

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

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
ДИСЦИПЛИН**

направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Целью преподавания дисциплины «Английский язык» является подготовка специалистов с необходимым уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных сферах бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности.

2. Структура дисциплины

Курс состоит из 4 обязательных модулей, каждый из которых соответствует определенной сфере общения (бытовая, учебно-познавательная, социально-культурная и профессиональная сферы).

Данные разделы различаются по трудоемкости и объему изучаемого материала.

Модуль I (бытовая сфера общения) включает следующую тематику общения:

1. Я и моя семья.
2. Дом, быт, уклад, семейные традиции.
3. Досуг, развлечения, путешествия.

Модуль II (учебно-познавательная сфера общения) охватывает такие темы как:

1. Высшее образование в России и за рубежом.
2. Студенческая жизнь в России и за рубежом.

Модуль III (социально-культурная сфера общения) освещает:

1. Мир изучаемого языка.
2. Культурные особенности и национальные традиции США и Великобритании.

Модуль IV (профессиональная сфера общения) обозначает такую тематику как:

1. Технологические машины и оборудование. Сущность и развитие профессии в стране и за рубежом.

2. Современные аспекты машиностроительных производств

3. Инновационные разработки оборудования

Изучение данных модулей может идти последовательно или строиться нелинейно, в рамках учебной дисциплины, объединяющей темы общения из различных модулей курса с учетом внутренней логики данной рабочей программы.

Для каждого модуля определены:

- тематика учебного общения
- проблемы для обсуждения
- типичные ситуации для всех видов устного и письменного речевого общения

Типичные ситуации общения во всех видах речевой деятельности позволяет максимально конкретизировать содержание обучения иностранному языку в рамках каждого уровня.

В ходе изучения дисциплины «Английский язык» студенты усваивают знания лексического минимума в объеме 4000 учебных единиц общего и терминологического характера; теории иностранного языка; культуры общения на иностранном языке; различных видов деятельности в области теории и практики межкультурной коммуникации; культуры и географии стран изучаемого языка; видов речевой деятельности на изучаемом иностранном языке (чтение, говорение, письмо, аудирование).

3. Образовательные технологии: технология информационно-коммуникативного обучения, технология модульного обучения, технология

тестирования, технология обучения в сотрудничестве, игровая технология, проектные технологии, личностно-ориентированные технологии, технология развития критического мышления, технология использования компьютерных программ, интернета, электронной почты, видеоматериалов, презентаций, электронных книг, интерактивной доски Smart Board.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Иностранный (английский) язык» направлен на формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ОК-2); (ОК-12); (ПК-7).

В ходе изучения дисциплины «Английский язык» студенты усваивают знания лексического минимума в объеме 4000 учебных единиц общего и терминологического характера; теории иностранного языка; культуры общения на иностранном языке; различных видов деятельности в области теории и практики межкультурной коммуникации; культуры и географии стран изучаемого языка; видов речевой деятельности на изучаемом иностранном языке (чтение, говорение, письмо, аудирование).

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ИСТОРИЯ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

2. Цели и задачи изучения дисциплины.

Цель дисциплины – дать студентам необходимый объем систематизированных знаний по истории, расширить и углубить базовые представления, полученные ими в средней общеобразовательной школе о характерных особенностях исторического пути, пройденного Российским государством и народами мира, выявить место и роль нашей страны в истории мировых цивилизаций; сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России.

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

- понимание гражданственности и патриотизма как преданности своему Отечеству, стремления своими действиями служить его интересам, в т.ч. и защите национальных интересов России;

- знание движущих сил и закономерностей исторического процесса; места человека в историческом процессе, политической организации общества;

- воспитание нравственности, морали, толерантности;

- понимание многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса;

- способность работы с разноплановыми источниками; способность к эффективному поиску информации и критике источников;

- навыки исторической аналитики: способность на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма;

- творческое мышление, самостоятельность суждений, интерес к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению.

3. Содержание дисциплины: история в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки. Особенности становления государственности в России и мире. Формирование основных институтов человеческого общества и древнейших цивилизаций. Истоки российской цивилизации. Киевская Русь. Государства западной Европы и востока в средние века. Складывание Российского государства (XIII - XV вв.). Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки. Особенности становления государственности в России и мире. Формирование основных институтов человеческого общества и древнейших цивилизаций. Истоки Российской цивилизации. Киевская Русь. Государства западной Европы и востока в средние века. Складывание Российского государства (XIII - XV вв.). Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье. Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации. Становление современной европейской цивилизации. Россия в

XVI – XVII вв. преобразование традиционного общества и государства в XVIII в. в странах Европы и Северной Америки. Россия и мир в XVIII–XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот. Модернизация России в XVIII в. мир в XIX в. российская цивилизация в XIX в.

4. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия, индивидуальные занятия, контрольные работы, тестирование; по преобладающим методам и приемам обучения: объяснительно-иллюстративные (объяснение, показ-демонстрация учебного материала и т.д.) и проблемные, поисковые (анализ конкретных ситуаций), решение учебных задач и т.д.; активные (анализ учебной и научной литературы, составление схем и др.)

И интерактивные, в том числе и групповые (деловые игры, взаимное обучение в форме 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.д.)

5. Требования к уровню освоения содержания курса: В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК - 1, ОК - 2, ОК - 3, ОК - 4, ОК - 7, ОК - 8

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные этапы и содержание всемирной истории и истории России с древнейших времен до наших дней;
- усвоить исторический опыт человечества в целом и своего народа и государства в особенности;
- определить особое значение истории для осознания поступательного развития общества, его единства и противоречивости;
- основные направления, проблемы, теории и методы истории;
- движущие силы и закономерности исторического процесса;
- место человека в историческом процессе, политической организации общества;
- различные подходы к оценке и периодизации всемирной и отечественной истории;
- основные этапы и ключевые события истории России и мира с древности до наших дней; выдающихся деятелей отечественной и всеобщей истории;
- важнейшие достижения культуры и системы ценностей, сформировавшиеся в ходе исторического развития;
- овладеть разнообразными способами познавательной деятельности, направленными на развитие гуманитарного мышления, интеллектуальных способностей и познавательной самостоятельности, которые должны стать основой их профессиональной компетентности.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- систематизировать полученные знания; оперировать базовыми понятиями, теоретическими и ценностными конструктами учебного курса;

- решать познавательные задачи; логично выстраивать устные и письменные тексты;
- анализировать общее и особенное российской истории;
- логически мыслить, вести научные дискуссии;
- работать с разноплановыми источниками;
- осуществлять эффективный поиск информации и критики источников;
- получать, обрабатывать и сохранять источники информации;
- преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма;
- формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам истории;
- соотносить общие исторические процессы и отдельные факты;
- выявлять существенные черты исторических процессов, явлений и событий;
- извлекать уроки из исторических событий и на их основе принимать осознанные решения;
- на примерах из различных эпох выявлять органическую взаимосвязь российской и мировой истории;
- определять место российской цивилизации во всемирно-историческом процессе.

В результате освоения дисциплины студент должен демонстрировать:

- знание проблем всемирной и отечественной истории, по которым ведутся сегодня споры и дискуссии в российской и зарубежной историографии;
- знания о формировании и эволюции исторических понятий и категорий;
- знания о месте и роли мировой и российской истории и историографии в мировой науке;
- знания и умения, связанные с творческой самостоятельностью, в первую очередь – умения читать и понимать учебные и научные тексты, концептуализировать содержащиеся в них исторические знания.

Интегрированным результатом изучения курса должно стать приобретение студентами исторической компетенции.

При этом понятие «компетентность» рассматривается не как сумма знаний, умений и навыков, а как совокупность личных качеств студента (ценностно-смысловых ориентаций, знаний, умений, навыков и способностей), и определяется, как способность решать проблемы, самостоятельно находить ответы на вопросы, возникающие в его повседневной жизни, средствами, предоставляемыми учебным курсом «История».

Для достижения такого результата, при определении планируемых результатов освоения содержания курса предлагается выделить основные составляющие *компетенции* – выраженные в виде требований к подготовке студентов интегральные умения (группы умений), включающие умения анализировать и

обобщать историческую информацию, интегрировать знания и умения, полученные в процессе изучения курса с жизненным опытом.

В общем виде можно выделить пять таких предметных компетенций:

- умение в конкретной ситуации распознать и сформулировать проблемы, которые могут быть решены средствами учебного курса. Данная компетенция проявляется в способности распознать и сформулировать вопросы, возникающие в конкретной ситуации: «Где?», «Почему именно здесь?», «Почему здесь именно так, а не иначе?»;

- владение специальной терминологией (понимание исторических терминов и понятий, умение «читать» исторические источники);

- умение «привязать» событие из истории России к конкретному событию из всемирной истории, умение проводить хронологические параллели;

- умение выделить историческую информацию, необходимую для решения той или иной проблемы (припомнить недостающую информацию или выбрать соответствующий источник информации и найти её в нём);

- умение сделать вывод и сформулировать решение проблемы на основе анализа как имеющейся в ситуации, так и дополнительно собранной информации.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФИЛОСОФИЯ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цели и задачи дисциплины:

Формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами.

Изучение дисциплины направлено на развитие навыков критического восприятия и оценки источников информации, умения логично формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения; овладение приемами ведения дискуссии, полемики, диалога.

2. Содержание дисциплины

Философия, ее предмет и место в культуре. Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии. Философская онтология. Теория познания. Философия и методология науки. Социальная философия и философия истории. Философская антропология.

3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, семинарские занятия; по преобладающим методам и приемам обучения: объяснительно-иллюстративные и проблемные.

4. Требования к уровню освоения содержания курса: В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК - 1, ОК - 2, ОК - 3, ОК - 4, ОК - 7, ОК – 8.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основные направления, проблемы, теории и методы философии, содержание современных философских дискуссий по проблемам общественного развития.

Уметь: формировать и аргументированно отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии; использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений.

Владеть: навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское содержание, приемами ведения дискуссии и полемики, навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.

Демонстрировать способность и готовность к диалогу и восприятию альтернатив, участию в дискуссиях по проблемам общественного и мировоззренческого характера.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ЭКОНОМИКА

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель изучения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Экономика» является:

– формирование у обучающихся знаний базовых экономических категорий, умения выявлять устойчивые взаимосвязи и тенденции развития разнообразных экономических явлений, развитие экономического мышления и воспитание экономической культуры и навыков поведения в условиях рыночной экономики;

– адаптация к рыночным экономическим условиям, понимание ими происходящих и предстоящих изменений в жизни общества;

– выработка умения выносить аргументированные суждения в области экономической политики государства; приобретение навыков принятия эффективных экономических решений в повседневной жизни.

