

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

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

специальность

**260501.65 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

Цели и задачи дисциплины

Основной целью дисциплины "Иностранный язык" в неязыковом вузе является обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения иностранного языка, как в повседневном, так и в профессиональном общении.

Критерием практического владения иностранным языком является приобретение студентами коммуникативной компетенции, умение достаточно уверенно пользоваться наиболее употребительными и относительно простыми языковыми средствами в основных видах речевой деятельности: говорении, восприятии на слух (аудировании), чтении и письме. Практическое владение языком специальности предполагает также умение самостоятельно работать со специальной литературой на иностранном языке с целью получения профессиональной информации.

Основой построения программы является разделение дисциплины на два направления или аспекта «общий язык» (General Language) и «язык для специальных целей» (Language for Specific Purposes — LSP).

Они различаются между собой тематикой и лексическим составом учебных текстов, приоритетом того или иного вида речевой деятельности, развитием навыков, необходимых для освоения соответствующего регистра речи. Оба направления связаны между собой в учебном процессе наличием общих грамматических тем и необходимостью овладения сходными синтаксическими явлениями и базовыми речевыми навыками.

В аспекте "Общий язык" осуществляется: развитие навыков восприятия звучащей (монологической и диалогической) речи, развитие навыков устной разговорно-бытовой речи, развитие навыков чтения и письма. Обучение общему языку ведется на материале произведений речи неспециализированной (бытовой и общепознавательной) тематики, а также страноведческого и культурологического характера.

В аспекте "Язык для специальных целей" осуществляется: развитие навыков публичной речи (сообщение, доклад, дискуссия); развитие навыков чтения специальной литературы с целью получения информации; знакомство с основами реферирования, аннотирования и перевода литературы по специальности; развитие основных навыков письма для подготовки публикаций и ведения переписки. Обучение языку специальности ведется на материале произведений речи на профессиональные темы.

Освоение студентами фонетики, грамматики, синтаксиса, словообразования, сочетаемости слов, а также активное усвоение наиболее употребительной лексики и фразеологии изучаемого иностранного языка происходит не в виде свода правил, а в процессе работы над связными, законченными в смысловом отношении произведениями речи.

Требования к уровню содержания дисциплины

Перечень знаний и практических умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины

По окончании обучения студент должен:

владеть идиоматически ограниченной речью, а также освоить стиль нейтрального научного изложения:

владеть навыками разговорно-бытовой речи (владеть нормативным произношением и ритмом речи и применять их для повседневного общения);

понимать устную (диалогическую и монологическую) речь с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях неофициального и официального общения;

активно владеть наиболее употребительной (базовой) грамматикой и основными грамматическими явлениями, характерными для профессиональной речи;

знать базовую лексику общего языка, лексику, представляющую нейтральный научный стиль, а также основную терминологию своей широкой и узкой специальности;

читать и понимать со словарем специальную литературу по широкому и узкому профилю специальности;

владеть основами публичной речи — делать сообщения, доклады (с предварительной подготовкой);

участвовать в обсуждении тем, связанных со специальностью (задавать вопросы и отвечать на вопросы);

владеть основными навыками письма, необходимыми для подготовки публикаций, тезисов и ведения переписки;

иметь представление об основных приемах аннотирования, реферирования и перевода литературы по специальности;

владеть основными навыками письма (частное, деловое), биографии.

Применение ТСО

В преподавании иностранных языков большое значение имеет применение ТСО (видеотехники, мультимедиа и аудиотехники). Использование видео-, аудио- и мультимедийных материалов создает максимальную наглядность, что повышает интерес студентов к изучению иностранного языка, тем самым обеспечивается более высокая мотивация обучения.

Применение ТСО на занятиях с преподавателем позволяет одновременно тренировать различные виды речевой деятельности и сочетать их в разных комбинациях (аудирование и говорение, аудирование и письмо, аудирование и чтение, говорение и письмо).

Особое значение использование видео-, аудио- и мультимедийных материалов приобретает в группах, начинающих изучение иностранного языка, или в группах первого года обучения, где учащимся требуется корректировка

речевых навыков. Систематическое применение звукозаписи способствует развитию речевого слуха, позволяет унифицировать произносительные навыки и устранить резкие различия в степени подготовленности учащихся по иностранному языку.

Выполнение тренировочных упражнений по фонетике, грамматике и запоминанию текстов переносится на самостоятельную работу студентов с магнитофоном, что увеличивает время языковой практики студентов, создает возможности упражняться в языке и запоминать материал с той скоростью, которая наиболее оптимальна для каждого конкретного учащегося, что повышает эффективность обучения.

Содержание дисциплины

Я - студент. Моя семья

Грамматика. Структура простого предложения, глаголы: to be, to have.

Артикли. Множественное число имен существительных.

Личные и притяжательные местоимения. Мой рабочий день. Как я провожу свои выходные. Имя числительные

Мой институт.

Грамматика. Настоящие времена активного залога

Типы вопросов: общие, специальные, альтернативные и разделительные

Российский университет кооперации. Оборот there is, there are. Местоимения a little, a few

Мой родной город. Предлоги места и направления. Повторение пройденного материала. Test

Повторение пройденного материала. Работа над ошибками

Местоимения **some, any, no**

Curd

Российская Федерация. Москва – столица России. Достопримечательности города. Прошедшие времена активного залога, неправильные и правильные глаголы.

Test

Степени сравнения прилагательных

Парные союзы **as ...as, not so ...as**

Безличные предложения, слова производные от **every** Кооперативы в России.

Времена активного залога

Будущие времена активного залога Соединенное Королевство Великобритании. Контрольная работа

Повторение пройденного материала, подготовка к зачету.

Модальные глаголы. Вопросительные предложения с модальными глаголами

Food Additives

Неопределенное местоимение one и его сочетание с модальными глаголами

Fast Food

Времена страдательного залога.

Why are food and color ingredients added to food?

Сослагательное наклонение

Baking

Времена английского глагола. Brewing

Согласование времен в главном и придаточном предложениях

Decaffeination

Действительный и страдательный залог

Экономика Англии. Экономика США. Действительный и страдательный

залог

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Цели и задачи дисциплины

Физическая культура в Основах законодательства Российской Федерации о физической культуре и спорте представлена в высших учебных заведениях как учебная дисциплина и важнейший компонент целостного развития личности. Являясь составной частью общей культуры и профессиональной подготовки студентов в течение всего периода обучения, физическая культура входит обязательным разделом в гуманитарный компонент образования.

Программа учебной дисциплины "Физическая культура" составлена с учетом основополагающих законодательных, инструктивных и программных документов определяющих основную направленность, объем и содержание учебных занятий по физической культуре в высшей школе:
- примерная программа дисциплины "Физическая культура" федерального компонента цикла обще гуманитарных и социально-экономических дисциплин в государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования второго поколения от 2000 г.

Целью физического воспитания студентов вузов потребительской кооперации является формирование физической культуры личности и обеспечение психофизической готовности к будущей профессиональной деятельности.

Достижение поставленной цели предусматривает решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих и оздоровительных задач:

- понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на ведение здорового образа жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание*- потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

Физическая культура — органическая часть общечеловеческой культуры, ее особая самостоятельная область. Вместе с тем это специфический процесс и результат человеческой деятельности, средство и способ физического совершенствования личности.

Требования к уровню содержания дисциплины

В результате обучения физической культуре студент должен знать:

- основы физической культуры и спорта, физического воспитания, самовоспитания и самообразования, физического развития, физической и функциональной подготовленности, психофизической подготовленности, жизненно необходимых умений и навыков, физического совершенства, профессиональной направленности физического воспитания;
 - об организме человека и его функциональных системах, саморегуляции и совершенствовании организма, адаптации, социально-экологических факторах, показателях состояния основных функциональных систем;
 - о здоровье, здоровом образе и стиле жизни, основах жизнедеятельности, двигательной активности;
 - методические принципы и методы физического воспитания, общая и специальная физическая подготовка, физические качества, двигательные умения и навыки, спортивная тренировка, разделы спортивной подготовки, тренированность, формы занятий, структура учебно-тренировочного занятия, разминка, выработка, общая и моторная плотность занятия, интенсивность физической нагрузки, градация интенсивности по частоте сердечных сокращений (ЧСС), энергозатраты при физической нагрузке;
 - формы организации занятий, методы и средства тренировки, физическая и функциональная подготовленность, основы планирования учебно-тренировочного процесса;
 - формы самостоятельных занятий, направленность самостоятельных занятий, планирование самостоятельных занятий и особенности их проведения в зависимости от возраста и пола, спортивной подготовленности и функционального состояния;
 - о диагностике состояния здоровья и его оценке, врачебном контроле, самоконтроле, (стандартах, индексах, номограммы, функциональных пробах, упражнениях-тестах);
 - о массовом спорте, студенческом спорте, системах физических упражнений;
 - о поддержании и восстановлении работоспособности в профессиональной и физкультурно-спортивной деятельности;
 - о психофизиологической характеристике умственного труда, работоспособности, утомлении и переутомлении, усталости, рекреации, релаксации;
 - о профессионально-прикладной физической подготовке, ее формах, условиях и характере труда, прикладных физических, психофизиологических, психических и специальных качествах, прикладных умениях и навыках, прикладных видах спорта, производственной физической культуре, профессиональных заболеваний и их профилактике.
- уметь:
- использовать средства и методы физической культуры в развитии и

формировании основных физических качеств;

- использовать знания особенностей функционирования человеческого организма и отдельных его систем под влиянием занятий физическими упражнениями и спортом в различных условиях внешней среда;
- применять индивидуальный выбор вида спорта или системы физических упражнений;
- использовать методы самоконтроля физического развития, физической подготовленности, функционального состояния для разработки индивидуальных программ оздоровительной и тренировочной направленности;
- владеть средствами, методами и способами восстановления организма, организации активного отдыха и реабилитации после травм и перенесенных заболеваний;
- применять организационные формы, средства и методы профессионально-прикладной психофизической подготовки в соответствии с требованиями специальности;
- реализовывать мировоззренческий компонент формирования физической культуры личности в составлении собственной, лично ориентированной комплексной программы сохранения и укрепления здоровья;
- использовать технические средства обучения (тренажеры, тренажерные комплексы, компьютерные программы, аудио-видеотеки и пр.)

освоить методы:

- эффективных и экономических способов владения жизненно важными умениями и навыками (ходьба, бег, передвижение на лыжах плавание и др.);
- применения средств физической культуры для развития отдельных физических качеств;
- самооценки работоспособности, усталости, утомления и применения средств физической культуры для их коррекции;
- составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической, тренировочной или восстановительной направленности;
- оценки состояния здоровья, физического развития, функционального состояния и физической подготовленности;
- обучения двигательным умениям и навыкам, техническим приемам в избранном виде спорта;
- индивидуального подхода к применению средств спортивной подготовки;
- организации и проведения массовых спортивных, спортивно-оздоровительных мероприятий и соревнований по избранным видам спорта;
- направленного использования современных педагогических, медико-биологических и психологических средств восстановления;
- проведения производственной гимнастики и применения «малых форм» физической культуры;
- подбора средств профессионально-прикладной физической подготовленности, развития профессионально важных качеств;

- составления и реализации индивидуальных комплексных программ сохранения и укрепления здоровья.

Содержание дисциплины

Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.

Социально-биологические основы ФК.

Физическая культура и спорт как социальные феномены общества.

Физическая культура личности.

Легкая атлетика.

Волейбол

Лыжный спорт

Баскетбол.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ИСТОРИЯ»

Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины «Отечественная история» является – расширение гуманитарных знаний студентов университета; формирование у обучающихся системного мышления, умения самостоятельно оценивать события истории; формировать представление об основных этапах и содержании истории России с древнейших времен до наших дней; показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории; определить место отечественной истории во всемирно-историческом процессе; выработка у современной молодежи уважительного и объективного отношения к истории своего и других народов.

Учебная программа является частью единого учебно-методического комплекса по дисциплине «Отечественная история» для студентов всех специальностей университета. Особенностью данной программы является то, что она основана на проблемно-хронологическом принципе и предполагает новый качественный уровень анализа, оценки актуальных, исторических и общественных явлений.

По дисциплине «Отечественная история» предусматриваются активные формы учебной и воспитательной работы студентов - лекции, семинары, индивидуальные собеседования, контрольные работы, написание докладов и рефератов.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Перечень знаний, умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины:

1.должен знать

- показать, по каким проблемам отечественной истории ведутся сегодня споры и дискуссии в российской и зарубежной историографии;
- показать место истории в обществе; формирование и эволюцию исторических понятий и категорий;
- обратить внимание на тенденции развития мировой историографии и место и роль российской истории и историографии в мировой науке;
- проанализировать те изменения в исторических представлениях, которые произошли в России в последнее десятилетие.

2.должен уметь

- пользоваться действующей нормативной документацией в области управления качеством продукции;
- анализировать и синтезировать элементы системы качества с выделением их особенностей;
- определять политику предприятия в области управления качеством, используя опыт передовых предприятий России и зарубежных стран;
- разрабатывать основные документы системы управления качеством.

