принципы и методы анализа и планирования развития предприятий питания и обоснования управленческих решений (ПК-11, ПК-13, ПК-16, ПК-30);
- 1.4 . Способы рационального использования экономических ресурсов предприятия питания (ПК-23);
- 1.5 . Методы оценки результативности деятельности предприятий общественного питания (ПК-11, ПК-13, ПК-20).

2. Уметь:

- 2.1. Осуществлять поиск, выбор и использование информации для решения задач в области экономики и управления предприятием (ПК-13, ПК-36);
- 2.2. Проводить исследования по заданной методике, подготавливать обзоры, отчеты о деятельности предприятия (ПК-30, ПК-32);
- 2.3. Рассчитывать экономические показатели деятельности предприятия общественного питания (ПК-1, ПК-36);
- 2.4. Анализировать и оценивать деятельность предприятия питания и принимать решения по результатам (ПК-13, ПК-16, ПК-20, ПК-22, ПК-30);
- 2.5. Осуществлять стратегическое и оперативное планирование показателей хозяйственно-финансовой деятельности предприятия, процессов производства продукции питания (ПК-11, ПК-22, ПК-23, ПК-36);

2.6. Принимать решения по результатам контроля деятельности производства (ПК-13, ПК-16, ПК-20).

3. Владеть:

3.1. Экономической терминологией, навыками определения целей и постановки задач экономической работы (ПК-16);

3.2. Методами сбора и средствами обработки необходимых данных для расчета экономических показателей деятельности предприятий общественного питания (ПК-13, ПК-36);

3.3. Методами оценки деятельности предприятия питания и управления им (ПК-1, ПК-13, ПК-20).

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
Предприятие и управление им в рыночной экономике	<p>Сущность, значение и виды предпринимательской деятельности, условия ее осуществления.</p> <p>Понятие, функции и основные признаки предприятия как юридического лица. Роль предприятия в экономике страны.</p> <p>Организационно-правовые формы предприятий.</p> <p>Предприятия общественного питания и их роль в удовлетворении потребностей населения. Классификация предприятий питания. Управление размещением предприятий питания.</p> <p>Типы предприятий питания и их характеристика.</p> <p>Формы организации производства в общественном питании.</p> <p>Производственная структура предприятий питания. Типы производства в предприятиях питания. Производственный процесс и принципы его организации. Производственный цикл, факторы, влияющие на его длительность.</p> <p>Организационная структура управления предприятием общественного питания.</p> <p>Показатели эффективности управления в предприятиях питания. Социальная эффективность управления предприятиями питания.</p> <p>Управление качеством продукции и услуг в предприятиях общественного питания.</p>
Сырьевая база и экономические ресурсы предприятия питания	<p>Развитие агропромышленного комплекса как сырьевой базы общественного питания.</p> <p>Понятие экономических ресурсов, их состав, значение и источники формирования. Экономический потенциал, капитал и имущество предприятия.</p> <p>Факторы развития предприятия: экстенсивные и интенсивные, методика их расчета. Критерий и система обобщающих показателей использования экономических ресурсов предприятия.</p> <p>Основные фонды предприятия питания, их состав, структура, классификация. Оценка, износ и амортизация основных фондов. Показатели состояния, движения и эффективности использования основных фондов. Воспроизводство основных фондов. Капитальные вложения и их эффективность.</p>