2. Структура дисциплины

Содержание экономической теории. Потребности и ресурсы. Собственность и экономическая система общества. Рыночная организация. Содержание и структура. Спрос и предложение. Фирма как экономический агент. Производство и издержки. Конкуренция: сущность и виды. Рынки факторов производства и распределение доходов. Система национальных счетов. Макроэкономическое равновесие. Государственное регулирование экономики. Деньги. Денежно-кредитная система. Финансовая система и фискальная политика государства. Инфляция: сущность, формы проявления, система антиинфляционных мер. Занятость и безработица. Экономические циклы и экономический рост. Международные экономические отношения.

3. Основные образовательные технологии

В ходе изучения дисциплины используются как традиционные (лекции, семинары, практические занятия и т.д.), так и инновационные технологии (объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения, технология развития критического мышления); активные и интерактивные методы: разбор конкретных ситуаций (кейсы), деловые игры, решение ситуационных задач, круглый стол, тренинги, диспуты и т.д. в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВПО и ООП ВПО по данному направлению подготовки: (ОК-1); (ОК-2); (ОК-3); (ОК-4); (ОК-5); (ОК-7); (ПК-9); (ПК-11); (ПК-16).

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Камчатский филиал**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

СОЦИОЛОГИЯ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цели и задачи дисциплины

Учебная дисциплина «Социология» позволяет сформировать компетенции обучающегося в области общественных отношений, Социология поможет разобраться в сложных социальных системах, институтах, регуляции общественных отношений, воспроизводстве новых поколений, сохранения общества как целостной системы.

При изучении данной дисциплины рассматриваются такие ключевые понятия как личность и ее взаимодействие с обществом; социальный статус и социальная роль; социальное неравенство; социальная стратификация и социальная мобильность; социальные институты. Большое внимание в социологической науке уделяется такому явлению, как конфликт. Социология способствует росту культурной восприимчивости студентов, позволяет им в любых политических акциях учитывать различия культурных ценностей. С помощью социологических знаний студенты смогут оценивать последствия применения социальных программ.

Основной задачей изучения учебной дисциплины «Социология» является: раскрытие сущности социальных процессов, происходящих в обществе и формирование представлений об основных источниках развития социальных процессов, о формах социальных взаимодействий и факторах социального развития

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу.

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

история, философия.

История

Знания:

- сущность, формы, функции исторического процесса;
- методы и источники изучения истории;
- классификацию исторического источника;
- методологию и теорию исторической науки.

Умения:

- давать анализ исторических событий и устанавливать причинно-следственные связи между ними;
- проводить сравнительно-исторический анализ развития России и стран мира;
- обосновывать свою мировоззренческую и гражданскую позицию;

- ориентироваться в сложных противоречивых событиях современной исторической, политической, экономической и культурной жизни страны и международных отношениях.

Владения навыками:

- применять исторические знания как метод для познания конкретных проблем, решения практических профессиональных задач.

Философия. Знания:

- основ философии, способствующие развитию общей культуры, личности и приверженности к культурным ценностям;
- о глобальных проблемах современности.

Умения:

- применять знания философии для выбора жизненной и профессиональной позиции.

Владения навыками:

- основ философской методологии и культурой философского мышления.

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

- способность использовать законы гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- закономерности развития природы и общества;
- особенности формальных и неформальных отношений; природу лидерства и функциональной ответственности.

Уметь:

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;
- применять основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности;
- анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;

Владеть: - навыками критического восприятия информации.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПРАВОВЕДЕНИЕ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель изучения дисциплины

Данный курс имеет целью формирование у студентов базовых знаний в области предпринимательского права, а также развитие юридического мышления и навыков аргументации. Кроме того, учебная программа окажет помощь студентам при изучении курса «Правоведение».

2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из пяти разделов.

Раздел 1. Основы государства и права.

Раздел 2. Основы гражданского права.

Раздел 3. Основы правового регулирования конкуренции и монополии.

Раздел 4. Правовые способы государственной поддержки конкуренции.

Раздел 5. Основы уголовного права.

3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия, индивидуальные занятия, контрольные работы; по преобладающим методам и приёмам обучения: объяснительно-иллюстративные (объяснение, показ – демонстрация учебного материала и др.)

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций: (ОК-1); (ОК-2); (ОК-3); (ОК-4); (ОК-5); (ОК-7); (ПК-1); (ПК-2); (ПК-15).

При работе над курсом необходимо иметь в виду, что он тесно связан с гражданским правом, административным правом и другими юридическими дисциплинами. Некоторые темы не могут быть достаточно полно усвоены без основательного знания теории государства и права. Это особенно относится к темам общей части курса: понятие предпринимательского права, правовой режим имущества хозяйствующих субъектов, хозяйственные (предпринимательские) сделки.

При этом студентам следует помнить о динамичности процесса развития всех отраслей законодательства на современном этапе и проявлять интерес к выявлению в нём новых предпринимательско-правовых требований. При изучении законодательства важно помнить, что хозяйственное (предпринимательское) законодательство – одна из самых динамичных отраслей законодательства, формируемая в наше время.

Самостоятельная работа над предметом должна быть целеустремленной. Для этого нужно ясно представлять себе тему предстоящего занятия и план его проведения. Но планы практических занятий содержат лишь основные вопросы темы, поэтому необходимо ознакомиться с соответствующей темой по учебной программе, в которой вопросы даются с большей детализацией.

В результате изучения дисциплины студенты:

– должны знать содержание российского конкурентного права и законодательства; правовые основы государственного регулирования функциональных видов экономики; правовые основы регулирования

хозяйственной деятельности в отраслях народного хозяйства;

- иметь представление о предмете, субъектах и объектах хозяйственных правоотношений;

- обладать знаниями основополагающих норм предпринимательского права, формах ответственности за правонарушения в сфере экономической деятельности.

Данная учебная программа ориентирует обучающихся на изучение современной концепции конкурентного права и практики его применения.

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Камчатский филиал**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА КООПЕРАЦИИ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Теория и практика кооперации» - сформировать компетенции обучающегося в области зарождения, становления и развития потребительской кооперации России, развить кооперативное мышление, дать практические навыки по созданию и организации работы кооперативов.

Задачи дисциплины:

- рассмотреть теоретические основы производственной, обслуживающей и иной деятельности кооперативов разной специализации (перерабатывающих, сбытовых, торговых, обслуживающих, снабженческих, садоводческих, огороднических, животноводческих, кредитных и страховых);
- дать знания по вопросам сущности и роли кооперации в национальной экономике России в условиях рыночной системы хозяйствования;
- научить пользоваться методикой создания различных организационно - правовых форм потребительских кооперативов в современных условиях развития сельской местности;
- помочь освоить основные методы организации эффективной работы потребительских кооперативов и выбор видов деятельности с учетом специфики субъекта Российской Федерации;
- с учетом и в интересах выполнения социальной миссии кооперации научить предвидеть возможности и пути снижения себестоимости и цены на продукцию и услуги в потребительских кооперативах для сельского населения;
- научить студентов методам и приемам практической деятельности по созданию и организации работы потребительских кооперативов, их ассоциаций и союзов в различных сферах и отраслях национальной экономики.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: «История», «Правоведение», «Экономика».

Знания: о закономерностях исторического процесса; об этапах исторического развития России; о глобальных проблемах современности; об основных механизмах и законах рыночной экономики.

Умения: самостоятельно анализировать социально – политическую и научную литературу; выражать свою позицию по вопросам исторического наследия; использовать правовую документацию в будущей профессиональной деятельности.

Владения навыками: получения информации из отечественных и зарубежных источников; применения экономической терминологии, лексики и основных экономических категорий.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: «Сельскохозяйственная кооперация», «Кредитная кооперация».

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

- способность к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнёрских отношений (ОК 5);

- демонстрировать понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности, стремиться к личностному развитию и повышению профессионального мастерства (ОК 8);

- способность самостоятельно применять средства и методы познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций (ОК 9).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: историю потребительской кооперации, особенности организации предпринимательской деятельности кооперативов с учетом выполнения социальных функций, методику создания и порядок организации работы кооперативов;

Уметь: отличать особенности организации и функционирования кооперативов от других форм хозяйствования, систематизировать информацию об экономической и социальной деятельности кооперативов;

Владеть вопросами правового обеспечения деятельности потребительских кооперативов.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

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

Достигаются данные цели решением следующих задач:

- изложения норм современного русского литературного языка, теоретических основ культуры речи как совокупности и системы коммуникативных качеств (правильности, чистоты, точности, логичности, уместности, ясности, выразительности и богатства речи);
- раскрытия функционально-стилистического богатства русского литературного языка (специфики элементов всех языковых уровней в научной речи; жанровой дифференциации, отбора языковых средств в публицистическом стиле; языка и стиля инструктивно-методических документов и коммерческой корреспонденции в официально-деловом стиле и др.);
- обучение сознательному и целесообразному отбору языковых средств разных уровней в устной и письменной речи;
- развития языкового чутья и оценочного отношения как к своей, так и к чужой речи;
- изучения правил языкового оформления документов различных жанров;
- повышения общей языковой грамотности студентов в устной и письменной формах речи;
- углубления навыков самостоятельной работы со словарями и справочными материалами;
- формирования открытой для общения личности, имеющей высокий рейтинг в системе современных социальных ценностей.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

Культурология (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-7, ОК-10)

Экономическая теория (ОК-2, ОК-10, ОК-13, ОК-16)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся

следующих общекультурных компетенций:

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

ОК-2 знание и понимание законов природы, общества и мышления и умением оперировать этими знаниями в профессиональной деятельности;

ОК-6 умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;

ОК-7 готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе.

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

знать:

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

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

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

- особенности устной публичной речи, словесное оформление публичного выступления;

- языковые формулы официальных документов, правила оформления документов;

- нормы речевого этикета в сфере делового общения;

- трудные случаи орфографии и пунктуации.

уметь:

- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;

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

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

- соблюдать правила речевого этикета;

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

- отстаивать свою точку зрения, не разрушая отношения;

- конструктивно и умело вести спор;

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

- моделировать деловые ситуации и проектировать свое поведение в них;

- продумывать стратегию и тактику речевого поведения;

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

владеть:

- навыками стилистической правки текста и основ литературного редактирования;
- нормами устного и письменного литературного языка;
- навыками работы с различными лингвистическими словарями;
- навыками создания высказываний для публичных выступлений;
- приемами убеждающей речи;
- навыками продуктивного делового общения;
- речевыми и психологическими приемами ведения деловой беседы, переговоров, совещания, телефонного разговора;
- необходимыми знаниями составления деловых бумаг.