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

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

Содержание дисциплины

Возникновение государства в Восточной Европе

Образование и укрепление Российского централизованного государства.

Россия в XVII столетии. Социально-политическое развитие общества

Россия в XIX веке: разложение и кризис феодализма. Революционная борьба против царизма и крепостничества. Реформы 60х – 70х гг.

Россия на рубеже XIX-XX вв.

Октябрьская революция. Гражданская война и интервенция. Курс на НЭП

Социально-экономическое и политическое развитие страны в 1920 – 1945 гг.

СССР в период с середины 50-х до середины 60-х гг. XX века.

Перестройка экономических и политических структур на современном этапе нашего общества: проблемы, трудности, перспективы.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЛОСОФИЯ»

Цели и задачи дисциплины

Философское знание выявляет, систематизирует и критически осмысливает мировоззренческие компоненты, включенные в различные области гуманитарного знания и культуру в целом. Она соединяет историзм и многообразие мировоззренческих ориентации, рациональное и критическое размышление над глубинными ценностями человеческой жизни. Философия является важным условием формирования духовного мира личности, его мировоззрения и методологической культуры. Она помогает специалисту овладеть творческим мышлением, своевременно адаптироваться к радикальным изменениям в содержании и целях деятельности, способствует социальной и производственной мобильности.

Увязывание различных технических, социально-экономических и культурных фактов в единый системный комплекс предполагает использование философско-методологического анализа для решения общих и частных проблем науки.

Цель: вооружить студентов философским мировоззрением и методологией решения теоретических и практических задач, стоящих перед будущими специалистами высокой квалификации.

задачи

- изучить предмет, характерные черты, основные функции философии;
- сформировать у будущих специалистов высокие гражданские и нравственно-профессиональные качества;
- привить навыки к научно-исследовательской работе и самостоятельному решению современных проблем, выдвигаемых жизнью.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Философия» студент **должен:**

• **знать**

- научную, философскую и религиозную картины мироздания, их фундаментальные понятия и принципы;
- сущность, назначение и смысл жизни человека; соотношение биологического и социального в человеке; сущность и структуру личности; соотношение свободы и необходимости;
- сущность и структуру сознания и познания; многообразие форм и методов познания; теорию истины; соотношение науки и веры;
- теорию диалектики и ее методологическую роль для познавательной и практической деятельности специалиста;
- сущность, структуру законов и движущих сил общества; разнообразие методологических принципов анализа общества в истории философии XX века;

- материальную и духовную жизнь общества; соотношение культуры и цивилизации; глобальные проблемы современности;

• **уметь**

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

- применять философские знания как метод для познания конкретных проблем частных наук, решения практических профессиональных задач;

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

• **иметь представление**

- об основных отраслях философского знания: метафизике, теории познания, логике, философской антропологии, этике, эстетике, философии науки, социальной философии;

- о процессах и явлениях, происходящих в живой и социально-организованной материи; о наиболее общих законах, действующих в реальной действительности; формах и методах научного познания;

- о трудах выдающихся философов Античности, Средневековья, Нового времени, немецкой классической философии, русской философии и философии XX века.

Содержание дисциплины

Философия, круг ее проблем и роль в обществе

Философия античной Греции

Философия Средневековья и Возрождения

Научная революция и философия XVII века

Немецкая классическая философия

Марксистская философия

Русская философия XIX – начала XX веков

Современная западная философия

Учение о бытии. Научная, философская и религиозная картины мира

Философская теория развития

Проблема сознания в философии

Философия познания

Общество. Основы философского анализа

Человек и общество

Духовная жизнь общества

Мораль и нравственные отношения в обществе

Культура и цивилизация

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «СОЦИОЛОГИЯ»

Цели и задачи дисциплины

Курс «Социология» является учебной дисциплиной базового образования и изучается студентами на первом курсе. В настоящее время изучение социологии приобретает особую значимость: создается новая система гуманитарного образования в России, в которой социология как учебный предмет занимает одно из первых мест. Она является теперь обязательной для студентов всех специальностей, в том числе не требующих от поступающих глубокой гуманитарной подготовки.

Известно, что социология – это наука об обществе и взаимоотношениях людей: ее **прикладная направленность** – создание стабильного, постоянно прогрессирующего общества. Принято считать, что функция учебного курса – обучение правилам пользования научными инструментами, теориями и методами. Но еще важнее – сформировать **аналитическое мышление** студента, способность самостоятельно разбираться в существе вопроса, основательно подготовиться к будущей профессиональной деятельности.

Соответственно, курс социологии ставит своей **целью**:

- дать студентам глубокие знания теоретических основ и закономерностей функционирования социологической науки, выделив ее специфику, раскрыв принципы соотношения методологии и методов социологического познания;

- помочь овладеть этими знаниями во всем многообразии научных социологических направлений, школ и концепций, в том числе и отечественной социологической школы;

- способствовать подготовке широко образованных, творческих и критически мыслящих специалистов, способных к анализу и прогнозированию сложных социальных проблем и овладению методикой проведения социологических исследований.

Задачи курса предполагают изучение:

- основных этапов развития социологической мысли и современных направлений социологической теории;

- определения общества как социальной реальности и целостной саморегулирующейся системы;

- социальных институтов, обеспечивающих воспроизводство общественных отношений;

- основных этапов культурно-исторического развития обществ, механизмов и форм социальных изменений;

- социологического понимания личности, понятия социализации и социального контроля; личности как субъекта социального действия и социальных взаимодействий;

- межличностных отношений в группах; особенностей формальных и неформальных отношений; природы лидерства и функциональной ответственности;
- механизма возникновения и разрешения социальных конфликтов;
- культурно-исторических типов социального неравенства и стратификации; горизонтальной и вертикальной социальной мобильности;
- основных проблем стратификации российского общества, возникновения классов, причин бедности и неравенства, взаимоотношений социальных групп, общностей, этносов;
- представлений о процессе и методах социологического исследования.

Краткий курс социологии подготовлен в строгом соответствии с требованиями Государственного стандарта по социологии и представляет собой обобщение достижений мировой и отечественной социологической науки.

Требования к уровню освоения и содержания дисциплины.

По результатам изучения дисциплины «Социология» студент **должен**:

- **знать**
- объект, предмет и основные категории социологии;
- историю развития западной и российской общественной мысли;
- современные социологические школы и концепции;
- **уметь**
- анализировать социальные конфликты;
- применять методы теоретической и эмпирической социологии;
- составить программу и анкету конкретного социологического исследования;
- разбираться в социальных проблемах современного российского общества;
- **иметь представление**
- о методологии познания социальной реальности;
- о социологическом исследовании, его методах и задачах;
- об общественном сознании и идеологии.

Содержание дисциплины

Социология как наука

Классические социологические парадигмы

Неклассические социологические парадигмы

Социальная структура и социальные институты

Социальные изменения

Социология власти

Социальный контроль

Идеология

Социология религии

Методология и методика эмпирического социологического исследования

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ПОЛИТОЛОГИЯ»

Цели и задачи дисциплины

Политология - это наука о политике, политической власти и управлении, о закономерностях и особенностях развития политических институтов, отношений и процессов, о представлениях, мотивах, действиях людей, воспроизводящих и преобразующих политическую реальность. Основными целями дисциплины «Политология», являются политическая социализация студентов, формирование политической культуры, высоких духовно-нравственных качеств, патриотизма, государственности, личной ответственности перед обществом и государством и чувства гражданского долга.

Как научная дисциплина политология ставит следующие задачи: - выявлять условия, пути, принципы консолидации общественно-политических сил;

- разрабатывать основные направления, формы и методы демократизации политической системы;

- находить наиболее верные пути государственного строительства, перехода к правовому государству и самоуправлению, к совершенствованию гражданского общества;

- определять наиболее оптимальные пути преодоления политических, национально-этнических конфликтов, совершенствовать национально-государственное устройство общества;

- исследовать теоретические и практические аспекты политической культуры граждан, определять пути и формы воспитания людей в духе социально-политической общественности, гражданской позиции, патриотизма;

- выявлять оптимальное соотношение общечеловеческих и государственных интересов в международных отношениях; находить оптимальные варианты повышения места и роли России в международном сообществе;

- определять формы и методы реализации международного опыта по правам и свободам граждан применительно к отдельной стране; развивать стремление студентов к участию в кооперативном движении.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Перечень знаний, умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины:

должен знать

- объект, предмет и основные категории политологии;

- историю развития западной и российской политической мысли;

- современные политологические школы и концепции;

- понятие «политика», ее, виды и функции;

- политическую систему и ее роль в жизни общества;

- содержание понятия «власть», источники, виды, ресурсы власти;

сущность политической власти и политической жизни, политических отношений и процессов;

международные организации и движения, роль и место среди них Международного кооперативного альянса как организации, способной содействовать сотрудничеству.

должен уметь

анализировать политические конфликты и способы их разрешения;
ориентироваться в расстановке политических сил в стране и мире;
разбираться в проблемах формирования гражданского общества, избирательных системах, политических технологиях, политическом лидерстве, цивилизованном и нецивилизованном лоббизме, политическом менеджменте;

оценивать современную политическую обстановку;

анализировать конкретные политические ситуации и политические решения;

понимать значение активного личного участия в политике.

Содержание дисциплины

Политология как наука.

Политическая власть.

Государство как политический институт.

Политическая система и современная демократия.

Политическая идеология и культура.

Прикладная политология.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «КУЛЬТУРОЛОГИЯ»

Цели и задачи дисциплины

Дисциплина «Культурология» входит в цикл общих гуманитарных дисциплин Федерального компонента, и представляет собой базис общекультурной подготовки будущих специалистов.

Дисциплина включает в себя синтез философских представлений о культуре, культурологических теорий и исследования конкретных культурных феноменов в их многообразных проявлениях и взаимосвязях.

Целью изучения культурологии является развитие у студентов понимания и умения объяснять феномен культуры, ее роль в человеческой жизнедеятельности, представления о способах приобретения, хранения и передачи социального опыта, базисных ценностей и культурных феноменов.

Задачами дисциплины являются:

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

Требования к уровню освоения дисциплины

В результате преподавания культурологии и учебной деятельности студента по предлагаемой учебной программе обучающийся должен приобрести знания и умения, которые соответствуют требованиям Федерального компонента Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

Перечень знаний, умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины:

1. должен знать:

- феномен культуры, основные подходы к ее определению;
- структуру и функции культуры;
- соотношение философии культуры, культурологии, социологии и культурной антропологии;
- место культуры в жизни общества, роль культуры в системе социальных институтов, соотношение процессов социализации и инкультурации личности;
- основные базовые основания подобных типологий и представлять сложности типологии культуры;
- особенности культуры первобытного общества и древних цивилизаций;
- роль христианства в становлении европейской культуры, и основные этапы ее развития,

- своеобразие культур Востока;
- особенности индубуддийской, китайской, арабской культур;
- основные этапы и достижения русской культуры;
- историю возникновения и основные толкования понятия «цивилизация»;
- теорию культурно-исторических типов, культурно-историческую морфологию, культурно-историческую монадологию;
- понятия традиционализма, фундаментализма и модернизма;
- основные особенности и типы религиозного фундаментализма и основные религиозно-модернистские направления;
- основные теоретические положения о кризисе западноевропейской культуры;
- основные теории субкультур;
- основные контркультурные движения середины XX века;
- основные теории элитарности культуры;
- признаки массовой культуры;
- понятия культурного кода, межкультурных коммуникаций, проблемы взаимодействия культур в современном мире

2.должен уметь:

- оценивать и сопоставлять их основные этапы культурогенеза;
- выделять ценности отдельных культур;
- оценивать соотношение общего и особенного в проблеме ценностей;
- применять понятия «организм» и «организация» для анализа конкретных социокультурных образований;
- раскрывать понятие отчуждения культуры и природы и его последствия для современного общественного развития;
- выделять разные типы культур;
- выделять основные ценности древних культур;
- сравнивать восточные и античную культуры, оценивать их взаимное влияние;
- оценивать художественную культуру Западной Европы
- ориентироваться в картинах мира и художественной практике культур Востока;
- понимать своеобразие православия как конфессии христианства
- пользоваться основными цивилизационными подходами к изучению культур;
- различать понятия «субкультура» и «контркультура»;
- представлять роль контркультуры в кризисные периоды;
- понимать основные особенности народной, демократической культуры;
- оценивать роль массовой культуры в современном обществе.

3.должен владеть/иметь представление:

- методикой выделения природно-органического и машинно-технического элементов культуры;

- информацией о многообразии возможных типологий культуры,
- информацией о достижениях древних культур;
- материалом об особенностях формирования русской культуры;
- представлять соотношение традиций и новаторства в культуре;
- иметь представление о кризисе как закономерном этапе в развитии культур, стимулирующем их обновление;
- о неоднородности культур;
- о характере элитарной культуры;
- информацией о символическом характере культуры

Содержание дисциплины

Структура и состав современного культурологического знания

Культурология и история культурологической мысли. Концепции культуры

Типология культур

Культура первобытного общества

Культура Древнего Востока

Античная культура

Тенденции культурной универсализации в современном мире. Место и роль

России в мировой культуре

Культура средневековой Европы

Исламская культура

История и развитие русской культуры

Культура эпохи Возрождения

Западноевропейская культура нового времени

Европейская культура XXв.