	<p>Оборотные средства предприятия питания, их состав и классификация. Кругооборот оборотных средств на предприятии. Нормирование оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств.</p> <p>Трудовые ресурсы, их состав и управление ими на предприятиях питания. Показатели явочной, списочной и среднесписочной численности работников. Показатели наличия, состава, использования и движения работников.</p> <p>Производительность труда работников и факторы, влияющие на нее.</p> <p>Нормирование труда: сущность, значение. Виды норм труда.</p> <p>Планирование численности работников предприятий питания.</p> <p>Заработная плата, ее сущность и принципы организации. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда. Формирование средств на оплату труда. Оплата труда работников предприятий питания.</p>
<p>Формирование объемов деятельности предприятия питания</p>	<p>Сущность и роль общественного питания в экономике страны. Тенденции развития оборота общественного питания.</p> <p>Состав и характеристика оборота предприятия питания.</p> <p>Показатели оборота предприятия питания и их взаимосвязь.</p> <p>Производственная мощность предприятия питания, методика ее расчета. Факторы, влияющие на производственную мощность.</p> <p>Методика анализа оборота и производственной программы предприятия питания.</p> <p>Запасы сырья и товаров, их виды, показатели измерения. Методика анализа сырья и товаров и оборачиваемости средств, вложенных в них.</p> <p>Анализ поступления сырья и товаров на предприятия питания.</p> <p>Комплексный анализ показателей оборота предприятий питания. Оценка факторов, влияющих на оборот.</p> <p>Планирование оборота и производственной программы на предприятиях питания.</p> <p>Определение потребности в сырье и продуктах на предприятиях питания. Нормирование и планирование товарных запасов. Планирование поступления сырья и товаров.</p> <p>Разработка организационно-экономических мероприятий по развитию оборота предприятий общественного питания и повышению их конкурентоспособности.</p>
<p>Управление расходами предприятия питания</p>	<p>Расходы предприятия: понятие, виды.</p> <p>Себестоимость продукции предприятия питания и факторы, влияющие на нее. Смета расходов на производство и реализацию продукции. Калькуляция себестоимости единицы продукции.</p> <p>Издержки производства и обращения предприятия питания, их сущность и классификация. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения.</p> <p>Анализ и планирование издержек производства и обращения предприятий питания.</p> <p>Резервы снижения себестоимости продукции, издержек производства и обращения предприятий питания.</p>
<p>Управление доходами и прибылью предприятия питания</p>	<p>Ценовая политика предприятия, факторы и принципы ценообразования. Виды цен. Методы ценообразования. Ценовые стратегии.</p> <p>Понятие и виды доходов предприятия питания. Экономическое обоснование размеров торговых наценок на предприятиях</p>

	<p>питания. Факторы, влияющие на величину доходов.</p> <p>Анализ и планирование доходов предприятия питания.</p> <p>Понятие и функции прибыли предприятия. Формирование прибыли предприятия. Виды прибыли. Показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль предприятия.</p> <p>Анализ и планирование прибыли предприятия питания.</p> <p>Распределение и использование прибыли.</p> <p>Резервы и основные направления увеличения доходов и прибыли на предприятиях питания.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Учебно-исследовательская работа» является формирование компетенций, направленных на овладение навыками сбора априорной информации, проведения эксперимента, обработки полученных результатов и развитию способностей к самостоятельному решению исследовательских задач.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение принципов поиска, сбора, систематизации и анализа исходных источников информации;
- формирование навыков планирования эксперимента;
- применения теоретических знаний в практической деятельности;
- развитие культуры исследовательской деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть, обязательные дисциплины).

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

- Методы исследования сырья и продуктов питания ПК-8, ПК-9;
- Введение в технологию продукции общественного питания ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-

32.

Знания:

- классификации методов исследования сырья;
- основных физико-химических процессов;
- физико-химических изменений составных компонентов пищевых продуктов в процессе технологической обработки.

Умения:

- осуществлять исследования качества сырья и готовой продукции;
- производить необходимые технологические расчеты;
- давать критическую оценку полученных результатов;

Владения навыками:

- работы с нормативными документами;
- проведения экспериментальных испытаний по разработке новых продуктов и кулинарных изделий.

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

- Итоговая государственная аттестация ПК- 7;. ПК- 8; ПК- 9.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

- владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

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

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

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

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- методы планирования и обработки экспериментальных данных;
- этапы проведения исследовательской работы
- научные основы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- нормативную документацию на оформление исследовательской работы.

Уметь:

- проводить анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- использовать современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- обрабатывать и анализировать результаты эксперимента.