Содержание дисциплины

Современный русский литературный язык и культура речи

Стилистика русского литературного языка

Деловой русский язык

Риторика.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПОЛИТОЛОГИЯ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель изучения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Политология» является приобретение знаний и умений по осмыслению политических явлений и процессов, усвоение теоретико-методологических и практических знаний в области политики и государственного управления. Овладеть практическими навыками использования знаний дисциплины в политической практике. Владеть знанием базовых подходов, моделей и принципов политического анализа. Уметь оформить и представить результаты политического исследования в виде аналитического доклада. Данная дисциплина во взаимодействии с другими дисциплинами призвана углубить и синтезировать знание и навыки слушателей в области политической науки и практики.

2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из четырех разделов.

Раздел 1. Теоретические основы и история социологии: Возникновение и становление политической науки. Предмет политической науки, политология как научная и учебная дисциплина, методы политических исследований. История политической мысли. Политическая власть: Феномен политической власти. Легитимация политической власти, сущность, способы и механизмы.

Раздел 2. Государство: Сущность, генезис, функции. Правовое государство и гражданское общество. Формы государства: Формы правления. Формы устройства: Компаративный анализ.

Раздел 3. Гражданское общество: политические партии и партийные системы. Политические партии: сущность, функции, типология. Партийные системы: Сравнительный анализ. Политический режим: понятие, типология. Современные концепции демократии.

Раздел 4. Политический процесс: Политическая сущность выборов. Электоральные системы: Компаративный анализ. Избирательный процесс. Политическое лидерство: сущность, природа, функции. Типология политического лидерства. Политическое сознание. Политическая культура: Сущность и содержание. Типология политических культур. Политические идеологии и течения: общая характеристика и типология.

3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, семинарские занятия; по преобладающим методам и приемам обучения: объяснительно-иллюстративные и проблемные.

4. Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ОК-2); (ОК-5); (ОК-13); (ОК-14); (ПК-7); (ПК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

предметную область, категориальный аппарат, структуру, уровни и функции политологии как науки, содержание основных этапов развития зарубежной и отечественной политологической мысли, основные закономерности взаимодействия человека и общества, взаимосвязи подсистем и элементов общества как политической системы, типологию обществ, содержание

мирового сообщества и тенденции его развития, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества, характеристики социально-политических структур общества и их видов, характер и динамику политических процессов, содержание и типологию политических действий и взаимодействий, социального контроля и его механизмов, сущность и виды политических изменений, их факторы, роли культуры в общественном развитии, политическое и субъектно-деятельностное понимание роли личности в истории и роли народных масс в историческом процессе. Овладение методами политических исследований;

уметь

анализировать современные политические проблемы, в том числе глобального характера, состояние и динамику развития политических структур, явлений и процессов, определять типы политических систем, характеризовать различные политические события и взаимосвязь с глобальными процессами, оценивать их социальные последствия, анализировать происходящие в стране и мире политические процессы, характеризовать ключевые аспекты политической социализации личности, оценивать теоретико-методологические основания и методику конкретных политических исследований, грамотно и корректно интерпретировать их результаты, самостоятельно находить и оценивать качество политической информации, применять политические знания в процессе решения задач образовательной и профессиональной деятельности;

владеть (быть в состоянии продемонстрировать)

знанием базовых концепций и понятий политической науки, пониманием состояния и динамики развития основных политических структур, явлений и процессов в современном обществе, методологии, методики и техники конкретных политических исследований, умением анализировать политические ситуации и проблемы, навыком приобретения и использования политических знаний в оценке конкретных ситуаций, возникающих в образовательной, профессиональной деятельности и повседневной жизни, обновления

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ЭТИКА

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения данной дисциплины является изучение основных вопросов теоретической и прикладной этики, входящих в круг учебных тем курса «Этика». Содержание этики раскрывается через рассмотрение основных направлений развития научной, художественной и религиозной этической мысли в историческом и современном аспектах.

В числе задач курса - анализ категорий этики как высших моральных ценностей, рассмотрение проблем профессиональной этики, воспитание у студентов таких личностных качеств, как патриотизм, гражданственность, чувство справедливости, долга, чести, достоинства, которые являются этическими категориями. Эти понятия, в свою очередь, должны быть сформированы на основе знания, понимания, обуславливающих сознательный выбор.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

История (ОК-1, ОК-2)

Философия (ОК-1, ОК-2)

Социология (ОК-2)

Культурология (ОК-1, ОК-2, ПК-6)

Знания:

- современной картины мира на основе целостной системы естественнонаучных и математических знаний, ценностей бытия, жизни, культуры

- законов философии;

- социально-значимых процессов и явлений;

- основной терминологии сферы своей профессиональной деятельности.

Умения:

- ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры;

- интегрироваться в современное общество, нацеливаться на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии;

- обладать социальной значимостью своей будущей профессии;

- осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.

Владения навыками:

- анализа социально-значимых процессов и явлений;

- ответственного участия в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни;

- сохранения и защиты экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности;

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

Экология (ПК-6)

Кредитная кооперация (ПК-6)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции:

- способности владения культурой мышления, целостной системой научных знаний об окружающем мире, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры (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 студент должен: Знать:

- предмет этики, ее методы, место этики в системе наук, взаимосвязь этики с другими науками, значение этики в профессиональном взаимодействии;

- происхождение морали, биологические и социальные предпосылки нравственности, нравственность государств–полисов, этические учения;

- сущность, функции и структуру нравственности;

- понятия долга и ответственности;

- профессиональную этику.

- Уметь:

- применять основные понятия и правила этики в профессиональной деятельности;

- определять современные концепции этики и этические учения прошлого и настоящего;

- соотносить цели и средства в профессиональной деятельности,

выбирать собственную линию поведения;

- придерживаться нравственных идеалов и ценностей;
- соблюдать этику партнерских взаимоотношений.

Владеть навыками:

- нравственного поведения;
- соблюдения границ моральной ответственности.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

- Дать студентам представление о психологической стороне делового общения.
- Научить студентов решать психологические задачи, возникающие в процессе общения с клиентами, коллегами, руководством.
- Способствовать формированию у студентов адекватных психологических и нравственных качеств как необходимых условий их профессиональной деятельности
- Дать студентам представление о том, как психологическая и нравственная культура личности способствует успеху в деловом общении

2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Общекультурные компетенции:

- способностью владеть культурой мышления, целостной системой научных знаний об окружающем мире, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры (ОК-1);
- способностью к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, социальных стандартов; демонстрировать уважение к людям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений (ОК-8);
- на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы (ОК-11);
- готовностью к компромиссу с потребителем по возможному варианту и требуемому качеству обслуживания (ОК-18).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- предмет, содержание и задачи психологии делового общения;
- специфику делового и межличностного общения;
- невербальные системы коммуникации в общении;
- структуру коммуникативного процесса;
- виды манипуляций в общении;
- взаимосвязь установок и направленности личности и общения.

Уметь:

- логически верно, аргументировано и ясно излагать мысли;
- различать приемы формального и неформального общения;
- «читать» невербальные сигналы общения;
- конструктивно критиковать, эмпатично слушать;
- реализовывать ролевое поведение в деловом общении.

Владеть:

- культурой мышления;
- приемами, позволяющими увеличить объем запоминаемой информации;
- приемами, способами, развивающими общение;
- приемами организации взаимодействия в общении.

3. Форма контроля по дисциплине: зачет

4. Содержание разделов, тем учебной дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы.
1	2	3
1.	Общение как механизм взаимодействия в профессиональной деятельности	Предмет, содержание и задачи психологии делового общения, Его связь с другими учебными дисциплинами. Методы психологии делового общения. Специфика изучения курса, требования к качеству овладения знаниями. (ОК-8)
2.	Развитие коммуникативной стороны делового и межличностного общения.	Психология делового общения на современном этапе, ее место в общественной жизни и в системе наук, развития информационных технологий. Основные нормы делового общения в России и нормы международного делового общения (протокола). Специфика делового и межличностного общения. Искажение информации в процессе ее передачи, восприятия и осмысления. Приемы, позволяющие увеличить объем запоминаемой информации. Этнокультурные, социальные особенности организации коммуникативного процесса. (ОК-8)
3.	Невербальное общение	Невербальные системы коммуникации в общении: (оптико-кинестическая, проксемика, паралингвистическая, экстра-лингвистическая, такесика). Невербальные сигналы, ослабляющие и усиливающие эффект восприятия информации. (ОК-8)
4.	Структура коммуникативного процесса. Коммуникативные барьеры.	Требования к элементам структуры коммуникативного процесса. Приемы, способы, сохраняющие и развивающие общение. Приемы ораторского искусства. Коммуникативные барьеры (социальные, психологические). Связь коммуникативного процесса с внутренними установками, ценностями личности. Особенности коммуникации в молодежной аудитории. (ОК-18)
5.	Манипуляции в	Психологические причины манипулятивного

	общении и приемы их нейтрализации.	поведения. Организационно-процедурные, психологические, логические уловки в общении. Приемы, способы, сохраняющие и развивающие общение. Общие приемы нейтрализации манипуляций в общении. (ОК-18)
6.	Приемы, стимулирующие общение.	Эффективная аргументация. Основные правила логического доказательства. Приемы, стимулирующие общение. Мастерство конструктивной критики. Правила эмпатичного слушания. Искусство комплемента. Мастерство конструктивной критики. Правила эмпатичного слушания. Искусство комплемента. Ассертивность. Конгруэнтность. (ОК-18)
7.	Развитие интерактивной стороны межличностного и делового общения.	Приемы организации взаимодействия в общении. Установки, направленность личности и выбор стратегии и тактики общения. Ролевое поведение в деловом общении (субординации, половозрастная ориентация). (ОК-1)
8.	Стратегия и стиль общения	Стратегия и стиль общения. Тактики кооперации в общении. Тактики конфронтации в общении. Конструктивные и деструктивные формы влияния на собеседника. Факты, влияющие на продолжительность общения. Инициатива в общении. Вхождение в контакт: время, место, длительность общения, «пристройка сверху», «пристройка на равных», «пристройка снизу». (ОК-8)
9.	Транзакции в общении	Транзакционный анализ общения Э.Берна. Виды транзакций. Структурный анализ общения. Состояние личности «Родитель», «Взрослый», «Ребенок» по (Э.Берну). Выявление резервных возможностей каждого состояния. Прямые дополнительные транзакции – основа бесконфликтного общения. Пересекающиеся транзакции. Явления переноса и контрпереноса в общении. Защитные механизмы психики и их проявление в общении. (ОК-18)
10.	Тактики поведения в конфликтной ситуации	Причины, вызывающие конфликты. Стратегии поведения в конфликтной ситуации. Основные принципы эффективного поведения в конфликте. Подавление, компромисс, сотрудничество. В какой роли Вы в конфликте («агрессор», «жертва», «спаситель»). Приемы поведения в ситуации подавления: спокойное повторение своей просьбы; расспросы, стимулирующие высказывания критики; согласие с критикой как принятие возможности