Культура в современном мире

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЕДЕНИЕ»

Цели и задачи дисциплины

В условиях преобразований, происходящих в нашей стране, связанных с процессами демократизации в социально-политической и экономической жизни общества, получило широкое развитие законодательство, закрепляющее новые формы и методы регулирования правоотношений.

Знание права и умение квалифицированно пользоваться законодательством в современный период являются необходимыми условиями подготовки специалистов в различных областях деятельности, в том числе и в сфере потребительской кооперации.

В соответствии с Государственным образовательным стандартом становится задача подготовки компетентных специалистов, обладающих правовыми знаниями, способных самостоятельно принимать решения, совершать юридические поступки, как в интересах отдельной личности, так и в интересах всего общества.

Знания о праве имеют не только мировоззренческое, но и непосредственно практическое значение. Основные теоретические знания о праве и государстве являются необходимым условием для обеспечения защиты интересов личности и существования общественного правопорядка. Поэтому необходимо помнить, что право, будучи явлением человеческой цивилизации и культуры, призвано, прежде всего, служить человеку.

Правоведение рассматривает систему права в целом, во взаимосвязи различных ее отраслей и позволяет понять сущность права и государства, их возникновение, развитие, а также происходящие в современном обществе государственно-правовые явления. Данная дисциплина рассматривает отрасли права в комплексе, составляет системный анализ их изучения. При изучении правоведения значительное внимание уделяется пониманию основных юридических понятий и терминов.

Цель изучения дисциплины «Правоведение» заключается в оказании помощи студентам в усвоении соответствующих теоретических положений и приобретении практических навыков применения действующего законодательства.

Весь курс дисциплины «Правоведение» разделен на 10 тем в соответствии с отдельными отраслями права. Такое деление обусловлено различным содержанием регулируемых правом общественных отношений.

При изучении дисциплины «Правоведение» студенту необходимо уяснить характер, содержание общественных отношений, составляющих предмет регулирования конкретной отрасли права (конституционного, экологического, гражданского, трудового, финансового), принципы, специфические выражающие особенности отношений, регулируемых этой отраслью права, и особенности способов защиты права, не совпадающие в разных отраслях.

Получив необходимые знания, студент должен обладать определенной гражданской зрелостью и высокой общественной активностью, правовой и политической культурой, уважением к закону и бережным отношением к социальным ценностям правового государства, высоким нравственным сознанием, гуманностью, твердостью моральных убеждений, чувством долга, ответственностью за судьбы людей и полученное дело, принципиальностью и независимостью в обеспечении прав, свобод и законных интересов личности, ее охраны и социальной защиты, чувством нетерпимости к любому нарушению закона в собственной профессиональной деятельности.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины «Правоведение» студент должен знать:

- основы российской правовой системы и законодательства;
- сущность, характер и взаимодействие правовых явлений, их взаимосвязь в целостной системе знаний;
- основные понятия о праве, государстве, обществе и личности;
- правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности;
- конституционную основу правовой системы Российской Федерации;
- общие положения гражданского, трудового, административного, уголовного, семейного, экологического и иных отраслей права;
- структуру и организацию судебных и иных правоохранительных органов;
- правовые основы защиты информации и государственной тайны;
- общие положения и особенности правового регулирования предпринимательской деятельности.

В последствии студент должен уметь:

- грамотно ориентироваться в законодательстве;
- анализировать и решать юридические вопросы в сфере регулирования различных отраслей права, применяя для их решения соответствующие нормы права;
- юридически грамотно составлять правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины

Общая теория права и государства

Общие положения конституционного права Российской Федерации

Основы гражданского права Российской Федерации

Основы семейного права Российской Федерации

Основы трудового права Российской Федерации

Основы административного права Российской Федерации

Основы уголовного права Российской Федерации

Основы экологического права Российской Федерации
Основы информационного права Российской Федерации. Правовые основы
защиты информации и государственной тайны
Общие положения правового регулирования предпринимательской
деятельности

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА КООПЕРАЦИИ»

Цели и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины:

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

Программа дисциплины состоит из 5 базовых блока:

Теория и история кооперации.

Потребительская кооперация в России.

Производственная кооперация.

Функционирование кооперативных организаций в России в современных рыночных условиях.

Основные направления развития кооперации в России, регионе, мире.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Студент должен после изучения дисциплины владеть теорией и практикой формирования и систематизирования информации об экономической и социальной деятельности потребительских кооперативов.

Свободно разбираться в правовой основе кооперативных структур, в

особенностях их создания и хозяйственной деятельности.

Творчески применять в своей практической деятельности специальные знания о потребительских кооперативах.

После изучения дисциплины студенты должны знать:

Теоретические и исторические основы международной практики;
основные конкретные экономические, социальные, политические причины возникновения потребительской кооперации;

современные кооперативные принципы деятельности потребительской кооперации;

история развития потребительской кооперации и основные компоненты ее функционирования в России и РТ;

методику и практику создания потребительских кооперативов; роль и место в экономике России;

специфику деятельности кооперативных организаций в условиях рынка с учетом местных региональных особенностей.

Студент должен уметь:

отличать особенности кооперативной организационно-правовой формы хозяйствования от акционерных и других форм;

применять теоретические знания в практической деятельности;

развивать многообразие форм потребительской кооперации;

разбираться в правовой основе кооперативных структур, в особенностях их содержания и хозяйственной деятельности;

формировать и обосновывать свои предложения по улучшению работы потребительских кооперативов;

применять на практике кооперативные методы демократического управления и контроля для совершенствования и повышения социально-экономической эффективности деятельности различных кооперативных предприятий и организаций.

Содержание дисциплины

Теория и история кооперации

Потребительская кооперация в России

Производственная кооперация

Функционирование кооперативных организаций в России в современных условиях переходного периода.

Основные направления развития кооперации в России, регионе, мире.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА»

Цели и задачи дисциплины

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

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

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в выработке у студентов способности осуществлять научный подход к определению содержания, а также наиболее целесообразных приемов, форм, методов, средств, психолого-педагогических технологий самосовершенствования и влияния на потенциальных подчиненных в целях повышения своей и их профессиональной компетентности:

развитие личностно-ориентированной направленности профессионального мышления;

формирование целостного представления о человеке с точки зрения его психологических характеристик;

овладение навыками самоанализа, саморазвития и самовоспитания;

совершенствование навыков межличностного и профессионального взаимодействия;

формирование умений, необходимых для осуществления психолого-педагогического анализа различных жизненных и профессиональных ситуаций.

Дисциплина «Психология и педагогика» состоит из двух относительно самостоятельных разделов:

1. «Психология».

2. «Педагогика».

Последовательность изложения тем отражает логику восприятия учебно-научного материала. Учебный план по дисциплине предусматривает лекции, семинарские занятия и самостоятельную работу студентов.

Семинарские занятия преследуют цель не только закрепления студентами теоретических понятий, но и развития их жизненного проявления и индивидуальных особенностей психики, умения увидеть в конкретных ситуациях это проявление.

Требования к уровню содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины «Психология и педагогика» выпускник вуза **должен знать**:

природу психики человека;

основные психические функции человека, их физиологические механизмы, соотношение природных и социальных факторов в становлении

психики;

формы освоения человеком действительности;

роль сознания и самосознания в поведении, деятельности человека, формировании его личности;

значение воли, эмоций, чувств, потребностей и мотивов;

формы, методы и средства педагогического воздействия на личность студента, его сознание;

закономерности движения учебного процесса и его противоречия;

должен уметь:

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

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

должен владеть:

простейшими приемами психической саморегуляции;

устойчивостью к стрессам, интерпретацией собственного психического состояния.

Содержание дисциплины

Психология

Педагогика

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

Цели и задачи дисциплины

В условиях преобразований, происходящих в нашей стране, связанных с процессами демократизации в социально-политической и экономической жизни общества, получило широкое развитие законодательство, закрепляющее новые формы и методы регулирования правоотношений.

Знание права и умение квалифицированно пользоваться законодательством в современный период являются необходимыми условиями подготовки специалистов в различных областях деятельности, в том числе и в сфере потребительской кооперации.

В соответствии с Государственным образовательным стандартом становится задача подготовки компетентных специалистов, обладающих правовыми знаниями, способных самостоятельно принимать решения, совершать юридические поступки, как в интересах отдельной личности, так и в интересах всего общества.

Знания о праве имеют не только мировоззренческое, но и непосредственно практическое значение. Основные теоретические знания о праве и государстве являются необходимым условием для обеспечения защиты интересов личности и существования общественного правопорядка. Поэтому необходимо помнить, что право, будучи явлением человеческой цивилизации и культуры, призвано, прежде всего, служить человеку.

Правоведение рассматривает систему права в целом, во взаимосвязи различных ее отраслей и позволяет понять сущность права и государства, их возникновение, развитие, а также происходящие в современном обществе государственно-правовые явления. Данная дисциплина рассматривает отрасли права в комплексе, составляет системный анализ их изучения. При изучении правоведения значительное внимание уделяется пониманию основных юридических понятий и терминов.

Цель изучения дисциплины «Правоведение» заключается в оказании помощи студентам в усвоении соответствующих теоретических положений и приобретении практических навыков применения действующего законодательства.

Весь курс дисциплины «Правоведение» разделен на 10 тем в соответствии с отдельными отраслями права. Такое деление обусловлено различным содержанием регулируемых правом общественных отношений.

При изучении дисциплины «Правоведение» студенту необходимо уяснить характер, содержание общественных отношений, составляющих предмет регулирования конкретной отрасли права (конституционного, экологического, гражданского, трудового, финансового), принципы, специфические выражающие особенности отношений, регулируемых этой отраслью права, и особенности способов защиты права, не совпадающие в разных отраслях.

Получив необходимые знания, студент должен обладать определенной гражданской зрелостью и высокой общественной активностью, правовой и политической культурой, уважением к закону и бережным отношением к социальным ценностям правового государства, высоким нравственным сознанием, гуманностью, твердостью моральных убеждений, чувством долга, ответственностью за судьбы людей и полученное дело, принципиальностью и независимостью в обеспечении прав, свобод и законных интересов личности, ее охраны и социальной защиты, чувством нетерпимости к любому нарушению закона в собственной профессиональной деятельности.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины «Правоведение» студент должен знать:

- основы российской правовой системы и законодательства;
- сущность, характер и взаимодействие правовых явлений, их взаимосвязь в целостной системе знаний;
- основные понятия о праве, государстве, обществе и личности;
- правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности;
- конституционную основу правовой системы Российской Федерации;
- общие положения гражданского, трудового, административного, уголовного, семейного, экологического и иных отраслей права;
- структуру и организацию судебных и иных правоохранительных органов;
- правовые основы защиты информации и государственной тайны;
- общие положения и особенности правового регулирования предпринимательской деятельности.

В последствии студент должен уметь:

- грамотно ориентироваться в законодательстве;
- анализировать и решать юридические вопросы в сфере регулирования различных отраслей права, применяя для их решения соответствующие нормы права;
- юридически грамотно составлять правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины

- Современный русский литературный язык культура речи
- Нормы современного русского литературного языка
- Особенности устной и письменной речи
- Нормативное произношение и ударение
- Точность словоупотребление. Лексическая сочетаемость (плеоназм, тавтология, паронимы, омонимы)
- Функционально-стилевая принадлежность слова (термины, заимствования, неологизмы)

Фразеологические средства русского языка, ошибки в использовании фразеологизмов

- Употребление форм имени существительного
- Употребление форм имени числительного
- Трудные случаи именного и глагольного управления
- Употребление причастных и деепричастных оборотов. Ошибки при их использовании в предложении

Структурные элементы научного письменного текста (статья, монография, реферат, конспект, тезисы) и их языковое оформление

- Оформление цитат, справочно-библиографического аппарата научного произведения
- Редактирование и устранение ошибок в языке деловых бумаг
- Служебные документы: образцы, языковое оформление
- Трудные случаи орфографии русского языка
- Трудные случаи пунктуации русского языка
- Виды публичной речи
- Подготовка публичного выступления, составление риторического эскиза речи

Основные средства выразительности в ораторской речи. Невербальные средства коммуникации

- Устная деловая речь

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «МИРОВЫЕ РЕЛИГИИ»

Цели и задачи дисциплины

Данная дисциплина является составной частью религиоведения - комплексной отрасли гуманитарного знания. Оно сформировалось в результате усилий представителей богословно-теологических, философских, исторических, социологических и других общественных наук.