Владеть навыками:

- участия в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений;
- формулирования выводов и заключения по проведенной работе;
- оформления отчета по научной работе.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела	Содержание темы в дидактических единицах
Введение. Роль науки в современном производстве и ее структура	Организация научно-исследовательской работы в России. Управление в сфере науки. Ученые степени и ученые звания. Подготовка научных и научно-педагогических кадров в России. Магистерская подготовка в системе многоуровневого высшего образования. Научно-исследовательская работа студентов.
Основные методы поиска научной информации	Основные источники научной информации. Организация справочно-информационной деятельности. Методы работы с каталогами и картотеками. Универсальная десятичная классификация (УДК). Библиотечно-библиографическая классификация (ББК). Библиографические указатели. Последовательность поиска документальных источников информации. Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ). Интернет-ресурсы. Особенности использования интернет-ресурсов. Организация работы с научной литературой. Работа с источниками, техника чтения, методика ведения записей, составление плана обзора литературы.
Этапы проведения УИР. Объекты и методы исследований.	Основные этапы проведения УИР. Постановка задачи. Формулирование темы и цели проведения исследований. Подбор методик проведения исследований. План исследований. Понятие эксперимента. Лабораторный и производственный эксперимент. Особенности технологических процессов пищевого производства как объекта экспериментальных исследований. Объекты

	исследования. Требования к параметрам оптимизации в технологии.
Проведение эксперимента, обработка экспериментальных данных	Проведение эксперимента. Определение количества повторностей. Получение результатов и их описание. Математическая обработка результатов исследований. Ошибки экспериментов. Оценки случайных погрешностей. Экспериментальные оценки измеряемой величины и ее среднеквадратичного отклонения. Проверка однородности дисперсий. Грубые ошибки. Систематические и случайные ошибки. Методы математической статистики. Графическая интерпретация полученных данных.
Оформление результатов эксперимента	Вид итогового документа оформления результатов исследования: статья, заявка на патент, научный отчет, научные публикации ГОСТ на оформление исследовательской работы. Правила составления отчета о научно-исследовательской работе: введение, обзор литературы, формулирование цели и задачи исследования, экспериментальная часть, правила оформления таблиц и графического материала,
Методика работы над рукописью исследования	Композиция научного произведения. Рубрикация текста научной работы. Повествовательные и описательные тексты. Процедуры разбивки материалов на главы и параграфы. Язык и стиль научного письменного текста. Оформление цитат. Использование числовых значений в научном тексте. Сокращения слов. Оформление выводов и заключения, списка использованной литературы, приложения. Особенности подготовки, оформления выпускной квалификационной работы. Рецензирование научной работы.
Методика подготовки доклада и презентации	Особенности доклада как вида передачи научной работы. Искусство речи. Презентация как удобный и эффектный способ. Общие принципы построения презентаций. Определение необходимого количества слайдов. Содержание и оформление слайдов презентации. Особенности защиты выпускной квалификационной работы.
Основы научной этики	Принципы этики научного сообщества, нарушение научной этики. Фабрикация и фальсификация данных. Нарушение авторских прав. Ответственность за нарушение научной этики. Нормы научной этики при подготовки публикаций.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цель и задачи изучения дисциплины

Цель – овладение методами исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; установления оптимального технологического режима.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к профессиональному циклу, вариативным дисциплинам.

Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия, лабораторные работы; приемы и методы обучения: объяснительно-иллюстративные, поисковые и др.; активные – анализ учебной и научной литературы, составление схем; интерактивные – работа с сайтами библиотек, разработка презентационных материалов.

Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ОК-1); (ОК-5); (ПК-4); (ПК-6); (ПК-11).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- методы контроля сырья, поступающих на переработку и установления соответствия их нормам качества действующих стандартов;
- основные свойства пищевого растительного сырья, определяющие характер и режимы его технологической обработки;
- методы контроля соблюдения инструкции по технологическим процессам производства в целом и на каждом отдельном участке.

уметь:

- разбираться в сущности технологических процессов при производстве пищевых продуктов с целью выбора и установления оптимального технологического режима;
- исследовать сырье, вспомогательные материалы, полуфабрикаты и готовую продукцию для соблюдения норм качества;
- исследовать ход технологического процесса с точки зрения повышения эффективности производства.

владеть:

- методами и средствами проведения исследований состава и свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- методами проведения стандартных испытаний по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

Форма контроля по дисциплине: зачет с оценкой.

Содержание учебной дисциплины

Технохимический контроль хлебопекарного производства.

Технохимический контроль макаронного производства.