		своих ошибок; самораскрытие в форме «я-высказывания». Поведение в ситуации компромисса. Как правильно высказать просьбу. Как отказать в просьбе. Оптимальное самоуважение. Агрессия: сознательная и бессознательная. Гармонизация пространства. Поведение посредников в конфликте. Приемы разрешения конфликтов и профилактика их возникновения. (ОК-18)
11.	Развитие перцептивной стороны общения	Проблема восприятия человека человеком. Факторы, затрудняющие актуальное восприятие другого. Рефлексия своих чувств в общении. Специфика проявления и понимания чувств в экстремальной ситуации. Способы выхода из деструктивных состояний. Тренинг разделения суждений о субъективном и реальном образе партнера. (ОК-11)
12.	Механизмы межличностной перцепции.	Понятия идентификации, эмпатии, рефлексии. Тренировка восприятия партнера по общению, развитие способности эмпатичного слушания другого. Обучение приемам «присоединения», «отзеркаливания». Упражнения в осознании своих чувств и действий в процессе общения. (ОК-11)
13.	Механизмы социальной перцепции.	Механизмы социальной перцепции: стереотипизации, атрибуции, эффект ореола, локус контроля. Ошибочные установки сознания, затрудняющие восприятия другого человека. Конформизм в общении его причины и проявления. Аффилиация в общении и ее диагностика. (ОК-11)
14.	Деловой этикет.	Современные представления об этикете профессиональной деятельности. Функции делового этикета. Учет национальных особенностей участников делового общения. Внешний вид и степень доверия информации. Преимущества партнерства в деловом общении. Технологии и этикет (телефон, факс). Деловое письмо. Электронное общение. (ОК-11)
15.	Деловое общение (беседа, переговоры, собрание)	Основные методологические принципы психологии делового общения. Классификация и сравнительная характеристика основных методов и методик делового общения. Виды, способы, структура делового общения. Нейролингвистическое программирование в деловом общении. Имидж. Понятие «Деловая беседа». Культура речи. Функции деловой беседы. Мотивационная фиксация и совершенствование ресурсных систем человека при деловой беседе. Проведение деловых переговоров. (ОК-11)

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

КУЛЬТУРОЛОГИЯ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель дисциплины – интеллектуальное осмысление места и роли культуры в жизни человечества.

2. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в теорию культурологии

Раздел 2. Основные понятия культурологии. Определение культуры.

Раздел 3. Культурный процесс.

3. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся. В рамках учебного курса предусматриваются встречи с представителями государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин, и в целом в учебном процессе они составляют 20% от всего объема аудиторных занятий.

При изучении дисциплины используются разнообразные интерактивные технологии: мультимедийный проектор, презентация, технология проведения дискуссий и иные, которые дают наиболее эффективные результаты освоения дисциплины.

4. Требования к результатам освоения

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: (ОК-1); (ОК-9); (ОК-11); (ОК-12); (ОК-15).

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- базовый теоретический и эмпирический материал культурологии;
- основные концептуальные взгляды и идеи относительно происхождения и развития, форм, типов культур и цивилизации;
- общие тенденции развития культурологической парадигмы, связь культурологии с основными методологиями философии, овладеть общегуманитарным научно-понятийным, категориальным аппаратом;
- уметь применять эти базовые знания на практике в научно-исследовательской, образовательной, культурно-просветительской; экспертно-аналитической, организационно-управленческой деятельности;
- иметь общее представление о закономерностях развития мирового культурно-исторического процесса;
- сформировать в мировоззрении объективную научную картину роли и значимости мирового культурно-исторического наследия в становлении современных культур;
- формулировать объективные научные оценки социокультурных процессов региональной и мировой истории.

В результате изучения дисциплины студент должен владеть:

- общепрофессиональными знаниями теории и методов культурологических исследований;
- способностью понимать, критически анализировать и излагать базовую культурологическую информацию;
- навыками самостоятельного изучения первоисточников по культурологической и культурфилософской тематике, отдельных проблем и спорных вопросов концептуальной культурологии.

В частности, это касается проблемы научного статуса современной культурологии, определенности ее методологического фундамента. Так же студент должен ориентироваться в хронологии мировой истории культуры, понимать наиболее оптимальные и креативные формы взаимодействия культур, их состояния и перспектив развития в условиях глобализирующегося мира.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

МЕНЕДЖМЕНТ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель изучения дисциплины состоит в формировании у будущих специалистов системных знаний в области теории и практики управления организациями, получении и четком представлении о различных моделях менеджмента в современном мире, возможности их использования в российских условиях, а также - в умении решать практические вопросы, связанные с управлением различными сторонами деятельности организации в постоянно меняющейся конкурентной среде, в формировании элементарных управленческих навыков.

2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из следующих тем: сущность менеджмента; эволюция управленческой мысли; сравнительный менеджмент; роль учета воздействия внешней и внутренней среды на управление предприятием; антикризисный менеджмент; коммуникационный менеджмент; управленческие решения в менеджменте; модели и методы принятия решения; стратегический менеджмент; организационный менеджмент; мотивация труда в менеджменте; контроль и контроллинг в системе современного менеджмента; финансовый менеджмент; инновационный менеджмент; управление человеком и группой; власть и лидерство в менеджменте; управление конфликтами и изменениями; социальная ответственность и этика в работе менеджера; корпоративная культура и организационное поведение; управление внешне экономическими связями; новые технологии менеджмента; менеджер XXI века.

3. Образовательные и интерактивные образовательные технологии

Образовательные технологии: технология модульно-блочного обучения; технология проблемного обучения; технология развивающего обучения; мультимедиа технологии (работа с источниками сайтов академических структур, научно-исследовательских организаций, электронных библиотек и др., разработка презентаций сообщений и докладов, работа с электронными обучающими программами т.п.); интерактивные технологии обучения; активные неигровые технологии обучения; активные игровые технологии обучения.

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

На лекциях: лекция-диалог; метод интерактивного изложения; проблемная лекция; кейс-стади, дерево решений.

На семинарских занятиях: работа в малых группах; деловая игра; имитационная игра; мозговой штурм; займи позицию.

Для самостоятельной работы: творческие проблемные задания.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общекультурных компетенций (ОК): (ОК-1); (ОК-7); (ОК-9); (ОК-11); (ОК-13); (ПК-3); (ПК-4); (ПК-8).

В результате освоения программы учебной дисциплины «Основы

менеджмента» обучающийся должен:

знать:

- основные принципы построения системы управления;
- место менеджмента в общей системе управления;
- роль и взаимосвязь основных функций менеджмента;
- принципы построения современных организаций;
- современные технологии эффективного управления предприятием;
- способы работы с управленческой информацией;
- методы действия современных эффективных руководителей;
- способы организации рабочих групп для выполнения распоряжений

руководителя.

уметь:

- использовать полученную систему знаний для самостоятельной разработки плана действий компании;
- решать на примере конкретных ситуаций современные управленческие задачи;
- применять в процессе работы навыки обработки управленческой информации.

владеть:

- навыками обоснования и выбора управленческих решений;
- методами проектирования и организации процесса развития предприятия.

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Камчатский филиал**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

МАРКЕТИНГ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

Менеджмент (ОК-5), (ОК-6), (ОК-7), (ОК 8), (ОК-9), (ОК-11), (ПК-4), (ПК-5), (ПК-6), (ПК-8), (ПК-9), (ПК-10), (ПК-11), (ПК-12), (ПК-13)

Экономика предприятий (организаций) (ОК-1), (ОК-5), (ОК-7), (ОК-9), (ОК-11), (ПК-1), (ПК-2), (ПК-3), (ПК-4), (ПК-5), (ПК-6), (ПК-7), (ПК-9), (ПК-10), (ПК-11), (ПК-12), (ПК-13), (ПК-14), (ПК-15).

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать:

Основные методы и положения экономической науки и хозяйствования,

Современное состояние мировой экономики,

Особенности функционирования российских рынков,

Роль государства в согласовании экономических интересов общества

Особенности управления функциональными отделами на предприятии

Механизм функционирования предприятия

Уметь:

Высказывать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся экономического и социально-политического развития общества,

Использовать экономические знания и знания в области управления для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач;

Находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

анализировать и обобщать как собственный опыт, так и опыт окружающего общества;

делать обоснованные выводы и давать рекомендации по выходу из сложившейся ситуации.

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

способность собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов (ПК-1);

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

способность выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами (ПК-3);

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

способность выбрать инструментальные средства для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей, проанализировать результаты расчетов и обосновать полученные выводы (ПК-5);

способность на основе описания экономических процессов и явлений строить стандартные теоретические и эконометрические модели, анализировать и содержательно интерпретировать полученные результаты (ПК-6);

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

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

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

способность организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта (ПК-11);

способность использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии (ПК-12);

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные понятия, категории и инструменты экономической теории и прикладных экономических дисциплин;

- основные особенности ведущих школ и направлений экономической науки;

уметь:

- рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические и социально-экономические показатели;

- осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач;

- осуществлять выбор инструментальных средств для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы;

- организовать выполнение конкретного порученного этапа работы;

- организовать работу малого коллектива, рабочей группы;

владеть:

- современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных;

- навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений;

Содержание дисциплины

Сущность маркетинга и его роль в экономическом развитии страны.

Рынок, как окружающая среда предприятия.
Маркетинговая среда фирмы.
Маркетинговые исследования.
Комплексное исследование товарных рынков.
Сегментирование рынка и позиционирование товара.
Товар и товарная политика в системе маркетинга.
Ценовая политика фирмы.
Процесс реализации товара и стимулирования сбыта продукции.
Процесс управления маркетингом.
Особенности международного маркетинга

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

МАТЕМАТИКА

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель изучения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Математика» являются формирование личности студентов, развитие их интеллекта и способностей к логическому и алгоритмическому мышлению, обучение основным математическим понятиям и методам математического анализа, аналитической геометрии, линейной алгебры, теории вероятностей, необходимым для анализа и моделирования, процессов и явлений при поиске оптимальных решений практических задач, методам обработки и анализа результатов экспериментов.

2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из 13 основных разделов.

Раздел 1. Элементы линейной алгебры.

Раздел 2. Элементы векторной алгебры.

Раздел 3. Аналитическая геометрия на плоскости.

Раздел 4. Аналитическая геометрия в пространстве.

Раздел 5. Комплексные числа.

Раздел 6. Функции и пределы.

Раздел 7. Производная и ее применение.

Раздел 8. Неопределенный интеграл.

Раздел 9. Определенный интеграл.

Раздел 10. Функции нескольких переменных.

Раздел 11. Дифференциальные уравнения.

Раздел 12. Ряды.

Раздел 13. Элементы теории вероятностей.

3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия, индивидуальные занятия, контрольные работы; по преобладающим методам и приемам обучения: объяснительно-иллюстративные (объяснение, показ-демонстрация учебного материала и др.); активные (анализ учебной и научной литературы и т.п.) и интерактивные, в том числе и групповые (взаимное обучение в форме 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.).