Однако религиоведение в целом, и, в частности, дисциплина «Мировые религии» не повторяет обществоведческие дисциплины. В отличие от них она конкретизирует гуманитарные знания применительно к анализу религии, показывает ее влияние на цивилизацию общества в его историческом развитии.

Цель изучения дисциплины: обеспечить студентов определенным объемом знаний в области возникновения, функционирования и развития религии в целом и, в частности, мировых религий: буддизма, христианства и ислама для правильной ориентации в большом количестве религиозных верований и их адекватной оценке.

Задачи изучения дисциплины:

- изучить гносеологические и социальные причины возникновения и развития религии, ее основные функции, структуру в русле общечеловеческой культуры;
- показать становление и развитие мировых религий и их роль в современном обществе;
- помочь студентам в формировании их мировоззрения, духовности, в выборе нравственных ценностей, реализовать свободу совести.

Требования к уровню содержания дисциплины

Перечень знаний и умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины

Студент должен

знать

- сущность религии, причины ее возникновения и развития с древних времен и до наших дней, соотношение веры и научного знания;
- роль религии в жизни отдельной личности, конкретных сообществ, государств и общества в целом;
- становление, развитие и структуру мировых религий: буддизма, христианства, ислама, основы их вероучения и культа, роли в современном обществе;

уметь

- научно формировать и расширять свое мировоззрение, духовно-нравственные ценности, ориентироваться во множестве современных разновидностей религий;

- в сложной и противоречивой современной религиозной ситуации делать правильные мировоззренческие и нравственные выводы и ориентироваться на них в практической деятельности;

- обоснованно реализовать свою свободу совести.

иметь представление

- о многочисленных проявлениях религии в истории общества и в современную эпоху;

- о взаимосвязи и взаимодействии религии с другими областями культуры;

- об основных проблемах диалога верующих и неверующих по ключевым мировоззренческим проблемам, о правовом статусе религиозных организаций в современной России.

Содержание дисциплины

Религия как особая форма миропонимания и жизнедеятельности человека

Национальные религии

Буддизм

Возникновение и эволюция христианства

Православие как разновидность христианства. Русское православие

Католицизм и протестантизм, их роль в истории культуры

Ислам

Современные нетрадиционные религии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА»

Цель и задачи дисциплины

Программа по изучению дисциплины «Экономика» составлена для студентов специальности 260501.65 Технология продуктов общественного питания. Материал, составляющий содержание теории экономики, объединен по разделам и составлен в соответствии Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования.

Центральной проблемой программы является рассмотрение закономерностей функционирования рыночной экономики, ее социального аспекта, и непосредственно самого рыночного механизма. Важное значение придается изучению законов, категорий, форм и методов, представляющих общечеловеческие ценности.

В дисциплине «Экономика» изучается экономическая теория как фундаментальная наука, целью которой является познание самой сути экономической жизни, законов, отражающих экономические процессы, путей решения конкретных текущих и перспективных социально экономических проблем.

Задачами курса являются:

- *ознакомление* с теоретическим содержанием современной экономической науки, ее фундаментальными проблемами и перспективами развития прогрессивных форм хозяйственной организации;
- *овладение* понятийным аппаратом экономической науки, основными графиками, формулами и моделями, используемыми в экономических расчетах, как основы принятия эффективных решений;
- *приобретение* опыта анализа проблемных производственно-экономических ситуаций, в том числе связанных с теневым сектором российской и мировой экономики, санированием предприятий-банкротов;
- *усвоение* теоретических основ оценки степени развитости муниципальной, региональной и федеральной экономической политики, в том числе по отношению к мелкому и среднему бизнесу, смешанным предприятиям, государственным предприятиям;
- *усвоение* общенаучных методов познания в рамках методологии экономической науки;
- *формирование* навыков оценки хозяйственной деятельности, образующих экономическую основу мышления.

Методика преподавания курса строится на сочетании лекций с активными формами обучения и самостоятельной работы студентов. Активные формы работы студентов предусматривают:

- семинары и дискуссии
- деловые игры по наиболее важным экономическим проблемам
- тестирование
- групповые и индивидуальные консультации.

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

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Перечень знаний, умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины:

1. должен знать

- основные экономические законы и категории рыночной экономики;
- механизм функционирования рыночной экономики;
- основы формирования цен на микро - и макроуровнях;
- условия формирования издержек, доходов, прибыли фирм;
- проблемы санации и банкротства фирм;
- основы классификации внешней и внутренней среды и возникновения рисков;
- проблемы макроэкономического равновесия и нестабильности;
- экономическую роль и функции государства;
- формы и методы государственного вмешательства в экономику;
- особенности функционирования рыночного механизма в открытой экономике;
- основные проблемы мирового хозяйства и включения России в мировое хозяйство;
- основные закономерности переходной экономики;

2. должен уметь

- выявлять взаимосвязи проблем, возникающих на микро - и макроуровнях;
- анализировать основные проблемы национальной экономики;
- анализировать процессы, происходящие в мировой экономике, и их влияние на национальную экономику;
- прогнозировать тенденции развития российской экономики;
- находить оптимальное решение возникающих экономических проблем;
- использовать полученную систему знаний в практической деятельности.

3. должен иметь представление о:

- об экономической теории как науке, ее предмете и методе;
- об основных закономерностях экономической организации общества;
- о месте и роли человека в экономике;
- о важнейших направлениях и школах в экономической теории;
- о функционировании рынка совершенной и несовершенной конкуренции;
- о преимуществах и недостатках рыночного механизма;
- о роли и границах вмешательства государства в хозяйственные процессы;
- о кредитно-денежной и налогово-бюджетной системах в современной рыночной экономике;
- об особенностях функционирования рыночного механизма в открытой экономике;

- об основных закономерностях переходной экономики;
- знать основные экономические законы и категории рыночной экономики;
- механизм функционирования рыночной экономики;
- основы формирования цен на микро - и макроуровнях;
- условия формирования издержек, доходов, прибыли фирм;
- проблемы санации и банкротства фирм;
- основы классификации внешней и внутренней среды и возникновения рисков;
- проблемы макроэкономического равновесия и нестабильности;
- экономическую роль и функции государства;
- формы и методы государственного вмешательства в экономику;
- особенности функционирования рыночного механизма в открытой экономике;
- основные проблемы мирового хозяйства и включения России в мировое хозяйство;
- основные закономерности переходной экономики;

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

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

Содержание дисциплины

Введение в экономическую теорию

Микроэкономика

Макроэкономика

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «СТАТИСТИКА»

Цели и задачи дисциплины

Учебная программа по дисциплине «Статистика» составлена в соответствии с требованиями Государственного образовательного образования «Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания (торговли и общественное питание)».

Целью преподавания курса "Статистика" является подготовка специалистов, владеющих методами сбора, научной обработки и анализа статистической информации о социально-экономических явлениях и процессах, происходящих в обществе на различных его уровнях – в целом по стране, по регионам, отраслям и секторам экономики.

Студенты должны **понимать** необходимость и полезность статистики в описании и анализе количественных характеристик объема, структуры, динамики и взаимосвязи экономических явлений и процессов в непосредственной связи с их качественным содержанием в конкретных условиях места и времени.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

1. Студент должен *знать*:

научные принципы организации статистических служб, организацию государственной статистики и основные направления ее реформирования в современной России;
принципы и методы сбора, обработки и наглядного представления статистической информации;
сущность обобщающих статистических показателей – абсолютных, относительных и средних величин, показателей вариации, дифференциации и концентрации;
способы сравнения уровней статистических показателей во времени и пространстве с помощью показателей динамики и индексов;
статистические показатели наличия и тесноты взаимосвязи, методы количественного описания связи признаков;
основы статистического моделирования и прогнозирования;

2. Студент должен *уметь*:

формировать статистические таблицы и графические представления статистических данных;
рассчитывать типичные статистические показатели (абсолютные и относительные, средние, показатели вариации, дифференциации, концентрации и централизации, показатели динамики, показатели взаимосвязи), анализировать их содержательный, социальный и экономический смысл, формулировать оценочные выводы.

Студенты должны **знать и уметь рассчитывать** входящие в данную программу статистические показатели экономической деятельности организации, а также интерпретировать их содержательный смысл.

Студенты должны **иметь представление** о принципах организации и методиках проведения сплошных и не сплошных (выборочных) статистических наблюдений.

В результате изучения данного курса студенты должны **овладеть** методологией статистического анализа складывающихся в общественной жизни закономерностей, уметь обобщать тенденции развития социально-экономических процессов.

Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет, метод, задачи и организация статистики

Тема 2. статистическое измерение, методы сплошного и выборочного наблюдения социально-экономических явлений и процессов

Тема 3. Статистические группировки, методы обработки и анализа статистической информации

Тема 4. . Метод средних величин и вариационный анализ.

Тема 5. Индексный метод анализа

Тема 6. Анализ рядов динамики

Тема 7. многомерный статистический анализ, статистические методы моделирования и прогнозирования социально-экономических явлений и процессов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

Цели и задачи дисциплины

Учебная программа по дисциплине «Математика» составлена в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальностям 260501.65 Технология продуктов общественного питания.

Задачами дисциплины «Математика» являются:

- 1) усвоение студентами структуры изучаемых разделов математики и их связей с другими математическими и экономическими дисциплинами;
- 2) теоретическое освоение студентами основных понятий, теорем, методов и алгоритмов решения задач, а также условий и областей практического применения математического аппарата.
- 3) получение студентами практических навыков в применении математических методов для решения конкретных теоретических и практических экономических задач;
- 4) знакомство с методами исследования экономических задач;
- 5) дать основные математические понятия, которые используются во всех последующих курсах, связанных с математикой и её применением;
- 6) сформировать математическую культуру будущего специалиста.

Целями изучения дисциплины «Математика» являются:

- знакомство студентов с основами математического аппарата необходимого для решения теоретических и практических задач экономики;
- привитие студентам умение самостоятельно изучать учебную литературу по математике и ее приложениям;
- развитие логического и алгоритмического мышления;
- повышение общего уровня математической культуры;
- выработку навыков математического исследования прикладных вопросов и умений представления экономической задачи на математическом языке;
- формирование умений выполнять математические операции и навыков решения конкретных экономических задач.

Дисциплина «Математика» является фундаментом математического образования специалиста, которое сориентировано на применение математических методов в их профессиональной деятельности.

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

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Перечень знаний, умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины:

1. должен знать

- основные формулы, определения, формулировки теорем высшей математики;
- правила корректной постановки математических задач и проверки адекватности их решения;

2. должен уметь

- разрабатывать математические модели, связанных с исследованием прикладных задач;
- самостоятельно изучать учебную литературу по математике;
- анализировать полученные результаты, на их основе вырабатывать практические рекомендации.

приобрести навыки

- решения основных алгебраических, логарифмических, тригонометрических и дифференциальных уравнений;
- построения графов функций;
- нахождения пределов от функций, дифференцирования и интегрирования функций;
- решения задач оптимизации;
- решения прикладных задач.

3. должен иметь представление

- об основных понятиях, определениях, формулах высшей математики;
- о корректной постановке математических задач и основных способах их решения;
- об основных классах задач, решаемых в различных разделах изучаемой дисциплины;

В процессе освоения курса студент должен овладеть навыками построения математических моделей для решения практических задач, связанных с решением прикладных вопросов, решения полученных математических задач с доведением решения до числового и графического результата; анализа и оценки полученных результатов.

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

Оценка уровня усвоения дисциплины «Математика» проводится в конце 4 семестра, в виде экзамена.

Содержание дисциплины

Элементы линейной алгебры

Векторная алгебра и аналитическая геометрия.

Комплексные числа

Введение в математический анализ. Функции нескольких переменных.

Неопределенный интеграл. Определенный интеграл.
Обыкновенные дифференциальные уравнения
Числовые и степенные ряды
Элементарная теория вероятностей
Основные понятия математической статистики
Элементы линейного программирования

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

Цели и задачи дисциплины

Современный период жизни человеческого общества характеризуется небывалым ростом информационных потоков. Применение современных компьютерных технологий позволяет автоматизировать рутинные и большинство трудоемких операций во всех сферах жизнедеятельности человека. Внедрение ЭВМ в самые различные сферы деятельности предъявляет повышенные требования к специалисту. Современный специалист должен владеть теоретическими знаниями в области информатики и практическими навыками использования вычислительной техники и средств телекоммуникации.

Цели преподавания дисциплины

Дисциплина «Информатика» ставит своей целью подготовить студентов к эффективному использованию современной вычислительной техники для решения экономических и других задач. Основной акцент делается на приобретение навыков практической работы на персональных компьютерах, применение готовых программных средств.