Технохимический контроль кондитерского производства.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТРАСЛИ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цель и задачи изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины ТОО является приобретение обучающимися знаний по машинам и аппаратам хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств, преобразующих пищевые среды в продукты питания или полуфабрикаты путем ведения механических, гидромеханических, тепломассообменных и биотехнологических процессов, а также их упаковывания.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к профессиональному циклу, вариативным дисциплинам. Основные образовательные технологии.

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия, лабораторные работы, курсовые проекты, самостоятельная работа, контрольные работы, компьютерное тестирование, зачет, экзамен; по преобладающим методам и приемам обучения: объяснительно-иллюстративные (объяснение, показ-демонстрация учебного материала и др.) и проблемные, поисковые (анализ конкретных ситуаций, решение учебных задач и др.); активные (анализ учебной, научной и патентной литературы, составление отчетов, схем, чертежей, плакатов и др.) и интерактивные, в том числе и групповые (взаимное обучение в форме дискуссий, подготовки и обсуждения докладов и др.); информационные, компьютерные, мультимедийные (работа с источниками сайтов академических структур, научно-исследовательских организаций, электронных библиотек и др., разработка презентаций сообщений и докладов, работа с электронными обучающими программами и т.п.).

Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ОК-1); (ОК-2); (ОК-5); (ОК-6); (ОК- 8); (ОК-10); (ОК-12); (ОК-13); (ПК-1); (ПК-2); (ПК-5); (ПК-12); (ПК-13); (ПК-14); (ПК-15); (ПК-19); (ПК-20); (ПК-23); (ПК-25); (ПК-27).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- технологию хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств и перспективы технического развития их;
- основное технологическое оборудование, принципы его работы, технические характеристики и экономические показатели лучших пищевых технологий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств;
- технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции, топливу, энергии, а также нормативы их расхода;
- методы оценки технического уровня пищевой техники и машинных технологий;
- методы исследования, проектирования и проведения экспериментальных работ;
- назначение, условия технической эксплуатации проектируемых оборудования и линий пищевых производств;

уметь:

- решать вопросы эффективного обслуживания и ремонта технологического оборудования с нахождением оптимальных режимов его работы;
- выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства;
- оценивать техническое состояние машины или аппарата, выполнять их инженерные расчеты, проектировать и конструировать оборудование соответствующей отрасли;
- создавать блочно-модульные автоматизированные технологические комплексы и линии, обладающие интенсивной пространственно-временной структурой и высокими технико-экономическими показателями;
- предлагать инженерные решения технологических комплексов на основе интенсификации процессов, новых методов преобразования сырья в продукт, новых способов подвода энергии к обрабатываемой среде, совмещение технологических и

транспортных операций;

- подтверждать инженерными расчетами соответствие технологического оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства;
- владеть способностью:
- разрабатывать проектную и техническую документацию на основные типы оборудования и их узлов;
- проводить технико-экономическое обоснование проектных решений;
- контролировать их патентную чистоту, экологическую безопасность, соответствие стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание учебной дисциплины

Дисциплина состоит из шести разделов.

Раздел 1. Общие сведения о технологическом оборудовании: Классификация оборудования. Технологические схемы производства. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию.

Раздел 2. Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций: Оборудование для транспортирования и хранения муки. Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья. Оборудование для подготовки сырья к производству. Оборудование для дозирования сырья.

Раздел 3. Технологическое оборудование хлебопекарных предприятий: Оборудование для замеса тестовых полуфабрикатов. Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов. Тестоделительные машины. Оборудование для формования тестовых заготовок. Оборудование для расстойки, посадки и разгрузки тестовых заготовок и готовой продукции. Хлебопекарные печи.

Раздел 4. Технологическое оборудование макаронных предприятий: Смесители для макаронного теста. Оборудование для формования макаронных изделий. Оборудование для разделки сырых макаронных изделий. Оборудование для сушки макаронных изделий.

Раздел 5. Технологическое оборудование кондитерских предприятий: Оборудование общего назначения. Оборудования для производства карамели и драже. Оборудование для производства конфет и ириса. Оборудование для производства шоколада. Оборудование для производства мармелада и пастилы. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий.