4. Требования к результатам освоения дисциплины

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

– использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10, ПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать фундаментальные разделы математики в необходимом объеме для обработки информации и анализа сбора данных в области технологии

продуктов питания из растительного сырья;

уметь использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов;

владеть принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе использования фундаментальных знаний в области математики.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ИНФОРМАТИКА

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины является изучение основных принципов и методов сбора и обработки информации профессионального характера с применением средств математического моделирования, алгоритмической и программной реализации соответствующих задач, умение применять существующее программное обеспечение для решения профессиональных задач, а также интерпретировать полученные результаты, осуществлять их анализ и находить оптимальные решения, систематизировать и обрабатывать результаты научных исследований, а также умение находить в глобальных сетях информацию профессионального характера и применять существующие программные комплексы в профессиональной и учебной деятельности.

2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из 18 разделов: Информатика и информация. Персональный компьютер. Системное и программное обеспечение ПК. Табличный редактор Microsoft Word 2007. Табличный процессор Microsoft Excel 2007. Графический редактор. Система управления базами данных Microsoft Access 2007. Телекоммуникации. Работа в сети интернет. Общие сведения о системе Matlab. Основные возможности Matlab как программной среды современного инженера. Графические средства Matlab. Алгоритмизация и программирование. Современные программные вычислительные средства, предназначенные для инженерных расчетов. Вычислительные методы решения основных алгебраических задач. Реализация в системе Matlab. Модели решения функциональных и вычислительных задач. Реализация в системе Matlab. Методы численного дифференцирования. Реализация в системе Matlab. Методы численного интегрирования. Реализация в системе Matlab. Метод наименьших квадратов обработки информации. Реализация в системе Matlab. Математические и инженерные расчеты в интегрированной среде Matlab.

3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия; по преобладающим методам и приемам обучения: объяснительно-иллюстративные и проблемные.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ОК-9); (ОК-14); (ОК-15).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

- основные принципы работы операционных систем (ОС);
- методы сбора, хранения, обработки и передачи информации, ее основных свойств;
- алгоритмические конструкции;
- основы языка программирования высокого уровня, классификации языков программирования;
- основные возможности использования и правил работы текстового редактора;

- основные возможности использования электронных таблиц и электронной почты;
 - основные возможности интегрированной системы Matlab;
 - методы постановки вычислительных задач, численных методов решения профессиональных задач;
 - технологий подготовки и обработки информации тестового и смешанного характера;
 - основные принципы организации локальных, региональных и глобальных сетей;
- уметь:
- работать на персональном компьютере, пользоваться операционной системой и основными офисными приложениями;
 - использовать при изучении других дисциплин математический аппарат, расширять свои математические познания;
 - работать на персональном компьютере, пользоваться операционной системой и основными офисными приложениями;
 - интерпретировать явления профессиональной области при помощи соответствующего теоретического аппарата;
 - составлять алгоритмические модели явлений и процессов предметной области на основе стандартных алгоритмических конструкций;
 - составлять программы на языке высокого уровня для реализации составленных алгоритмических структур;
 - подготовить и оформить текстовую информацию в текстовом редакторе;
 - использовать электронные таблицы для проведения расчетов.
 - работать с современными вычислительными программными средствами
 - применять современные компьютерные системы математики (Matlab) для решения задач обработки результатов, численного моделирования, анализа и визуализации результатов решения инженерно-технических задач.

Владеть

- методами практического использования современных компьютеров для обработки информации и основами численных методов решения инженерных задач;
- культурой мышления, умением аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;
- основами профессиональной разговорной речи ;
- навыками применения основных методов физико-математического анализа для решения естественнонаучных задач;
- навыками построения и исследования математических моделей явлений предметной области;
- навыками использования возможностей современных компьютеров и информационных технологий при аналитическом и численном исследовании моделей технических систем.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФИЗИКА

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель изучения дисциплины

В результате освоения дисциплины «Физика» студент должен изучить основные физические явления и законы физики, границы их применимости, освоить применение законов в важнейших практических приложениях; познакомиться с основными физическими величинами, знать их определение, смысл, способы и единицы их измерения; представлять себе фундаментальные физические опыты и их роль в развитии науки; знать назначение и принципы действия важнейших физических приборов.

Кроме того, студент должен приобрести навыки работы с приборами и оборудованием современной технической лаборатории; навыки использования различных методик физических измерений и обработки экспериментальных данных; навыки проведения физического и математического моделирования, а также применения методов физико-математического анализа к решению конкретных естественнонаучных и технических проблем.

Целью освоения дисциплины (модуля) является создание фундаментальной базы знаний, на основе которой в дальнейшем можно развивать более углубленное и детализированное изучение физических законов и явлений в рамках курсов по теоретической механике, сопротивление материалов, гидравлика, электротехника и электроника, теория механизмов и машин, теплогазоснабжение и вентиляция, водоснабжение и водоотведение и др.

2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из пяти разделов.

Раздел 1. МЕХАНИКА: Элементы кинематики поступательного и вращательного движения. Статика. Динамика точки и поступательного движения твердого тела. Законы сохранения. Динамика вращательного движения твердого тела. Неинерциальные системы отсчета. Механика жидкостей. Механические колебания и волны. Элементы специальной теории относительности.

Раздел 2. МОЛЕКУЛЯРНАЯ ФИЗИКА И ТЕРМОДИНАМИКА: Молекулярно-кинетическая теория идеальных газов. Основы термодинамики. Реальные газы, жидкости и твердые тела.

Раздел 3. ЭЛЕКТРИЧЕСТВО И МАГНЕТИЗМ: Электростатика. Постоянный электрический ток. Ток в средах. Магнитное поле в вакууме и в веществе. Основы теории Максвелла для электромагнитного поля. Электромагнитные колебания и волны. Переменный электрический ток.

Раздел 4. ОПТИКА: Геометрическая оптика, фотометрия. Волновая оптика. Квантовая оптика.

Раздел 5. ЭЛЕМЕНТЫ АТОМНОЙ И ЯДЕРНОЙ ФИЗИКИ: Физика атома. Квантовая физика. Элементы ядерной физики и физики элементарных частиц.

3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются лекции, практические и лабораторные занятия. На занятиях используются интерактивные образовательные технологии: презентации лекций, видео демонстрации опытов, обучающие компьютерные программы «Открытая физика 1», «Открытая физика 2»,

«Живая физика», «Энциклопедия по физике», компьютерные лабораторные работы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «физика» направлен на формирование следующих компетенций: общенаучные компетенции (ОНК), инструментальные компетенции (ИК), социально-личностные и общекультурные компетенции (СЛК), профессиональные компетенции.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные физические явления и основные законы физики;
- границы их применимости, применение законов в важнейших практических приложениях;
- основные физические величины и физические константы, их определение, смысл, способы и единицы их измерения;
- фундаментальные физические опыты и их роль в развитии науки; назначение и принципы действия важнейших физических приборов;

уметь:

- объяснять основные наблюдаемые природные и техногенные явления и эффекты с позиций фундаментальных физических взаимодействий;
- указывать, какие законы описывают данное явление или эффект;
- истолковывать смысл физических величин и понятий; записывать уравнения для физических величин в системе СИ;
- работать с приборами и оборудованием современной физической лаборатории;
- использовать различные методики измерений и обработки экспериментальных данных;
- использовать методы адекватного физического и математического моделирования, а также применять методы физико-математического анализа к решению конкретных естественнонаучных и технических проблем;

владеть:

- основными общефизическими законами и принципами в важнейших практических приложениях;
- основными методами физико-математического анализа для решения естественнонаучных задач;
- правильной эксплуатацией основных приборов и оборудования современной технической лаборатории;
- обработкой и интерпретацией результатов эксперимента;
- методами физического моделирования в инженерной практике.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОСНОВЫ ОБЩЕЙ И НЕОРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель и задачи дисциплины

Целью преподавания дисциплины является формирование у студентов знаний в области химии, получение фундаментального образования, способствующего развитию личности.

Задачи дисциплины:

Изучение основных химических явлений; овладение фундаментальными понятиями, законами и теориями химии, химической термодинамики, кинетики, равновесия и растворов, электрохимических процессов, свойств металлов и неметаллов, а также методами химических и физико-химических исследований; овладение методами и приемами решения конкретных задач из различных областей химии; формирование навыков проведения химического эксперимента, умения выделять конкретное химическое содержание в прикладных задачах учебной и профессиональной деятельности.

2. Содержание дисциплины

Строение атома. Химическая связь и межмолекулярные взаимодействия. Элементы химической термодинамики. Химическая кинетика и химическое равновесие. Электрохимические процессы. Электролиз. Коррозия металлов. Общие свойства металлов и сплавов. Получение металлов. Легкие конструкционные металлы. Химия d-элементов. Элементы органической химии.

3. Основные образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины используются методы проблемного и проектного обучения, исследовательские методы, а также, принятая в институте балльно-рейтинговая система обучения и контроля знаний, которые способствует развитию самостоятельности и ответственности будущих специалистов.

4. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общекультурных (ОК): ОК-1,3, 10

б) профессиональных(ПК): ПК-18

Требования к «входным» знаниям, умениям и компетенциям обучающихся

Приступая к освоению данной дисциплины обучающийся должен знать: основные понятия и законы химии

уметь: применять полученные в средней школе знания при изучении основных разделов химической науки;

владеть: методами решения химических и математических задач, практическими навыками школьного курса химии.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, культурой мышления;
- способность к кооперации с коллегами, работе в коллективе;
- способность использовать основные законы естественнонаучных

дисциплин профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

– способность участвовать в разработке математических и физических моделей процессов и объектов пищевых производств;

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОРАГНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель дисциплины

Целью курса является формирование научно обоснованного представления о взаимосвязи синтетических соединений с природными органическими соединениями, о связи и взаимопревращениях одних классов органических соединений в другие, с изучением механизмов этих превращений.

2. Структура дисциплины

Дисциплина изучает классификацию органических соединений по химическим функциям и их номенклатуру; теорию строения органических соединений, основные закономерности химических реакций, химические свойства и взаимные превращения классов органических соединений; углеводороды, производные углеводородов, их строение и химические свойства; кислородсодержащие производные углеводородов, азотсодержащие соединения, их строение, химические свойства, способы получения продуктов органической химии (спиртов, кислот, пищевых ингредиентов); природные биоорганические соединения, высокомолекулярные углеводы, их строение, свойства; изучение свойств органических соединений с использованием физико-химических методов (экстракция, хроматография, спектрофотометрия).

3. Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины используются методы проблемного обучения, исследовательские методы, а также, принятая в институте балльно-рейтинговая система обучения и контроля знаний, которые способствует развитию самостоятельности и ответственности будущих специалистов.

4. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций, в соответствии с ФГОС ВПО и ООП ВПО подготовки бакалавра:

а) общекультурных(ОК): ОК-1, 10

б) профессиональных(ПК): ПК-7, 8

Студент должен знать:

1. Строение основных классов органических соединений являющихся сырьевой базой продуктов питания.

2. Принципы классификации, номенклатуры и изомерии органических веществ.

3. Пространственное и электронное строение органических молекул в непосредственной связи с их биологическими функциями.

4. Основные механизмы органических реакций.

Студент должен уметь:

1. Классифицировать органические вещества по строению углеводородного скелета и по природе функциональных групп.

2. Составлять формулы по названиям и давать названия по структурной формуле типичным компонентам продуктов питания.

3. Выделять функциональные группы.

4. Определять сопряженные и ароматические фрагменты в молекулах

для выявления реакционной способности органических веществ.

5. Прогнозировать направление и результат химических превращений.

Студент должен владеть:

1. Самостоятельной работы с учебной, научной и справочной литературой.

2. Вести поиск литературы по объектам изучения, с использованием Интернет.

3. Безопасной работы в химической лаборатории.

4. Проведения химического эксперимента.

5. Обращения с химической посудой, реактивами и нагревательными приборами.

6. Правильного ведения документации: конспектирования теоретических вопросов, оформление протоколов эксперимента .

7. Обобщения результатов лабораторной работы.

8. Приобрести опыт и знания для дальнейшего обучения.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

БИОХИМИЯ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель изучения дисциплины

Целью освоения курса «Биохимия» для студентов бакалавров, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья» является получение знаний о пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья, обеспечивающих приготовление различных блюд (т.е. пищи, отвечающей физиологическим, санитарно-гигиеническим и эстетическим потребностям человека).

2. Структура дисциплины

Химия белков. Химия нуклеиновых кислот. Ферменты. Химическая природа ферментов. Классификация ферментов. Химия углеводов. Классификация углеводов. Метаболизм углеводов. Химия липидов. Классификация липидов. Метаболизм липидов. Витамины. Общая характеристика и классификация витаминов. Гормоны. Общее понятие о гормонах. Номенклатура и классификация гормонов.

3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия, лабораторные занятия, индивидуальные, контрольные работы (коллоквиумы).

Лабораторные работы включает в себя экспериментальную часть, написание соответствующих уравнение реакций, расчеты и графики там, где они необходимы. В ходе эксперимента студенты отвечают на теоретические вопросы, вынесены на обсуждение данной темы.

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки «Технология продуктов питания» реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе как активных, так и интерактивных форм проведения занятий. В учебном плане предусмотрено в интерактивной форме 6 часов занятий.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций, в соответствии с ФГОС ВПО и ООП ВПО подготовки бакалавра:

а) общекультурных (ОК): ОК-1, 12

б) профессиональных (ПК): ПК-5

Достижение целей курса предусматривает постановку ряда целевых проблемных задач, в результате выполнения которых студент должен знать, уметь и делать:

Студент должен знать:

1.Правила техники безопасности в биохимических лабораториях, с реактивами и приборами.

2.Особенности строения биомолекул: общие принципы обмена веществ и физиологические функции биохимических процессов организма.

3.Химический состав клетки, молекулярные основы биокатализа, наследственность.

Студент должен уметь:

1.Пользоваться биохимическим оборудованием.

2. Выработать лабораторно-практические навыки биохимических исследований.

3. Ясно формулировать задачи и выбирать способы их решения, овладевать умением провести эксперимент и объяснить его результаты.

Студент должен владеть:

Методами современной биохимии и навыками биохимических исследований.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель дисциплины

Основная и конечная цель изучения органической химии для студентов пищевых вузов состоит в формировании системных знаний о закономерностях в химическом поведении основных классов органических соединений, во взаимосвязи с их строением для использования этих знаний в качестве основы при изучении на молекулярном уровне процессов, протекающих в живых организмах.

2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из трех разделов:

Раздел 1. Введение в лабораторный практикум. Классификация номенклатура и пространственное строение органических соединений. Изомерия и ее виды.

Методы очистки и исследования органических соединений. Сопряжение. Электронные эффекты. Кислотные и основные свойства органических соединений.

Раздел 2. Классификация органических реакций. Реакционная способность углеводородов. Окислительно-восстановительные свойства органических соединений. Оксосоединения Карбоновые кислоты и их функциональные производные. Стереои́зомерия органических соединений. Реакции SN и E. Поли и гетерофункциональные органические соединения, участники процессов обмена. Биологически активные гетероциклические соединения.

Раздел 3. Моносахариды. Дисахариды. Полисахариды. Альфа аминокислоты. Пептиды и белки. Нуклеиновые кислоты. Коферменты окисления и восстановления. Липиды.

3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются образовательные технологии: по организованным формам: лекции, лабораторные работы, практические занятия, консультации.

4. Требования к результатам дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций, в соответствии с ФГОС ВПО и ООП ВПО подготовки бакалавра:

а) общекультурных (ОК): ОК-1, 12

б) профессиональных (ПК): ПК-5

Студент должен знать:

1. Строение основных классов органических соединений- участников процессов жизнедеятельности.

2. Принципы классификации, номенклатуры и изомерию органических соединений.

3. Пространственное и электронное строение органических молекул в непосредственной связи с их биологическими функциями.

4. Основные механизмы органических и биоорганических реакций.

5. Строение и свойства биополимеров и биорегуляторов.

Студент должен уметь:

1. Классифицировать органические вещества по строению углеводородного скелета и по природе функциональных групп.
2. Составлять формулы по названиям и давать названия по структурной формуле типичным представителям биологически важных веществ и лекарственных средств.
3. Выделять функциональные группы.
4. Определять сопряженные и ароматические фрагменты в молекулах для выявления реакционной способности органических веществ.
5. Прогнозировать направление и результат химических превращений биоорганических соединений.

Студент должен владеть:

1. Самостоятельной работы с учебной, научной и справочной литературой.
2. Вести поиск литературы по объектам изучения, с использованием Интернет.
3. Безопасной работы в химической лаборатории.
4. Проведения химического эксперимента.
5. Обращения с химической посудой, реактивами и нагревательными приборами.
6. Правильного ведения документации: конспектирования теоретических вопросов, оформление протоколов эксперимента.
7. Обобщения результатов лабораторной работы
8. Приобрести опыт и знания для дальнейшего обучения.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель изучения дисциплины

Преподавание аналитической химии имеет своей целью раскрыть теоретические основы современных методов анализа веществ, обеспечить их освоение и понимание возможности их применения для решения конкретных практических задач. Деятельность специалиста в области технологии пищевых продуктов базируется на глубоком знании современной аналитической химии и физико-химических методов анализа.

Преподавание курса ставит своей целью формирование у обучающихся системы знаний теоретических основ аналитической химии и методов количественного анализа.

Будущий инженер-технолог должен овладеть методиками анализа, научиться проводить анализ и обработку полученных экспериментальных данных, оценивать погрешности эксперимента и творчески применять полученные в вузе теоретические знания и практические навыки для контроля качества сырья и готовой продукции, при решении конкретных профессиональных задач.

2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из шести разделов.

Раздел 1. Метрологические основы химического анализа.

Раздел 2. Типы химических реакций и процессов в аналитической химии.

Раздел 3. Методы обнаружения и идентификации.

Раздел 4. Методы разделения и концентрирования.

Раздел 5. Химические методы анализа.

Раздел 6. Физико-химические методы анализа.

3. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: технология объяснительно-иллюстративного объяснений с элементами проблемного изложения, технология профессионально-ориентированного обучения, лекции, объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения, контрольные и лабораторные работы, коллоквиумы, разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В процессе изучения дисциплины «Аналитическая химия» происходит формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ОК-1); (ОК-7); (ПК-1); (ПК-21); (ПК-23).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать метрологические основы аналитической химии, закон действия масс применительно к различным аналитическим реакциям, групповые и частные реакции на неорганические ионы, классификацию, сущность и применение методов химического и физико-химического анализа, общие принципы отбора и подготовки проб;

уметь выполнять расчеты состава равновесной смеси аналитической реакции и представлять диаграммы распределения мольных долей участников реакции в состоянии равновесия в зависимости от условий ее проведения, выбирать доступный метод пробоподготовки и анализа образца исходя из

целей, задач анализа, выполнять расчеты по результатам анализа, производить их статистическую обработку;

владеть навыками проведения качественного и количественного определения, использования оборудования аналитической лаборатории и проведения основных операций по отделению, концентрированию, открытию и маскированию компонентов анализируемого образца с соблюдением правил техники безопасности.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель изучения дисциплины

Цель дисциплины: подготовка специалистов, владеющих основными химическими знаниями; понимающих суть химических превращений при производстве и хранении продовольственных товаров; умеющих оценить влияние условий и технологии производства на свойства конечного продукта или товара.

2. Структура дисциплины

Дисциплина «Физическая и коллоидная химия» состоит из двух основных модулей:

1. Физическая химия и 2. Коллоидная химия. Каждый из модулей подразделяется на разделы:

Раздел 1. Химическая термодинамика;

Раздел 2. Химическая кинетика и катализ;

Раздел 3. Основы электрохимии;

Раздел 4. Понятие о дисперсных системах;

Раздел 5. Поверхностные явления;

Раздел 6. Коллоидные растворы: методы их получения и свойства; Раздел

6. Микрогетерогенные системы;

7. Раздел 8. Полуколлоиды. ВМС. Гели и студни.

3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия, индивидуальные занятия; активные (проведение лабораторных работ.) и 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.).

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В процессе изучения дисциплины «Аналитическая химия» происходит формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ОК-1); (ОК-7); (ПК-1); (ПК-21); (ПК-23).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

приобрести знания по следующим вопросам:

основы химической термодинамики;

химическая кинетика и катализ;

учение о растворах;

равновесие в гетерогенных системах;

основы теории электролитов и электрохимии;

поверхностные явления;

коллоидные системы;

микрогетерогенные системы;

высокомолекулярные соединения и их растворы.

приобрести умения:

измерения физико-химических величин в зависимости от изменения
внешних условий (концентрации, температуры, состава и др.);
шн
использование теоретических основ при решении прикладных задач.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

МИКРОБИОЛОГИЯ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель освоения дисциплины

Цель: Изучение основ общей микробиологии, микробиологии промышленных и пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов. Знание основ физиологии и экологии микроорганизмов позволит будущим специалистам обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить или минимизировать потери и получить продукцию соответствующую стандартам качества, а также учесть основные биологические закономерности развития полезной и вредной микрофлоры при разработке новых видов пищевых производств.