Место дисциплины в системе подготовки специалиста

Полученные знания и приобретенные навыки по дисциплине "Информатика" используются студентами при выполнении курсовых и других работ по специальным дисциплинам с применением персональных компьютеров.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Перечень знаний и умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины

Изучив дисциплину, студент должен *знать*:

- Основные понятия, виды информации, общая характеристика процессов сбора, передачи, хранения и обработки;
- арифметические и логические основы построения и функционирования персональных компьютеров (ПК);
- основные аппаратные средства ПК, их характеристики и принцип действия;
- классификацию и назначение программного обеспечения ПК;
- назначение и возможности операционных систем и служебного программного обеспечения;
- возможности текстовых редакторов, электронных таблиц, графического редактора, программ создания презентаций, систем управления базами данных, технологии разработки приложений в этих системах;
- основы алгоритмизации и программирования, языки программирования высокого уровня, технологии программирования
- основные сведения о вычислительных сетях;

- методы защиты информации;

уметь:

- работать на персональном компьютере со средствами операционных систем и служебными программами

- использовать текстовые процессоры, электронные таблицы, графический редактор, программу создания презентаций, системы управления базами данных в профессиональной деятельности;

- разрабатывать алгоритмы и составлять простые программы решения экономических задач на языке программирования высокого уровня;

- работать в локальной и глобальной вычислительных сетях;

- иметь представление о перспективах развития ЭВМ и информационных технологий.

- **Содержание дисциплины**

Теоретические основы информатики

Технические средства реализации информационных процессов

Программные средства реализации информационных процессов.

Прикладное программное обеспечение

- текстовый процессор WORD

- электронная таблица EXCEL

- презентация

Органайзеры.

Базы данных

Модели решения функциональных и вычислительных задач Алгоритмизация и программирование

Технология программирования

Языки программирования высокого уровня

Локальные и глобальные сети ЭВМ

Основы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну. Методы защиты информации.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

Цели и задачи дисциплины

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

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

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

сформировать научное мышление и материалистическое мировоззрение;

обеспечить усвоение основных законов классической и современной физики, методов физического исследования;

сформировать представления об общей современной картине микро, макро и мега мира.

Задачи изучения дисциплины:

сформировать у студентов четкие представления об основных понятиях и законах классической и релятивистской механики, статистической физики и термодинамики, физики колебаний и волн, электричества и магнетизма, оптики, атомной и ядерной физики;

студенты должны получить знания, обеспечивающие успешное изучение общетеоретических курсов общепрофессиональных дисциплин;

сформировать у студентов умение применять полученные знания для решения конкретных практических задач.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Перечень знаний, умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины:

1. должен иметь представление:

о происхождении и эволюции Вселенной;

о физических методах исследований;

о возможностях применения фундаментальных законов физики для объяснения свойств и поведения сложных многоатомных систем;

о свойствах ядер, атомов и элементарных частиц;

о современных достижениях физики, физических принципах работы современных технических устройств.

2. должен знать:

физические основы механики кинематику, законы динамики материальной точки, твердого тела, жидкостей, газов, законы сохранения, основы релятивистской механики;

физику колебаний и волн: кинематику гармонических колебаний, интерференцию и дифракцию волн, спектральное разложение;

статистическую физику и термодинамику: молекулярно-кинетическую теорию, свойства статических ансамблей, функции распределения частиц по скоростям и координатам, законы термодинамики, элементы термодинамики открытых систем, свойства газов, жидкостей и кристаллов;

электричество и магнетизм: постоянные и переменные электрические и магнитные поля в вакууме и веществе, теорию Максвелла, свойства распространения электромагнитных волн, в том числе оптического диапазона;

основы оптики, атомной и ядерной физики;

квантовую физику: состояние частиц в квантовой механике, дуализм волн и частиц, соотношение неопределенностей, электронное строение атомов, молекул и твердых тел, теорию химической связи.

3. должен уметь:

применять полученные знания при изучении современной научной и технической литературы;

применять современные методы обработки экспериментальных данных;

применять знания о физических принципах работы современных технических устройств;

применять фундаментальные законы физики для объяснения свойств и поведения сложных многоатомных систем.

Содержание дисциплины

Физические основы механики

Молекулярная физика, термодинамика

Электричество и магнетизм

Колебания и волны

Элементы квантовой физики

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Химия» является подготовка студента по таким разделам химии, как физическая, неорганическая, аналитическая и органическая химия для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности.

Кроме того, изучение дисциплины «Химия» способствует:

- пониманию общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов, современных технологий;
- обеспечению контроля качества исходных и конечных продуктов технологических процессов;
- разработке синтеза новых веществ, новых технологических схем;
- интенсификации производства, повышению качества продукции;
- улучшению состояния и контроля за загрязнением окружающей среды в условиях рыночной экономики.

В задачи курса входит:

- изучение строения неорганических и органических веществ, полимеров, олигомеров и их реакционной способности;
- основы физической химии (химическая термодинамика и кинетика);
- основы химической идентификации (качественный и количественный анализ, аналитический сигнал, химический, физико-химический и физический анализ);
- химический практикум.

Это позволит специалисту правильно ориентироваться в конъюнктура рынка товаров, грамотно решать вопросы ценообразования с учетом уровня качества, выявлять потребительские предпочтения, обеспечивать конкурентоспособность реализуемых товаров, формировать рынок потребительских товаров с учетом спроса и предложения.

Материал курса обеспечивает формирование у студентов системного подхода и знаний для осуществления деятельности в области товароведения и экспертизы товаров (в области стандартизации, сертификации и управления качеством) в условиях свободных рыночных отношений в системе потребительской кооперации.

Высокий научный уровень и доказательность учебного материала курса «Химия» будут способствовать повышению общего образовательного и профессионального уровня специалистов и успешного осуществления коммерческой и управленческой деятельности.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Перечень знаний, умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины:

1. должен знать

- законы: Дальтона, Генри – Дальтона, первый и второй законы Рауля, Оствальда, действия масс, эквивалентов, светопоглощения и другие основные законы химии;

- уравнения Клапейрона – Клаузиуса, Вант-Гоффа, Дебая и Хюккеля, Нернста, Бугера – Ламберта – Бера, М. П. Воларовича, П. А. Ребиндера, Никольского, Ленгмюра и другие основные уравнения химии;

- способы выражения концентраций растворов и их взаимные перерасчеты;

- элементный, молекулярный, фазовый анализ.

- качественный анализ.

- методы разделения и концентрирования веществ.

- методы количественного анализа (гравиметрический анализ, титриметрический анализ; кислотно-основное, окислительно-восстановительное, осадительное и комплексонометрическое титрование.

- физико-химические методы анализа: молекулярный абсорбционный анализ, оптические методы анализа, электрохимические методы анализа, хроматографический анализ.

2. должен уметь

- составлять уравнения химических реакций с участием химических соединений;

- проводить расчеты в области энергетики химических процессов;

- готовить стандартные растворы;

- готовить образцы для анализа при осуществлении методов аналитического контроля;

- владеть основными химическими и физико-химическими методами анализа (титриметрический, гравиметрический, метод молекулярной абсорбционной спектроскопии, эмиссионный спектральный анализ, хроматографический анализ;

- планировать и осуществлять химический эксперимент, анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы;

- основные литературные источники и справочную литературу по общей и неорганической, органической, физической и аналитической химии;

- основные правила охраны труда и техники безопасности при работе в химической лаборатории.

3. получить навыки

- в составлении и уравнивании химических реакций с участием химических соединений;

- работы в химической лаборатории с химическими веществами;

- планировать и осуществлять химический эксперимент, анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы;

- в использовании учебной и научной литературы.

4. иметь представление о

- составе и строении химических соединений;

- классах химических веществ и их генетической связи;

- зависимости свойств химических соединений от их строения и состава;

- факторах, влияющих на направление и скорость химических процессов.

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

Содержание дисциплины

Химические системы

Химическая термодинамика и кинетика

Реакционная способность веществ

Химическая идентификация

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»

Цель и задачи дисциплины

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

В задачи курса входит:

- изучение строения неорганических соединений и зависимости их свойств от природы соединения, типа химических связей в веществах;
- изучение факторов, определяющих направление протекания химических процессов и их влияние на скорость процесса;
- изучение роли неорганических соединений в природе и технологии продуктов общественного питания.

Дисциплина «Неорганическая химия» является базовой дисциплиной подготовки технолога по специальности 260501.65 -Технология продуктов общественного питания

Материал курса обеспечивает формирование у студентов системного подхода и знаний для осуществления деятельности в области технологии продуктов общественного питания в условиях свободных рыночных отношений в системе потребительской кооперации.

Высокий научный уровень и доказательность учебного материала курса «Неорганическая химия» должны способствовать повышению общего образовательного и профессионального уровня специалистов и успешного осуществления коммерческой и управленческой деятельности. В процессе обучения рекомендуется использовать технические средства, наглядные материалы, активные методы обучения, а также различные формы контроля самостоятельной работы студентов, направленные на развитие творческой активности, способности к самостоятельной работе, инициативности и исполнительности.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Перечень знаний, умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины:

- 1.должен знать
 - основные законы химии;
 - строение простых и сложных веществ;
 - зависимость свойств веществ от вида химической связи;
 - классификацию неорганических веществ;
 - основные закономерности протекания химических процессов в неорганической химии и способы управления ими;
 - номенклатуру, физические и химические свойства основных классов неорганических соединений и их применение в производстве пищевых

продуктов.

2. должен уметь

– прогнозировать свойства элементов и его важнейших соединений по положению элемента в периодической системе Д.И. Менделеева;

- прогнозировать свойства неорганических соединений в зависимости от их природы;

- определять направления протекания химических процессов;

- подбирать оптимальные условия проведения химических реакций.

3. получить навыки

- в составлении и уравнивании химических реакций с участием неорганических соединений;

- работы в химической лаборатории с неорганическими веществами;

- планировать и осуществлять химический эксперимент, анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы;

- в использовании учебной и научной литературы.

4. иметь представление о

- составе и строении неорганических соединений;

- классах неорганических веществ и их генетической связи;

- зависимости свойств соединений от их строения и состава;

- факторах, влияющих на направление и скорость химических процессов.

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

Содержание дисциплины

Введение. Основные законы химии

Строение атома

Периодический закон и периодическая система

Химическая связь, строение и свойства молекул

Энергетика химических реакций

Химическая кинетика и равновесие

Дисперсные системы и растворы

Комплексообразование в растворах

Электрохимические процессы. Окислительно-восстановительные реакции

Свойства элементов и их соединений

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»

Цель и задачи дисциплины

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

В задачи курса входит:

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

Дисциплина «органическая химия» является базовой дисциплиной подготовки технолога по специальности 260501.65 -Технология продуктов общественного питания

Материал курса обеспечивает формирование у студентов системного подхода и знаний для осуществления деятельности в области технологии продуктов общественного питания в условиях свободных рыночных отношений в системе потребительской кооперации.

Высокий научный уровень и доказательность учебного материала курса «органическая химия» должны способствовать повышению общего образовательного и профессионального уровня специалистов и успешного осуществления коммерческой и управленческой деятельности. В процессе обучения рекомендуется использовать технические средства, наглядные материалы, активные методы обучения, а также различные формы контроля самостоятельной работы студентов, направленные на развитие творческой активности, способности к самостоятельной работе, инициативности и исполнительности.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Перечень знаний, умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины:

- 1.должен знать
 - основные законы химии;
 - строение простых и сложных веществ;
 - зависимость свойств веществ от вида химической связи;
 - классификацию органических веществ;
 - основные закономерности протекания химических процессов в органической химии и способы управления ими;
 - номенклатуру, физические и химические свойства основных классов

органических соединений и их применение в производстве пищевых продуктов.

2. должен уметь

- прогнозировать свойства органических соединений в зависимости от их природы;

- определять направления протекания химических процессов;

- подбирать оптимальные условия проведения химических реакций.

3. получить навыки

- в составлении и уравнивании химических реакций с участием органических соединений;

- работы в химической лаборатории с органическими веществами;

- планировать и осуществлять химический эксперимент, анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы;

- в использовании учебной и научной литературы.

4. иметь представление о

- составе и строении органических соединений;

- классах органических веществ и их генетической связи;

- зависимости свойств соединений от их строения и состава;

- факторах, влияющих на направление и скорость химических процессов.

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

Введение

Классификация, строение и номенклатура органических соединений

Классификация органических реакций

Механизмы, катализ органических реакций

Свойства основных классов органических соединений

- алканы, циклоалканы

- алкены, алкины, алкадиены

- ароматические соединения

- галогенопроизводные углеводородов

- спирты, фенолы, эфиры, тиоспирты, тио фенолы, тио эфиры,

- нитро соединения, амины

- альдегиды, кетоны, хиноны

- карбоновые кислоты

- гетероциклические соединения

Содержание дисциплины

Элементоорганические соединения

Элементы биоорганической химии:

- пептиды, белки, протеиногенные аминокислоты,

- углеводы, липиды

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

Цель и задачи дисциплины

Целью дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» является изучение теоретических основ и приобретение практических навыков для определения качественного и количественного состава объектов различной природы и происхождения при решении задач в различных областях народного хозяйства: обеспечение контроля качества исходных и конечных продуктов технологических процессов, синтез новых веществ, разработка новой технологической схемы, интенсификация производства, повышение качества продукции, состояние и контроль за загрязнением окружающей среды и т.д. в условиях рыночной экономики

Задачей дисциплины является подготовка специалистов в области технологии продуктов общественного питания, владеющих теоретическими основами и практическими приемами основных химических и инструментальных методов анализа, умеющих проводить обработку результатов аналитических определений.