Раздел 6. Оборудование для проведения заключительных операций: Оборудование хранилищ готовой продукции и экспедиций и оборудование для резания и упаковывания готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств. Оборудование для завертывания и фасования кондитерских изделий.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Часть 4
Физическая культура**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

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

Задачи освоения учебной дисциплины заключается в формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на ведение здорового образа жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу физическая культура (Б4).

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

безопасность жизнедеятельности (ОК-5, ОК-12, ПК-9, ПК-13)

умения: использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;

знания: способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;

способен, использовать отечественные и зарубежные источники информации, собрать необходимые данные проанализировать их и подготовить информационный обзор и/или аналитический отчет;

владения навыками способен критически оценить предлагаемые варианты управленческих решений и разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий;

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основы физической культуры и спорта, физического воспитания,

самовоспитания и самообразования, физического развития, физической и функциональной подготовленности, психофизической подготовленности, жизненно необходимых умений и навыков, физического совершенства, профессиональной направленности физического воспитания;

- об организме человека и его функциональных системах, саморегуляции и совершенствовании организма, адаптации, социально-экологических факторах, показателях состояния основных функциональных систем;

- о здоровье, здоровом образе и стиле жизни, основах жизнедеятельности, двигательной активности;

- методические принципы и методы физического воспитания, общая и специальная физическая подготовка, физические качества, двигательные умения и навыки, спортивная тренировка, разделы спортивной подготовки, тренированность, формы занятий, структура учебно-тренировочного занятия, разминка, выработка, общая и моторная плотность занятия, интенсивность физической нагрузки, градация интенсивности по частоте сердечных сокращений (ЧСС), энергозатраты при физической нагрузке;

- формы организации занятий, методы и средства тренировки, физическая и функциональная подготовленность, основы планирования учебно-тренировочного процесса;

- формы самостоятельных занятий, направленность самостоятельных занятий, планирование самостоятельных занятий и особенности их проведения в зависимости от возраста и пола, спортивной подготовленности и функционального состояния;

- о диагностике состояния здоровья и его оценке, врачебном контроле, самоконтроле, (стандартах, индексах, номограммы, функциональных пробах, упражнениях-тестах);

- о массовом спорте, студенческом спорте, системах физических упражнений;

- о поддержании и восстановлении работоспособности в профессиональной и физкультурно-спортивной деятельности;

- о психофизиологической характеристике умственного труда, работоспособности, утомлении и переутомлении, усталости, рекреации, релаксации;

- о профессионально-прикладной физической подготовке, ее формах, условиях и характере труда, прикладных физических, психофизиологических, психических и специальных качествах, прикладных умениях и навыках, прикладных видах спорта, производственной физической культуре, профессиональных заболеваниях и их профилактике.

уметь:

- использовать средства и методы физической культуры в развитии и формировании основных физических качеств;

- использовать знания особенностей функционирования человеческого организма и отдельных его систем под влиянием занятий физическими упражнениями и спортом в различных условиях внешней среды;

- применять индивидуальный выбор вида спорта или системы физических упражнений;

- использовать методы самоконтроля физического развития, физической подготовленности, функционального состояния для разработки индивидуальных программ оздоровительной и тренировочной направленности;

владеть:

- средствами, методами и способами восстановления организма,

организации активного отдыха и реабилитации после травм и перенесенных заболеваний;

- применять организационные формы, средства и методы профессионально-прикладной психофизической подготовки в соответствии с требованиями специальности;

- реализовывать мировоззренческий компонент формирования физической культуры личности в составлении собственной, лично ориентированной комплексной программы сохранения и укрепления здоровья;

- использовать технические средства обучения (тренажеры, тренажерные комплексы, компьютерные программы, аудио-видеотеки и пр.) формулируются требования к входным знаниям, умениям и навыкам студента, необходимым для изучения дисциплины, формируемые предшествующими дисциплинами и т.д.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины

Легкая атлетика

Волейбол

Лыжи

Баскетбол

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Часть 5
Факультативы**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОСНОВЫ ПРАВОСЛАВНОЙ КУЛЬТУРЫ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цели и задачи – сформировать компетенции обучающегося в области отечественной культуры, анализа различных подходов к пониманию природы религиозности современного человека, а также компетенции, способствующие культурной адаптации, ориентации и самоидентификации в современной социальной среде в условиях секулярного и постсекулярного общества.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу профессиональных дисциплин (факультативы). Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Философия (ОК-2)
- Культурологией (ОК-1)
- Социологией (ОК-1)

Знания:

- базовые понятия и терминология, лежащие в основе культурно-исторического становления человеческого общества;
- основные этапы этого становления.