2. Структура дисциплины

Развитие и основные направления микробиологических исследований. Микроорганизмы и их классификация. Морфология и структурная организация. Бактериальной клетки. Культивирование и рост бактерий. Действие физических и химических факторов на жизнедеятельность бактерий. Метаболизм бактерий. Генетика бактерий. Регуляция метаболизма бактерий. Взаимоотношения микроорганизмов с микро- и макроорганизмами. Систематика и основные группы бактерий.

3. 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.)

4. 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 (специальности): (ПК-8); (ПК-11).

При освоении дисциплины студент должен:

Знать основы общей и промышленной (технической) микробиологии и микробиологии пищевых производств; методы получения и область использования промышленных высокоактивных штаммов микроорганизмов в пищевых производствах; санитарно-микробиологические аспекты производства продуктов питания; микробиологические критерии безопасности сырья, полупродуктов и готовых изделий; традиционные и новые методы выявления и идентификации микроорганизмов-вредителей; новые методы и схемы идентификации микроорганизмов; современные методы дезинфекции технологического оборудования и область применения новых дезинфицирующих веществ; методы предохранения продуктов от микробной порчи.

Уметь проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов; определять срок годности пищевых продуктов по микробиологическим показателям; интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество продуктов по микробиологическим показателям.

Владеть современными методами получения и идентификации чистых культур микроорганизмов.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

КОМПЬЮТЕРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНФОРМАТИКА

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний о современных информационных технологиях, моделях, методах и средствах решения функциональных задач и организации информационных процессов, изучение организационной, функциональной и физической структуры базовой информационной технологии и базовых информационных процессов.

2. Структура дисциплины

Раздел 1. Предмет дисциплины, задачи. Краткие сведения о развитии теории анализа и интерпретации данных. Введение в анализ данных. Проблема обработки данных. Матрица данных. Основные задачи анализа и интерпретации данных.

Раздел 2. Дискретные и непрерывные данные. Категоризированные данные. Процедуры квантования.

Раздел 3. Множественная регрессия. Примеры построения статистических моделей данных. Непараметрическое оценивание.

Раздел 4. Применение кластерного анализа для решения задач группирования, классификации, разбиения и сегментации объектов выборки. Иерархические методы кластерного анализа при небольших выборках.

Раздел 5. Линейная и криволинейная корреляции. Парная и множественная корреляции. Коэффициенты Спирмена и Кендалла.

Раздел 6. Классификация методов прогнозирования. Методы скользящего среднего. Регрессионный анализ и прогнозирование.

Раздел 7. Понятие об интеллектуальных системах анализа и интерпретации данных. Построение графиков.

Раздел 8. Табличные процессоры и базы данных в задачах обработки данных. Виды, статистических пакетов. Требования к программным пакетам.

3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии:

1. Презентационная техника.

2. Мультимедийные материалы на DVD диске: «Лекции и методические материалы»

3. Классы с интерактивными и активными досками.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВПО и ООП ВПО по данному направлению подготовки: (ОК-2); (ПК-2); (ПК-9).

В результате освоения дисциплины обучающийся студент должен:

Знать:

- основы классификации современных информационных технологий;
- методы цифровой обработки и интерпретации сигналов, получаемых с помощью различного рода информационно-измерительных систем;
- тенденции развития теории и практики анализа и интерпретации

данных.

Уметь:

- пользоваться прикладными программами для математической обработки данных;
- подобрать адекватный метод анализа в соответствии с целью исследования и характером статистических данных;
- использовать стандартную терминологию, определения и обозначения.

Владеть:

- возможностями статистической обработки данных с использованием специализированных программ (Statistica, MatLab)
- практическими навыками статистической обработки данных, в том числе с использованием вычислительной техники;
- представлением содержательной интерпретации результатов статистической обработки экспериментальных данных.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТЕПЛО- И ХЛАДОТЕХНИКА

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель дисциплины

Целью является формирование у будущих специалистов – чёткого представления о теплоте, принципах её получения и распространения, о работе машин и установок вырабатывающих, трансформирующих и использующих её в важной отрасли народного хозяйства при переработке, хранении и приготовлении пищи.

2. Содержание дисциплины

Основы технической термодинамики, основные параметры и уравнения состояния, теплоту и работу как формы передачи энергии, теплоемкость, газовые смеси рабочих тел, способы задания состава смеси, термодинамические циклы тепловых и холодильных машин, основные термодинамические процессы, циклы паросиловых и компрессорных холодильных установок; основы теории теплообмена, теплопроводность, конвективный теплообмен излучением, теплоотдача, теплопередача, пути интенсификации процесса теплопередачи, теплообменные аппараты, основы теплового расчета.

3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, лабораторные занятия, по преобладающим методам и приёмам обучения: объяснительно-иллюстративные (объяснение, показ – демонстрация учебного материала и др.), активные и интерактивные; информационные, компьютерные.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-1, ПК-5, ПК-8.

Студент должен:

знать:

- механические, тепловые, массообменные процессы, имеющие место в технологиях пищевых производств;

владеть:

- методами конструирования узлов и деталей общего назначения при различных условиях работы машины, современными методами обработки деталей и сборки

узлов, действующими государственными стандартами применяемыми при проектировании;

- методами оценки технического состояния машины, выполнения основных расчетов и составления необходимой технической документации, проектирования и конструирования технологического оборудования отрасли;

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель дисциплины

Целью курса «Электротехника и электроника» является изучение теории электрических и магнитных цепей, расчет цепей постоянного и переменного тока, освоение принципов действия и основных характеристик трансформаторов, электрических машин постоянного и переменного тока, а также освоить основные разделы «Электроники».

2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из семи разделов.

Раздел 1 Введение. Основные законы электротехники.

Раздел 2. Методы анализа и расчета электрических цепей.

Раздел 3. Однофазные и трехфазные цепи переменного синусоидального тока.

Раздел 4. Средства измерения.

Раздел 5. Электрические машины.

Раздел 6. Основы электроники.

Раздел 7. Микропроцессорная техника.

3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, лабораторные занятия, по преобладающим методам и приёмам обучения: объяснительно-иллюстративные (объяснение, показ – демонстрация учебного материала и др.), активные и интерактивные; информационные, компьютерные.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-1, ПК-2, ПК-14.

Студент должен:

Знать:

- электротехническую терминологию и символику; электрические законы и методы анализа и расчета электрических, магнитных и электронных цепей;

- принцип действия, конструкцию, свойства, область применения и потенциальные возможности основных электрических, электронных приборов и машин, электроизмерительных приборов.

Уметь:

- экспериментальным способом определять параметры и характеристики типовых электротехнических, и электронных элементов и устройств;

- проводить измерения основных электрических и неэлектрических величин связанных с инженерной деятельностью;

- включать электрические приборы, аппараты и машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу.

Владеть:

- методами расчета электрических цепей постоянного тока;
- методами расчета электрических цепей переменного тока;
- методами основных электрических измерений;
- элементарной базой современных электронных устройств.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из девяти разделов.

Раздел 1. Введение в безопасность. Основные понятия и определения.

Раздел 2. Человек и опасности техносферы.

Раздел 3. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания.

Раздел 4. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, социального, экологического, антропогенного и техногенного происхождения.

Раздел 5. Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека.

Раздел 6. Психофизиологические и эргономические основы безопасности.

Раздел 7. Экстремальные и чрезвычайные ситуации. Методы защиты в условиях их реализации.

Раздел 8. Управление безопасностью жизнедеятельности.

Раздел 9. Задачи, принципы и объем первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при неотложных состояниях и несчастных случаях.

3. Основные образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО удельный вес занятий, проводимых в активных и интерактивных формах, должен составлять не менее 20% аудиторных занятий (14 часов). В процессе изучения дисциплины безопасности жизнедеятельности используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий: семинары в диалоговом режиме, тест – тренинги, круглый стол, разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, мультимедийные материалы, деловые и ролевые игры.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В совокупности с другими дисциплинами базовой части профессионального цикла ФГОС ВПО дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» направлена на формирование следующих общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций бакалавра: (ОК-1); (ОК-4); (ОК-5); (ОК-7); (ОК-8); (ОК-9); (ОК-12); (ОК-13); (ПК-4); (ПК-5); (ПК-6).

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать: основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

уметь: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации, выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности;

владеть: законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель изучения дисциплины – приобретение и усвоение студентами знаний процессов пищевых производств и аппаратов, а также практическая подготовка их к решению как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с рационализацией процессов и совершенствования аппаратов пищевых производств.

2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из 5 разделов.

Раздел 1: Введение. Классификация основных процессов пищевой технологии;

Раздел 2: Гидромеханические процессы;

Раздел 3: Теплообменные процессы;

Раздел 4: Механические процессы;

Раздел 5: Биохимические процессы.

3. 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.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» направлен на формирование элементов следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ОК-1); (ОК-5); (ПК-1); (ПК-7); (ПК-8).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные понятия и законы о процессах и аппаратах пищевых производств;
- назначение, область применения, классификация, принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин;
- методы исследования процессов и аппаратов, закономерности перехода от лабораторных аппаратов к промышленным;
- основные научные и технические проблемы и тенденции развития процессов и аппаратов пищевых производств;

Уметь:

- использовать знания и понятия процессов и аппаратов пищевых производств в профессиональной деятельности;
- использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов

питания;

- анализировать условия и регулировать режим работы аппаратов различного назначения.

Владеть методами расчетов на основе знаний процессов и аппаратов пищевых производств.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель дисциплины

Получение знаний, умений и навыков по построению и чтению проекционных чертежей и чертежей машиностроительных объектов, отвечающих требованиям стандартизации и унификации; освоение студентами современных методов и средств компьютерной графики, приобретение знаний и умений по построению двухмерных геометрических моделей объектов с помощью графической системы

2. Структура дисциплины

Состоит из следующих разделов:

1. Проецирование точки, прямой и плоскости.
2. Способы преобразования чертежа.
3. Изображение геометрических тел.
4. Аксонометрические проекции.
5. Пересечение поверхностей тел плоскостями прямыми.
6. Взаимное пересечение поверхностей.
7. Основные правила оформления чертежей.
8. Геометрические построения.
9. Изображения – виды, разрезы, сечения.
10. Соединения деталей.
11. Сборочные чертежи.
12. Компьютерная графика.

3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия, индивидуальные занятия, контрольные работы; по преобладающим методам и приемам обучения: объяснительно-иллюстративные (объяснение, показ-демонстрация учебного материала и др.), решение учебных задач и др.); активные (анализ учебной и научной литературы, и др.) и интерактивные, в том числе и групповые (деловые игры, взаимное обучение в форме подготовки и обсуждения докладов и др.); информационные, компьютерные, мультимедийные (работа научно-исследовательских организаций, электронных библиотек и др.).