Это позволит им правильно ориентироваться в конъюнктуре рынка товаров, грамотно решать вопросы ценообразования с учетом уровня качества, выявлять потребительские предпочтения, обеспечивать конкурентоспособность реализуемых товаров, формировать рынок потребительских товаров с учетом спроса и предложения.

Дисциплина «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» является базовой дисциплиной подготовки технолога по специальности 260501.65 -Технология продуктов общественного питания. Материал курса обеспечивает формирование у студентов системного подхода и знаний для осуществления деятельности в области технологии продуктов общественного питания в условиях свободных рыночных отношений в системе потребительской кооперации. Высокий научный уровень и доказательность учебного материала курса «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» будут способствовать повышению общего образовательного и профессионального уровня специалистов и успешного осуществления коммерческой и управленческой деятельности.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Перечень знаний, умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины:

1.должен знать

- законы: действия масс, эквивалентов, светопоглощения;
- уравнения Нернста, Бугера–Ламберта – Бера, М. П. Воларовича, П. А. Ребиндера, Никольского, Ленгмюра;
- сущность буферного действия растворов;

- формулы для расчетов pH различных растворов;
- основы теории электролитической диссоциации сильных и слабых электролитов;
- способы выражения концентраций растворов и их взаимные перерасчеты;
- элементный, молекулярный, фазовый анализ.
- качественный анализ.
- методы разделения и концентрирования веществ.
- методы количественного анализа (гравиметрический анализ, титриметрический анализ; кислотно-основное, окислительно-восстановительное, осадительное и комплексонометрическое титрование).
- физико-химические методы анализа: молекулярный абсорбционный анализ, оптические методы анализа, электрохимические методы анализа, хроматографический анализ.

2. должен уметь

- готовить стандартные растворы;
- готовить образцы для анализа при осуществлении методов аналитического контроля;
- владеть основными химическими и физико-химическими методами анализа (титриметрический, гравиметрический, метод молекулярной абсорбционной спектроскопии, рефрактометрия, поляриметрия, эмиссионный спектральный анализ);
- планировать и осуществлять химический эксперимент, анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы;

3. получить навыки

- в составлении и уравнивании химических реакций с участием реактивов для аналитических целей;
- работы в химической лаборатории с аналитическими реагентами;
- планировать и осуществлять химический эксперимент, анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы;
- в использовании учебной и научной литературы.

4. иметь представление о

- составе и строении аналитических реагентов;
- классах органических и неорганических веществ и их генетической связи;
- зависимости свойств соединений от их строения и состава;
- факторах, влияющих на направление и скорость химических процессов.

В процессе обучения рекомендуется использовать технические средства, наглядные материалы, активные методы обучения, а также различные формы контроля самостоятельной работы студентов, направленные на развитие

творческой активности, способности к самостоятельной работе, инициативности и исполнительности.

Содержание дисциплины

Введение

Качественный анализ в аналитической химии

Аналитическая классификация катионов

Реакции обнаружения анионов. Химико-аналитические свойства ионов d-элементов

Кислотно-основная классификация катионов

Методы разделения и концентрирования вещества

Методы количественного анализа

Титриметрия (титриметрический анализ)

Метрологическая обработка результатов анализов

Физико-химические методы анализа (ФХМА)

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ»

Цель и задачи дисциплины

Целью дисциплины «физическая и коллоидная химия» является фундаментальная подготовка студента по физической и коллоидной химии для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности. Изучение закономерностей протекания химических, физико-химических и коллоидно-химических процессов, используя при этом теоретические и экспериментальные методы химии и физики с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

В задачи курса входит:

- изучение цели и задачи физической и коллоидной химии; пути и способы их решения;
- изучение роли и значения методов физической и коллоидной химии в технологических процессах, в практической деятельности технолога, исследователя;
- изучение основных разделов физической и коллоидной химии;
- изучение основных этапов развития физической и коллоидной химии, ее современное состояние;
- изучение основ химической термодинамики;
- изучение учения о химическом равновесии;
- изучение термодинамики физического равновесия;
- изучение основ учения о растворах;
- изучение основных понятий и методов электрохимии;
- изучение основ формальной химической кинетики; понятий о теориях химической кинетики;
- изучение основ учения об адсорбции и катализе;
- изучение основных понятий, законов и методов коллоидной химии;
- изучение основных литературных источников и справочной литературы по физической и коллоидной химии;
- изучение основных правил охраны труда и техники безопасности при работе в химической лаборатории.

Дисциплина «физическая и коллоидная химия» является базовой дисциплиной подготовки технолога по специальности 260501.65 -Технология продуктов общественного питания

Материал курса обеспечивает формирование у студентов системного подхода и знаний для осуществления деятельности в области технологии продуктов общественного питания в условиях свободных рыночных отношений в системе потребительской кооперации.

Высокий научный уровень и доказательность учебного материала курса «физическая и коллоидная химия» должны способствовать повышению общего образовательного и профессионального уровня специалистов и успешного осуществления коммерческой и управленческой деятельности.

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

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Перечень знаний, умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины:

1. должен знать:

- цели, задачи физической и коллоидной химии; пути и способы их решения;
- роль и значение методов физической и коллоидной химии в технологических процессах, в практической деятельности технолога, исследователя;
- основные разделы физической и коллоидной химии;
- основные этапы развития физической и коллоидной химии, ее современное состояние;
- основы химической термодинамики;
- учение о химическом равновесии;
- термодинамика физического равновесия;
- основы учения о растворах;
- основные понятия и методы электрохимии;
- основы формальной химической кинетики; понятие о теориях химической кинетики;
- основы учения об адсорбции и катализе;
- основные понятия, законы и методы коллоидной химии;
- основные литературные источники и справочную литературу по физической и коллоидной химии;
- основные правила охраны труда и техники безопасности при работе в химической лаборатории;

2. должен уметь:

- самостоятельно работать с учебной и справочной литературой по физической и коллоидной химии;
- пользоваться основными приемами и методами физико-химических измерений;
- работать с основными типами приборов, используемых в физической и коллоидной химии;
- обрабатывать, анализировать и обобщать результаты физико-химических наблюдений и измерений;

3. получить навыки:

- в составлении и уравнивании реакций с участием неорганических и органических соединений;
- работы в химической лаборатории с неорганическими и органическими веществами;

- планировать и осуществлять химический эксперимент, анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы;
- в использовании учебной и научной литературы;
- 4. иметь представление о
 - составе и строении неорганических и органических соединений;
 - классах неорганических и органических веществ и их генетической связи;
 - зависимости свойств неорганических и органических соединений от их строения и состава;
 - факторах, влияющих на направление и скорость химических процессов.

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

Содержание дисциплины

Основы химической термодинамики

Химическая кинетика

Катализ.

Термодинамика поверхностных явлений.

Устойчивость дисперсных систем.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОХИМИЯ»

Цель и задачи дисциплины

Цель биохимии – познание молекулярных основ жизни. Биохимия, или биологическая химия, - это научная дисциплина, исследующая химический состав, строение и свойства живой материи, ее превращения под влиянием химических реакций, взаимозависимость этих реакций, обеспечивающих жизнедеятельность организмов, включая их развитие, самовоспроизведение и адаптацию к условиям окружающей среды.

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

Главной **задачей** биохимии является идентификация основных закономерностей биохимических процессов, выяснение взаимосвязи между структурой и функциями биомолекул, участвующих в реакциях клеточного метаболизма.

В задачи курса входит:

- изучение строения биоорганических соединений и зависимости их свойств от природы соединения, типа химических связей в веществах;
- изучение факторов, определяющих направление протекания биохимических процессов и их влияние на скорость процесса;
- изучение роли биоорганических соединений в природе и технологии продуктов общественного питания.

Дисциплина «биоорганическая химия» является базовой дисциплиной подготовки технолога по специальности 260501.65 -Технология продуктов общественного питания

Материал курса обеспечивает формирование у студентов системного подхода и знаний для осуществления деятельности в области технологии продуктов общественного питания в условиях свободных рыночных отношений в системе потребительской кооперации.

Высокий научный уровень и доказательность учебного материала курса «биоорганическая химия» должны способствовать повышению общего образовательного и профессионального уровня специалистов и успешного осуществления коммерческой и управленческой деятельности.

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

Оценка уровня усвоения дисциплины «Биохимия» проводится в 5 семестре, в виде экзамена.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Перечень знаний, умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины:

1. должен знать
 - основные законы химии;
 - строение простых и сложных биохимических веществ;
 - зависимость свойств биоорганических веществ от их структуры и вида химической связи;
 - классификацию основных видов биоорганических веществ;
 - основные закономерности протекания химических и биохимических процессов в биоорганической химии и способы управления ими;
 - номенклатуру, физические и химические свойства основных классов биоорганических соединений и их применение в производстве пищевых продуктов.
2. должен уметь
 - прогнозировать свойства биоорганических соединений в зависимости от их природы;
 - определять направления протекания биохимических процессов;
3. получить навыки
 - в составлении и уравнивании биохимических реакций с участием органических соединений;
 - работы в химической лаборатории с биоорганическими веществами;
 - планировать и осуществлять химический эксперимент, анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы;
 - в использовании учебной и научной литературы.
4. иметь представление о
 - составе и строении биоорганических соединений;
 - классах биоорганических веществ и их генетической связи;
 - зависимости свойств биоорганических соединений от их строения и состава;
 - факторах, влияющих на направление и скорость биохимических процессов.

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

Оценка уровня усвоения дисциплины «Биохимия» проводится в 5 семестре, в виде экзамена.

Содержание дисциплины

Введение

Биологические структуры живых систем

Белки и их биологические свойства
Нуклеопротеины, нуклеопротеиды и их распространение
Ферменты
Витамины
Углеводы
Липиды
Гормоны
Биологическое окисление, Взаимосвязь обмена белков, углеводов и жиров в организме
Регуляция обмена веществ на различных уровнях организма

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»

Цели и задачи дисциплины

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

Целью дисциплины «Экология» является изучение закономерностей взаимодействия живых организмов друг с другом и со средой их обитания, взаимодействия человеческого общества и природы.

Задачи дисциплины:

Формирование знаний, обеспечивающих безопасность взаимодействия человека со средой обитания;

Формирование умений по организации устойчивого развития общества в благоприятных для этого социальных, ресурсных и экологических условиях;

Развитие умения организации производств с минимальной экологической нагрузкой на окружающую среду;

Изучение методов и способов решения производственных проблем, связанных с охраной здоровья человека и окружающей среды.

Материалы курса следует увязывать со следующими дисциплинами: Человек и его потребности, Концепции современного естествознания, Безопасность жизнедеятельности, Экономическая география и регионалистика.

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

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Экология» студент должен:

- иметь представление
 - о взаимосвязях дисциплины «Экология» с другими дисциплинами;
 - взаимоотношениях организма и среды;
 - глобальных экологических проблемах современности;
 - экологических принципах рационального природопользования;
 - основах экономики природопользования;
 - основах экологического права.
- знать
 - законы экологии;

- основные принципы функционирования природных экосистем и биосферы в целом;
- особенности экологии человека;
- методы оценки антропогенного влияния на природные экосистемы и его последствия;
- методы ликвидации и утилизации отходов и малоотходные технологии.

- уметь

- исследовать закономерности и механизмы адаптации человека к измененным условиям среды;
- эффективно применять средства защиты от негативных воздействий;
- планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивого развития общества;
- оценить последствия нерационального природопользования и загрязнения окружающей природной среды;
- принимать меры для снижения антропогенного и техногенного воздействия на природу.

- получить навыки

- по оценке антропогенного влияния на природные экосистемы;
- анализа последствий антропогенного и техногенного воздействия на природу.

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

Оценка уровня усвоения дисциплины «Экология» проводится в конце семестра, в виде зачета. **Содержание**

дисциплины Экологическая ситуация в мире и России
 Понятие о биосфере
 Ресурсосберегающие технологии
 Источники и виды загрязнений окружающей среды
 Характеристика водных ресурсов
 Характеристика загрязнений атмосферы
 Значение почвы
 Переработка и утилизация отходов
 Экологическое законодательство

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОХИМКОНТРОЛЬ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Технохимконтроль продукции общественного питания» дать будущим специалистам технологам необходимые для их практической работы знания об основных методах контроля, осуществляемого в системе общественного питания; сформировать современное мировоззрение с позиций научных представлений о физико-химических методах, применяемых при исследовании полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий

В задачи курса входит:

- ознакомить студентов с основными органолептическими и физико-химическими методами технохимического контроля полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания;
- дать знания об организации технохимконтроля, осуществляемого на предприятиях общественного питания;
- дать знания о порядке проведения и методах технохимконтроля, осуществляемого санитарно-технологическими лабораториями;
- научить студентов работать с действующей научно-технической документацией (ГОСТами, ТУ, МУ, ТИ), готовить акты проверки качества блюд и проводить бракераж готовой продукции.