Умения:

- применять философские, культурологические и социологические знания в профессиональной и повседневной общественной жизни;
- критически оценивать и осмысливать философские концепции;
- уважительно относиться к позиции оппонента.

Владения навыками:

аргументировано отстаивать свою позицию, используя базовые культурные и философские знания

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данными учебными дисциплинами (ОК-1, ОК-2):

- этика,
- отечественная и мировая история,
- история государства и права,
- политология,
- прикладные отделы социологии,
- различные отделы антропологии и психологии.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- социальная мотивированность в профессиональном плане, обладание высоким уровнем профессионального правосознания;
- способность добросовестно исполнять профессиональные обязанности, соблюдать принципы этики;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- обладание культурой поведения, готовность к кооперации с коллегами и работе в коллективе;
- стремление к саморазвитию и повышению своей квалификации;
- способность анализировать социально значимые проблемы и процессы;

- умение эффективно осуществлять воспитание, сообразуясь с традиционными ценностями отечественной культуры;
- способность осуществлять профессиональную деятельность в мультикультурной среде на основе развитого мировоззрения и традиционных ценностей, принципах толерантности и социальной мобильности, нормами взаимодействия, сотрудничества и работы в команде.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные категории, понятия и направления развития отечественной культуры и, в целом, религиозной мысли, способствующие общему развитию личности;
- религиозно-этические аспекты профессиональной деятельности;

Уметь:

- анализировать и оценивать социальную и культурно-религиозную информацию;
- критически осмысливать взаимодействие между религиями и обществами, причем как в историческом плане, так и в современной ситуации;
- понимать и оценивать новые и развивающиеся формы религиозных верований и практик;
- применять религиозные знания в профессиональной и общественной жизни в соответствии с правами человека и европейскими ценностями;
- ясно излагать мысль, корректно используя религиозную терминологию;
- ценить и оберегать отечественную культуру.

Владеть навыками:

- толерантности и социальной мобильности;
- нормами взаимодействия и сотрудничества, работы в команде, в том числе в мультикультурной среде.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины

- Тема 1. Базовые понятия православной культуры.
- Тема 2. Особенности дохристианских религиозных культур.
- Тема 3. Появление христианства и зарождение православной культуры.
- Тема 4. Православная культура и церковно-государственные отношения. Национальные политические традиции.
- Тема 5. Православная культура и естествознание.
- Тема 6. Православная культура и православный уклад жизни.
- Тема 7. Нравственная культура Православия.
- Тема 8. Художественная культура Православия.
- Тема 9. Письменная культура Православия.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ КООПЕРАЦИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Сельскохозяйственная кооперация» является формирование у студента представления о теоретических основах сельскохозяйственной кооперации, законодательных и правовых аспектах функционирования кооперативов и агропромышленных формирований, методах эффективного ведения их хозяйственной деятельности.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- изучить теорию кооперации в агропромышленной сфере экономики;
- ознакомиться с историческими и современными направлениями развития сельскохозяйственной кооперации;
- усвоить правовую основу развития процессов кооперации в сельском хозяйстве;
- изучить основные формы кооперирования в аграрной сфере и их особенности;
- научиться предвидеть основные тенденции развития кооперации в аграрной сфере России и зарубежных странах;
- уметь применять теоретические знания в практической деятельности, развивая многообразие форм кооперирования;
- овладеть методикой создания сельскохозяйственных кооперативов.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к факультативной части (ФТД.).

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

Русский язык (ОК-6)

Математика (ОК-15)

Экономическая теория (ОК-13), (ОК-16)

Теория и практика кооперации (ОК-8)

Теория менеджмента (ОК-19), (ОК-20)

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать:

- понятийный аппарат экономики и экономических отношений, основные экономические категории;
- теоретические основы и закономерности функционирования рыночной экономики.