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Инженерная и компьютерная графика» направлен на формирование следующих компетенций: (ОК-1); (ОК-2); (ПК-3); (ПК-5); (ПК-6).

Для изучения дисциплины «Инженерная и компьютерная графика» необходим ряд требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студентов.

Студент должен:

Знать:

- основные понятия, аксиомы и наиболее важные соотношения и формулы геометрии;
- элементы тригонометрии;
- правила построения чертежа.

Уметь:

- выполнять простейшие геометрические построения;
- представлять форму предметов и их взаимное положение в пространстве.

Владеть:

- навыками использования измерительных и чертежных инструментов для выполнения построений на чертеже.

Дисциплина «Инженерная и компьютерная графика» является предшествующей для дисциплин профильной направленности.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПРИКЛАДНАЯ МЕХАНИКА

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель изучения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины (модуля) Прикладная механика является формирование компетенций, направленных на использование законов и методов прикладной механики при решении профессиональных задач.

2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из четырнадцати разделов. Раздел 1. Прикладная механика

Введение.

Раздел 2. Теоретическая механика: Статика.

Раздел 3. Кинематика.

Раздел 4. Динамика

Раздел 5. Сопротивление материалов.

Раздел 6. Растяжение и сжатие.

Раздел 7. Геометрические характеристики.

Раздел 8. Сдвиг и кручение.

Раздел 9. Изгиб.

Раздел 10. Напряжённое и деформированное состояние.

Раздел 11. Сложное сопротивление.

Раздел 12. Устойчивость стержней.

Раздел 13. Прочность при циклически изменяющихся напряжениях.

Раздел 14. Детали машин

3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия, расчётно-графические и курсовые работы; по преобладающим методам и приёмам обучения: объяснительно-иллюстративные (объяснение, показ – демонстрация учебного материала и др.), активные и интерактивные; информационные, компьютерные, мультимедийные (работа с источниками сайтов академических структур, научно-исследовательских организаций, электронных библиотек и др.).

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Общекультурные и профессиональные компетенции: (ОК): (ОК-1); (ПК-1); (ПК-2).

Требования к входным знаниям, умениям студентов.

Студент должен:

Знать: фундаментальные основы высшей математики, современные средства вычислительной техники, основные физические явления, фундаментальные понятия, законы и теории классической физики.

Уметь: самостоятельно использовать математический аппарат; работать на персональном компьютере, пользоваться основными офисными

приложениями, применять полученные знания по физике и теоретической механике при изучении курса «Прикладной механики».

Владеть: первичными навыками и основными методами практического использования современных компьютеров для выполнения математических расчётов, оформления результатов расчёта, современной научной литературой, навыками ведения физического эксперимента.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И САНИТАРНЫЕ
НОРМЫ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель 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.

2. Содержание 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.

3. 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.

4. 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.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель освоения дисциплины

Цель: Изучить общие закономерности жизнедеятельности микроорганизмов в пищевых продуктах, роль микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов из растительного сырья.

2. Структура 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.

3. 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.)

4. 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.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель 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.

2. Структура 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.

3. 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 компетентностного 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.

4. 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.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ И ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ
ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель 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.

2. Структура 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.

3. 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.

4. 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.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель 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.

2. Структура 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.

3. 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.

4. 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.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ И УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО
СЫРЬЯ**

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель дисциплины

Цель – ознакомить студентов с современными сведениями об основных группах пищевых добавок.

2. Структура 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.

3. 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.

4. 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;

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель 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.

2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из восьми разделов.

Раздел 1. Автоматика, основные понятия и определения.

Раздел 2. Классификация САУ.

Раздел 3. Технические средства автоматике.

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.

3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, лабораторные занятия, по преобладающим методам и приёмам обучения: объяснительно-иллюстративные (объяснение, показ – демонстрация учебного материала и др.), активные и интерактивные; информационные, компьютерные.

4. 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 автоматике, 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 автоматике, аппаратурой, навыками проведения экспериментальных исследований, навыками обработки и анализ результатов экспериментов.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ**

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель 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.

2. Структура 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
3. 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.

4. 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 использование 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 технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель дисциплины

Цель – приобретение и усвоение студентами знаний химического состава пищевых продуктов, физиологической роли и технологических процессов производства хлеба.

2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из 2 разделов. Раздел 1: Технология хлебобулочных изделий. Хлебопекарные свойства основного сырья. Приготовление пшеничного теста. Приготовление ржаного теста. Дефекты и болезни хлеба; Этапы производства. Качество изделий.

3. 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.

4. 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.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель дисциплины

Цель – овладение методами исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; установления оптимального технологического режима.

2. Содержание дисциплины

Технохимический контроль хлебопекарного производства. Технохимический контроль макаронного производства. Технохимический контроль кондитерского производства.

3. 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.

4. 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;

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТРАСЛИ

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель 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.

2. Структура 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.

3. 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.).

4. 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 соответ-

ствующей 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.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ
ПРОДУКЦИИ**

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цель дисциплины

Цель – состоит в получении студентами знаний в области метрологии, стандартизации и сертификации, необходимых для решения научно-практических задач, стоящих перед отраслью.

2. Структура 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

3. 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.

4. 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).

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

**для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

2. Структура дисциплины

Учебная дисциплина «Физическая культура» включает в качестве обязательного минимума следующие дидактические единицы, интегрирующие тематику теоретического, практического и контрольного учебного материала:

-физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов;

- социально-биологические основы физической культуры;
- основы здорового образа жизни;
- оздоровительные системы и спорт (теория, методика и практика);
- профессионально-прикладная физическая подготовка студентов.

Учебный материал каждой дидактической единицы дифференцирован через следующие разделы и подразделы программы:

Теоретический раздел

Учебная дисциплина «ФК» включает в качестве обязательного минимума следующие формы занятий:

-лекционные (теоретические) занятия, формирующие мировоззренческую основу научно-практических знаний и отношение к физической культуре, как основе здорового образа жизни. Содержание теоретического раздела программы направлено на формирование у студентов представлений:

- о месте ФК в общекультурной и профессиональной деятельности студентов;

- об основах здорового образа жизни студентов

Учебный материал дидактических единиц теоретического раздела дифференцирован и предусматривает формирование мировоззренческой системы научно-практических знаний и отношения к физической культуре через следующие конкретизированные по содержанию и последовательности изучения тем лекций.

Методико-практический раздел

Направлен на реализацию процесса овладения студентами методами, средствами и способами физкультурно-спортивной деятельности для достижения учебных, спортивных, профессиональных и жизненных целей личности.

Практический раздел

Учебно-тренировочные занятия в основном учебном отделении, где

занимаются студенты основной и подготовительной медицинских групп, базируется на применении разнообразных средств физической культуры, спортивной и профессионально-прикладной физической подготовки. Этот раздел содействует приобретению опыта творческой и практической деятельности, развитию, совершенствованию и повышению уровня функциональных и двигательных способностей занимающихся.

Обязательными видами физических упражнений для включения в рабочую программу по физической культуре являются: отдельные дисциплины по легкой атлетике (бег 100м, бег 400м-женщины, бег 1000м-мужчины), спортивные игры, упражнения профессионально-прикладной физической подготовки гимнастика и ее разновидности.

В практическом разделе могут использоваться физические упражнения из различных видов спорта, оздоровительных систем физических упражнений. На занятиях могут применяться тренажеры и компьютерно-тренажерные системы.

Практический учебный материал (включая зачетные требования и нормативы) для групп специального учебного отделения разрабатывается соответствующими кафедрами ФФК и С с учетом медицинских показаний и противопоказаний для каждого студента. Студенты этого учебного отделения, освобожденные от практических занятий, пишут рефераты, связанные с особенностями использования средств физической культуры с учетом индивидуальных отклонений в состоянии здоровья.

Контрольный раздел (промежуточная аттестация)

Студенты, обучающиеся по дисциплине "Физическая культура" в основном, спортивном и специальном отделениях и освоившие учебную программу, в каждом семестре выполняют зачетные требования по физической культуре с соответствующей записью в зачетной книжке студента («зачтено»).

Критерием успешности освоения учебного материала является экспертная оценка преподавателя, учитывающая регулярность посещения обязательных учебных занятий, знаний теоретического раздела программы и выполнение установленных на данный семестр тестов общей физической и спортивно-технической подготовки для отдельных групп различной спортивной направленности.

Перечень требований и тестов, в том числе, форм электронного тестирования по каждому разделу, их оценка в очках и баллах разрабатываются соответствующей кафедрой и охватывают общую физическую, спортивно-техническую и профессионально-прикладную физическую подготовленность, а также уровень теоретических знаний студентов.

В каждом семестре студенты выполняют не более 9 тестов, включая три обязательных теста контроля общей физической подготовленности в каждом втором полугодии

Суммарная оценка выполнения тестов общей физической и спортивно - технической подготовленности определяется по среднему количеству очков, набранных во время всех тестов, при условии выполнения каждого из них не ниже, чем на одно очко.

Зачетный уровень средней суммарной оценки в очках устанавливается для каждого семестра кафедрой, обслуживающей соответствующий факультет.

Зачетные занятия проводятся с целью выявления качества учебно-воспитательной работы. В обязательных рамках этих занятий проводится сдача установленных контрольных нормативов.

К выполнению зачетных требований, упражнений и нормативов допускаются студенты, регулярно посещавшие учебные занятия, получившие необходимую подготовку. К итоговому зачету, в конце каждого семестра, может быть допущен студент, набравший по результатам электронного (компьютерного) тестирования знаний (теоретический раздел), посещения занятий, выполнение контрольных нормативов не менее 36 баллов. Сроки и порядок текущего рубежного и итогового контроля знаний, умений и навыков определяются графиком учебного процесса и расписанием РКМ.

3. Основные образовательные технологии

Учебный процесс происходит с использованием разнообразных активных общепедагогических и специфических методов физического воспитания. Все методы классифицируются на методы организации деятельности обучающихся, методы обучения (в том числе двигательным действиям), методы развития двигательных способностей, методы воспитания и методы оценки успеваемости.

В процессе обучения теоретико-методическим знаниям используются активные методы обучения, такие как игровой метод, метод проектов (выполнение СРС), проблемный метод, обучение в сотрудничестве. Также применяются видеоматериалы. При обучении двигательным действиям применяются методы целостного, расчлененного упражнения, игровой, соревновательный, метод сопряженного упражнения, подводящих упражнений.

В процессе развития физических качеств применяются методы круговой тренировки, интервальный, непрерывный, стандартный и переменные методы нагрузки. Деятельность студентов организуется посредством методов: фронтальный, поточный, групповой, парный, индивидуальный.

4. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: (ОК-9); (ОК-10); (ОК-11); (ОК-16); (ОК-17).

знать: научно практические основы физической культуры и здорового образа жизни

уметь: использовать творчески средства и методы физического

воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.

владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.