Дисциплина «Технохимконтроль продукции общественного питания» является базовой дисциплиной подготовки технолога по специальности 260501.65 -Технология продуктов общественного питания. Материал курса обеспечивает формирование у студентов системного подхода и знаний для осуществления деятельности в области технологии продуктов общественного питания в условиях свободных рыночных отношений в системе потребительской кооперации.

Высокий научный уровень и доказательность учебного материала курса «Технохимконтроль продукции общественного питания» должны способствовать повышению общего образовательного и профессионального уровня специалистов и успешного осуществления коммерческой и управленческой деятельности.

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

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Перечень знаний, умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины:

1. Должен знать:

- способы осуществления контроля качества на основных этапах

технологического процесса приготовления полуфабрикатах и готовой продукции

- правила отбора проб полуфабрикатов и готовой продукции для лабораторных исследований;
- методы определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции;
- основные понятия, связанные с объектами измерений и их средствами;
- виды нормативно-технической документации, определяющей качество полуфабрикатов и готовой продукции;
- факторы, формирующие качество продукции на этапах производства, хранения и реализации;
- физико-химические методы исследования пищевой ценности продукции общественного питания.

2. Должен уметь:

- проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов;
- пользоваться действующей нормативной документацией в области теххимического контроля качества продукции общественного питания;
- делать обоснованные выводы о качестве исследованной продукции в соответствии с требованиями государственных стандартов, составлять заключения, справки, акты и др. документы.

3. Получить навыки:

- пользоваться специальной и периодической литературой в области исследования качества пищевых продуктов;
- по эксплуатации оборудования и приборов, предназначенных для исследования и контроля качества продукции общественного питания;
- проводить математико-статистическую обработку экспериментальных данных по результатам исследования и контроля качества продукции общественного питания.

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

Содержание дисциплины

Организация теххимического контроля в системе общественного питания

Методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания

Контроль качества полуфабрикатов

Контроль качества готовых блюд

Контроль правильности проведения технологического процесса

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ»

Цели и задачи дисциплины

Программа дисциплины "Сенсорный анализ" составлена в соответствии с рабочим учебным планом.

Дисциплина "Сенсорный анализ" относится к дисциплинам по выбору блока специальных дисциплин.

Сенсорный (дегустационный) анализ является основой товарной экспертизы качества продовольственных товаров, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, а также прогнозирования спроса покупателей.

Целью дисциплины "Сенсорный анализ" является формирование у будущих специалистов знаний по методологии и основным приемам научно-обоснованного сенсорного (органолептического, дегустационного) анализа, показатели которого занимают ведущее место в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров.

Для реализации указанной цели предполагается при изучении дисциплины решать **следующие задачи**:

Способствовать изучению научных и практических аспектов организации сенсорного анализа пищевых продуктов; места органолептических показателей качества в системе качественных признаков товаров; номенклатуры показателей; механизма сенсорных ощущений; взаимосвязи органолептического и инструментального анализов; методов сенсорного анализа; требований к дегустаторам, помещению и условиям проведения дегустации.

Увязать материал дисциплины "Сенсорный анализ" со знаниями органической химии, теории товароведения и экспертизы, физики, а также со знаниями для дальнейшего изучения товароведных и технологических дисциплин, техно-химического контроля продукции общественного питания.

Развивать умения проводить входной контроль (органолептический анализ) полуфабрикатов, сырья; дегустацию (бракераж) готовой кулинарной продукции.

В процессе обучения планируется использовать технические средства, наглядные пособия, различные формы контроля самостоятельной работы студентов, направленные на развитие творческой активности, способности к самостоятельной работе, инициативности и исполнительности.

Требования к уровню усвоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины "Сенсорный анализ" студенты **должны знать**:

теоретические и практические основы органолептической оценки, проведение бракеража, работы бракеражных комиссий; научно обоснованные методы дегустационного анализа; возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продовольственных товаров; экспертную методологию в дегустационном анализе.

должны уметь:

организовать на современном уровне эффективную систему качества сырья и готовой кулинарной продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;

пользоваться органолептическими способами определения значений показателей качества пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции;

проводить тестирование экспертов-дегустаторов;

осуществлять технический контроль и управлять качеством продукции общественного питания;

использовать современные методы исследования, моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов.

Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет, содержание дисциплины.

Тема 2. Сенсорная характеристика качества продовольственных товаров, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции

Тема 3. Теоретические основы восприятия сенсорных ощущений

Тема 4 Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям

Тема 5. Система организации и проведения сенсорного анализа

Тема 6. Требования к экспертам-дегустаторам

Тема 7. Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА»

Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины ознакомление с методикой оценки и подтверждения соответствия качества и безопасности товаров, формированием и управление ассортиментом, контроля за соблюдением требований к упаковке, маркировке, условиям и срокам хранения(годности, службы, реализации), организационно-управленческими функциями, связанными с закупкой, хранением и реализацией товаров в сфере торговли, производства и на других стадиях товародвижения, формулирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Товароведение».

Задачи дисциплины: теоретическое освоение современных концепций торгово-закупочной деятельности; правил участия в разработке и внедрении стандартов организаций по материально-техническому обеспечению; сбыта и контроля качества продукции, проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров; проведения диагностики дефектов потребительский товаров и выявление причин из возникновения, недопущение попадания в продажу и изъятие из продажи товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющим критические дефекты; понимание текущих проблем в области товароведения России.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

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

Физика;

Химия.

Знания:

ассортимент и потребительские свойства товаров,
методы идентификации, оценки качества товаров и
готовностью использовать их диагностики дефектов,
выявление опасной, некачественной фальсифицированной и
контрафактной продукции,
факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров

Умения:

проводить приемку товаров по количеству, качеству и
комплектности

владение культурой мышления, способностью к восприятию
информацию, общению, анализу, постановке цели и выбору путей ее

достижения,

логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь

Владения навыками:

Навыками торгово-закупочной деятельности,

Навыками сбыта и контроля качества продукции, проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров,

Навыками постановки цели и выбора наиболее экономических средств ее достижения, исходя из интересов различных субъектов и с учетом непосредственных и отдаленных результатов,

Навыками проведения диагностики дефектов потребительский товаров и выявление причин их возникновения, недопущение попадания в продажу и изъятие из продажи товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющим критические дефекты

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

Физико-химические методы исследования;

Теоретические основы товароведения и экспертизы;

Безопасность товаров.

Содержание дисциплины

Предмет и метод дегустационной теории оценки

Факторы, формирующие показатели качества продовольственных товаров в процессе дегустации.

Психофизические основы дегустационного анализа

Методы дегустационного анализа

Этапы организации дегустационного анализа

Основы организации дегустационного анализа

Дегустационные комиссии

Виды дегустаций

Отбор и подготовка дегустаторов

Отбор дегустаторов по некомпенсируемым показателям

Оценка объема вкусового словаря дегустатора

Экспертная методология в дегустационном анализе

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «НАЧЕРТАТЕЛЬНАЯ ГЕОМЕТРИЯ. ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА»

Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Начертательная геометрия. Инженерная графика» является формирование у студентов достаточной базы знаний, необходимой для последующего изучения специальных дисциплин, а также в дальнейшей его деятельности непосредственно в условиях сферы общественного питания.

В настоящее время одним из основных направлений технического прогресса стала комплексная автоматизация, проводимая во всех отраслях производства, торговли и сервисных организациях. Широко развернулись процессы по созданию, освоению и внедрению в производство нового технологического оборудования. Таким образом, работникам любой фирмы вне зависимости от специализации приходится постоянно иметь дело с техническим оборудованием. Эффективное его использование в значительной степени зависит от эрудиции сотрудников работающих с ней. Специалист высокой квалификации должен самостоятельно определять технические возможности используемого оборудования и уметь прочесть сопроводительную документацию, т.е. технические условия, чертежи, схемы, эскизы и т. д.

Дисциплина «Начертательная геометрия. Инженерная графика» является дисциплиной в системе подготовки специалистов по технологии продуктов общественного питания и специалистов по сервису. Особое место при ее изучении отводится **задачам**, связанным с решением вопросов по:

- основными сведениями и понятиями начертательной геометрии, как науки, теснейшим образом связанной с научно-технической революцией;
- основными сведениями и понятиями инженерной графики;
- основными сведениями по машиностроительному черчению.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Рассматриваемая дисциплина должна изучаться в начальный период обучения, так как в дальнейшем знание ее дает возможность использовать приобретенные навыки для освоения специальных дисциплин, таких как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Детали машин», «Оборудование предприятий общественного питания». Кроме того, эти знания необходимы в дальнейшей практической работе после окончания обучения.

По результатам изучения дисциплины «Начертательная геометрия. Инженерная графика», студент **должен:**

иметь представление

- по теоретическими и практическими вопросами, позволяющими освоить основные положения начертательной геометрии и инженерной графики;

- по основным способам выполнения технических чертежей, в том числе, с использованием мультимедийных средств;

знать

- теоретические основы построения точек, линий, плоскостей в двухмерном и трехмерном пространстве;

- основные приемы и технику построения геометрических фигур;

- правила выполнения машиностроительных чертежей;

- основные положения, отвечающие требованиям единой системы конструкторской документации ЕСКД;

уметь

- интерпретировать, переносить и экстраполировать имеющиеся знания для решения проблемы использования современного технологического оборудования;

- изображать на техническом чертеже машиностроительные детали;

- правильно осуществлять подбор конструкторской документации;

- читать различные схемы и спецификации.

Содержание дисциплины

Предмет начертательной геометрии

Основы инженерной графики

Основные правила

выполнения и оформления чертежей по ЕСКД

Изображение объектов на технических чертежах

Общие сведения об изделиях и конструкторской документации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА»

Цели и задачи дисциплины

Важной составной частью подготовки инженера по специальности 260501 Технология продуктов общественного питания является освоение курса «Теоретическая механика». «Теоретическая механика» представляет собой одну из основополагающих дисциплин высшей школы, обеспечивающей общенаучную инженерную подготовку студентов. В «Теоретической механике» студентам начинает прививаться инженерное мышление и умение ставить и решать практические задачи, доводя их до числового результата, а также умение анализировать полученное решение и определять границы его применения. Студенты впервые знакомятся с методами математического моделирования различных механических систем и расчета их основных пространственно-временных характеристик, а также их взаимодействие в механических и технологических процессах. «Теоретическая механика» способствует формированию у студентов логического творческого мышления.

Цель дисциплины создать у студентов надежную теоретическую базу для изучения специальных технических дисциплин в университете.

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать у студентов четкие представления об основных понятиях и законах механики, методах изучения равновесия и движения материальной точки, твердого тела и механической системы;
- студенты должны получить знания, обеспечивающие успешное изучение общетеоретических курсов: сопротивление материалов, теорию механизмов и машин, детали машин, гидравлику, аэродинамику и газодинамику и т.д.
- сформировать у студентов умение применять полученные знания для решения конкретных задач механики.

Для успешного освоения дисциплины студент должен быть подготовлен по следующим разделам курса высшей математики: линейная алгебра, аналитическая геометрия, дифференциальное и интегральное исчисление, теория дифференциальных уравнений.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Теоретическая механика» студент должен:

иметь представление

- о методах математического описания и исследования различных видов движения материальных тел (механических объектов);

- о возможностях применения фундаментальных законов механики;
для объяснения в и поведения сложных механических систем ;
- о современных достижениях прикладной механики и принципах работы современных технических устройств.

знать

- основы статики;
- кинематику материальной точки, механической системы, твердого тела;
- законы динамики материальной точки, твердого тела, жидкостей, газов;
- законы сохранения;
- следствия из основных законов механики;
- основы аналитической механики, используемые для решения различных инженерных задач;

уметь

- применять методы механики, опирающиеся на физико-математическую подготовку, для решения инженерных задач на равновесие и движение различных механических объектов.
- применять полученные знания при изучении современной научной и технической литературы;
- применять современные методы обработки экспериментальных данных;

Содержание дисциплины

Статика твердого тела

Кинематика точки и твердого тела

Динамика точки

Динамика системы и твердого тела

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «СОПРОТИВЛЕНИЕ МАТЕРИАЛОВ»

Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Сопротивление материалов» является формирование у студентов достаточной базы знаний, необходимой для последующего изучения специальных дисциплин, а также в дальнейшей его деятельности непосредственно в сфере технологии общественного питания.

Структура и содержание дисциплины направлены на максимальную реализацию Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по специальности 260501.65 Технология продуктов общественного питания.