Уметь:

- применять понятийный и категориальный аппарат в изучаемой дисциплине;
- анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;
- использовать методы экономического анализа производственно-хозяйственной деятельности предприятия.

Владеть навыками:

- исследования окружающей действительности, сбора и обработки полученной информации;
- аргументации, ведения дискуссии/переговоров;
- выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении.

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

Кредитная кооперация (ПК-9)(ПК-18)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- способность анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений (ПК-9)
- владение методами принятия стратегических, тактических и оперативных решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций. (ПК-18)

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- теорию и практику формирования кооперативных образований, включая кооперативы, их объединения (союзы, ассоциации), агропромышленные формирования кооперативного типа;
- свободно разбираться в правовой основе кооперативных структур, в особенностях их создания и деятельности;
- четко представлять и применять на практике основные принципы кооперации;
- теорию и историю развития и реализации идей сельскохозяйственной кооперации;
- правовую основу и практику создания сельскохозяйственных кооперативных организаций и их объединений.

Уметь:

- отличить кооперативные организации от организаций других организационно-правовых форм;
- разбираться в вопросах управления деятельностью кооперативов, имущественных отношениях;
- применять теоретические знания в практической деятельности в сельскохозяйственном производстве.

Владеть навыками:

- проведения анализа работы кооперативов;
- применения методики создания сельскохозяйственных (производственных, потребительских) и кредитных кооперативов, кооперативных объединений и союзов;
- формирования и обоснования своих предложений по улучшению работы кооперативов, кооперативных агропромышленных формирований и ассоциаций.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины

Особенности сельскохозяйственного производства как отрасли экономики
Современное состояние развития сельского хозяйства
История развития сельскохозяйственной кооперации в России
Организационно-экономические и правовые основы создания и функционирования сельскохозяйственных кооперативов.
Сельскохозяйственные кооперативы
Агропромышленная интеграция, ее сущность и факторы
Виды и формы агропромышленной интеграции
Кооперативные объединения и союзы
Эффективность кооперации и агропромышленной интеграции.
Кооперация в сельском хозяйстве за рубежом

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«КРЕДИТНАЯ КООПЕРАЦИЯ»

**Направление подготовки
260100.62 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины «Кредитная кооперация» является ознакомление учащихся с базовыми принципами кредитной кооперации, ее специфическими особенностями как институционального посредника финансового рынка; формулирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Сервис».

Задачи дисциплины: изучение генезиса и развития кредитной кооперации, ее исторических и современных форм, специфики их эволюции; ознакомление с методами правового регулирования кредитной кооперации в экономически развитых странах и России, их исторической трансформацией; приобретение навыков сравнительного анализа надежности и риска финансового посредника.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к факультативным дисциплинам (ФТД).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владение навыками, формируемыми предшествующими дисциплинами:

История России (ОК-1, ОК-5, ОК-6);

Теория и практика кооперации (ОК -1, ОК -6, ОК -9, ПК -5);

Информатика (ОК-2, ОК-12, ОК-13);

Основы предпринимательской деятельности (ОК-10, ОК-11, ОК-18, ПК-5).

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать: структуру малого и среднего предпринимательства, распределения доходов, экономические и правовые аспекты предпринимательства в сервисной деятельности.

Уметь: прогнозировать спрос и предложение на услуги, планировать издержки и финансовые результаты деятельности предприятия сервиса.

Владеть: навыками менеджмента в сервисе.

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

Менеджмент в сервисе (ОК-9, ОК-10, ПК-4, ПК-10);

Производственная практика (ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-8, ОК-9, ОК-10, ОК-14, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-13).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Готовность к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса (ПК-4).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основы организации и планирования деятельности предприятий сервиса;

уметь:

- планировать производственно-хозяйственную деятельность предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка услуг и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства;

владеть:

- организацией контактной зоны предприятия сервиса.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины

Понятие, сущность, цель и формы кредитной кооперации.

Кредитная кооперация в экономически развитых странах. Особенности развития кредитной кооперации в России.

Правовое регулирование кредитной кооперации.

Кредитный кооператив как микрофинансовая организация: способы привлечения денежных средств, управление кредитными рисками.

Анализ экономической деятельности кредитного кооператива

Налогообложение и страхование кредитных кооперативов