Дисциплина «Сопротивление материалов» является общепрофессиональной дисциплиной в системе подготовки специалистов в сфере технологии продуктов общественного питания. Особое место при ее изучении отводится решению задач, связанных с:

- возможностями использования достижений научно-технического прогресса в сфере удовлетворения потребностей человека;
- основными сведениями и понятиями по проблемам использования современных материалов, обладающих необходимыми свойствами;
- основными сведениями и понятиями по классификации типов сооружений, а также способов нагружения действующих конструкций;
- основными сведениями о методах расчета на прочность деталей конструкций;
- основными сведениями о возможностях обеспечения оптимального сочетания требований по прочности, долговечности, экономичности, предъявляемых к конструкциям различного типа и назначения.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Сопротивление материалов» студент должен:

иметь представление

- об основных видах деформации и об упругом теле;
- о классификации внешних сил, действующих на конструкции различного типа;
- о методах определения напряжений, возникающих в нагруженных элементах конструкций;
- о способах расчета деформаций растяжения, сжатия, изгиба и др.;
- о методике расчетов моментов сопротивления и определения моментов инерции сечений;

знать

- основные сведения по проблемам, решаемым в сопротивлении

материалов;

- основные методы построения эпюр внутренних силовых факторов;
- основные виды нагружений и соответственно виды деформаций;
- классификации типов задач, решаемых сопротивлением материалов;
- основные сведения по причинам возникновения механических разрушений;

уметь

- интерпретировать, переносить и экстраполировать имеющиеся знания по проблемам деформаций упругих тел для комплексного подхода к исследованию возможностей применения современных достижений научно-технического прогресса в сфере технологии общественного питания;

- проводить основные расчеты стержней на прочность;

- проводить основные расчеты по соблюдению условий жесткости конструкций;

- правильно осуществлять подбор вариантов технологического обеспечения системы общественного питания;

- выбирать подходы, средства и методы улучшения системы общественного питания для предприятий потребительской кооперации;

- овладевать навыками инженерного подхода к решению технических и технологических задач, возникающих в условиях развивающейся рыночной экономики.

Содержание дисциплины

Предмет, содержание и задачи дисциплины

Центральное растяжение - сжатие

Деформация при сдвиге, изгибе и кручении

Понятия об усталости металлов. Влияние абсолютных размеров деталей на величину выносливости

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ДЕТАЛИ МАШИН»

Цели и задачи дисциплины

Целью изучения данной дисциплины является формирование у студентов достаточной базы знаний, необходимой для последующего изучения специальных дисциплин, а также в дальнейшей его деятельности непосредственно в условиях сферы технологии питания.

Дисциплина «Детали машин» является общепрофессиональной дисциплиной в системе подготовки специалистов в сфере технологии питания. Особое место при ее изучении отводится решению задач, связанных с:

- реализацией проблем в сфере удовлетворения потребностей человека связанных с главным направлением научно-технического прогресса;
- формулированием и реализацией основных возможностей обеспечения оптимального сочетания требований по прочности, долговечности, экономичности, предъявляемых к конструкциям технологических машин предприятий общественного питания;
- разработкой чертежей и технической документации в соответствии с правилами ЕСКД, стандартами, справочниками, каталогами и иными нормативными документами

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Детали машин» студент должен иметь представление

- о теоретических основах, методических приемах при расчетах и конструировании технологических машин предприятий общественного питания;
 - о комплексных инженерно – технических задачах, решаемых в рамках изучаемого курса;
 - о влиянии социальных и технико-экономических зависимостей на процесс разработки и изготовления различных видов технологического оборудования предприятий общественного питания;
 - об основных методах применения знаний для удовлетворения потребностей человека экологического, бытового и социального характера;
- знать
- теоретические основы, методические приемы и особенности расчетов и конструирования машин и деталей;
 - способы определения энергосиловых параметров оборудования;
 - методы определения работоспособности технологических машин по условиям прочности и жесткости в объеме, необходимом для технически грамотной эксплуатации оборудования в условиях производственных процессов;

- варианты обеспечения оптимальной организационной инфраструктуры производственных процессов с учетом индивидуальных потребностей различных социальных групп населения;

уметь

- выполнять проектировочные инженерные расчеты основных видов деталей машин;

- определять их размеры и конфигурацию с учетом свойств материалов, термической обработки, условий эксплуатации;

- работать с чертежами и технической документацией в соответствии с правилами ЕСКД, пользоваться справочниками, каталогами, стандартами и иными нормативными документами;

- учитывать аналитические данные по прогнозированию потребностей человека при проектировании технологических машин предприятий общественного питания с целью их удовлетворения.

Содержание дисциплины

Основы проектирования деталей машин

Механические передачи. Передача вращательного движения

Валы и оси. Их опорные соединения

Муфты и соединения деталей машин

Конструирование редукторов. Приводы

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕПЛОТЕХНИКА»

Цели и задачи дисциплины

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

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

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

обеспечить достаточную теоретическую и практическую подготовку в области теплотехники, позволяющую ориентироваться в потоке научной и технической информации;
сформировать научное мышление и материалистическое мировоззрение;

Задачи изучения дисциплины:

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

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

Дисциплина «Теплотехника» является базовой дисциплиной подготовки технолога общественного питания по специальности 260501.65 «Технологии общественного питания». Материал курса обеспечивает формирование у студентов системного подхода и знаний для осуществления технологической деятельности в условиях свободных рыночных отношений в системе потребительской кооперации.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Перечень знаний, умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины:

1.должен знать:

- основные понятия и определения в термодинамике, законы термодинамики, элементы термодинамики открытых систем,
- свойства газов и жидкостей;
- первый и второй законы термодинамики;
- термодинамические циклы;

- газовые смеси;
- влажность воздуха;
- виды теплопередачи, теплообмена;
- теплообменные аппараты и их расчеты;
- применение теплоты в отрасли;
- современные достижения теплотехники, физических принципах работы современных технических устройств.

2. должен уметь

- применять полученные знания при изучении современной научной и технической литературы;
- применять современные методы обработки экспериментальных данных;
- применять знания по теплотехнике при работе с современными техническими устройствами;
- применять законы термодинамики в практической деятельности;
- выбирать оптимальные методы и средства при применении тепловых двигателей;
- планировать и организовывать работу, используя знания по экологическим проблемам, возникающим при применении тепловых двигателей;
- Осуществлять контроль за соблюдением правил техники безопасности при применении теплотехники.

Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет теплотехника; Основные понятия и определения; первый и второй законы термодинамики.

Тема 2. Термодинамические процессы; термодинамические циклы; газовые смеси; влажный воздух.

Тема 3. Теплопередача; теплопроводность; конвективный теплообмен; теплообмен излучением

Тема 4. Теплообменные аппараты и их расчеты; применение теплоты в отрасли.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА»

Цели и задачи дисциплины

Дисциплина "Электротехника и электроника" стоит в ряду инженерно – технических дисциплин, дающих фундаментальные знания о применении основ электротехники и электроники.

Целью настоящей дисциплины является изучение теоретических основ электротехники и электроники, основных понятий и законов электротехники и электроники.

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

обеспечить достаточную теоретическую и практическую подготовку в областях электротехники и электроники, позволяющую ориентироваться в потоке научной и технической информации;

сформировать научное мышление и материалистическое мировоззрение;

подготовить специалиста, обладающего знаниями и навыками для расчета, проектирования электрических цепей, средств электротехники и электроники, способного для самостоятельной практической деятельности при эксплуатации сложных электротехнических и электронных приборов и устройств.

Задачи изучения дисциплины:

сформировать у студентов четкие представления об основных понятиях и законах электротехники электроники,

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

Дисциплина «Электротехника и электроника» является базовой дисциплиной подготовки технолога общественного питания по специальности 260501.65 «Технологии общественного питания». Материал курса обеспечивает формирование у студентов системного подхода и знаний для осуществления технологической деятельности в условиях свободных рыночных отношений в системе потребительской кооперации.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Перечень знаний, умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины:

1. должен иметь представление

- о законах сохранения и преобразования энергии;
- о закономерностях функционирования сложных комплексов электротехнического оборудования;
- об основах теории электромагнитного поля, принципах получения электромагнитного поля и методах ее преобразования;

- о принципах функционирования сложных электронных и вычислительных комплексов.

2. должен знать:

- основные методы расчета линейных электрических цепей постоянного тока;
- основные методы расчета нелинейных электрических цепей переменного тока;
- основные методы расчета цепей переменного тока;
- основы устройства многофазных цепей переменного тока;
- принцип действия и режимы работы трансформаторов, их виды;
- принцип действия и устройство асинхронных и синхронных электрических машин;
- устройство преобразователей и исполнительных устройств, используемых при автоматическом контроле и управлении;
- принцип работы электровакуумных и полупроводниковых приборов;
- принципы функционирования цифровых электронных систем, интегральных микросистем и микропроцессоров;
- устройство приборов для измерения тока, напряжения, мощности и энергии, сопротивлений.
- применение электротехники в отрасли в отрасли;
- современные достижения электротехники, физические принципы работы современных электротехнических и электронных устройств.

3. должен уметь

- применять полученные знания при изучении современной научной и технической литературы;
- применять современные методы обработки экспериментальных данных;
- применять знания на практике при работе с современными электротехническими и электронными устройствами;
- производить расчеты энергобаланса электрических цепей, включающих в себя технологическое оборудование;
- выбирать оптимальные методы и средства при применении электродвигателей;
- планировать и организовывать работу используя знания по экологическим проблемам, возникающим при применении электродвигателей;
- осуществлять контроль за соблюдением правил техники безопасности при применении электротехники.

Содержание дисциплины

Электрические и магнитные цепи.

Электромагнитные устройства и электрические машины.

Основные сведения об электровакуумных и полупроводниковых элементах электроники

Усилители и генераторы электрических сигналов.

Источники вторичного электропитания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Цели и задачи дисциплины

Интенсивное использование природных ресурсов и загрязнение окружающей среды, широкое внедрение технического прогресса во все сферы общественно-производственной деятельности, формирование рыночных отношений сопровождается появлением и значительным распространением в среде различных природных, биологических, техногенных, экологических и других опасностей, требующих от каждого специалиста умения определять и по необходимости осуществлять комплекс эффективных мер защиты от них возможного неблагоприятного действия на организм человека, состояние здоровья членов трудовых коллективов и населения.

Формированию такого специалиста способствует изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», прививающей способность выработки идеологии безопасности, конструктивного мышления и поведения с целью безопасного осуществления своих профессиональных и социальных функций, как работника, так и управленца.

Целью дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование у студентов идеологии безопасности, формирование безопасного мышления и поведения.

Задачи дисциплины:

Формирование знаний, обеспечивающих безопасность взаимодействия человека со средой обитания (производственной, городской, жилой (бытовой), природной, социальной и др.) и готовность его к действиям в экстремальных условиях;

Формирование умений по организации защиты от негативных факторов чрезвычайных ситуаций;

Развитие умения организации производств с минимальной экологической нагрузкой на окружающую среду и сохранением работоспособности и здоровья человека;

Материалы курса следует увязывать со следующими дисциплинами: Человек и его потребности, Концепции современного естествознания, Экология, Экономическая география и регионалистика.

Основными формами учебной работы студентов по изучению курса «Безопасность жизнедеятельности» являются лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» студент должен:

- иметь представление

- о взаимосвязях дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» с другими дисциплинами;
- взаимоотношениях организма и среды обитания (производственная, городская, жилая (бытовая), природная, социальная и др.);
- неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека;
- экологических принципах рационального природопользования.

- **знать**

- теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек-среда обитания»;
- правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности;
- основы физиологии человека и рациональные условия деятельности;
- анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов;
- идентификацию травмирующих, вредных и поражающих факторов чрезвычайных ситуаций;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов;
- методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях;
- методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий.

- **уметь**

- проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в повседневных условиях и в чрезвычайных ситуациях;
- использовать экобиозащитную технику и разрабатывать мероприятия, обеспечивающие комфортные и безопасные условия труда и отдыха, а также защиту в чрезвычайных ситуациях;
- проводить защиту и оценку воздействия производственной деятельности на среду обитания (техносферу и природную среду);
- принимать меры для снижения антропогенного и техногенного воздействия на природу.

получить навыки

- по оценке техногенного воздействия на здоровье человека;
- эффективного применения средств защиты от негативных воздействий;
- анализа последствий антропогенного и техногенного воздействия на природу.

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

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

Содержание дисциплины

Человек и среда обитания

Правовые и нормативно-технические основы управления

Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности в техносфере

Негативные факторы техносферы, их воздействие на человека, техносферу и природную среду

Средства снижения травмоопасности и вредного воздействия технических систем

Системы контроля требований безопасности и экологичности

Безопасность в ЧС

Международное сотрудничество в области БЖД

Экономические последствия и материальные затраты на обеспечение БЖД

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

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения курса студент

должен знать:

основные положения федерального закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов),

основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками,

классификацию чужеродных веществ химического и биологического происхождения,

характерные признаки основных классов веществ, загрязняющих сырье и пищевые продукты, их биологическое действие и токсикологическая оценка,

методы и способы детоксикации ксенобиотиков,

антиалиментарные факторы питания и их источники,

две стадии метаболизма чужеродных веществ в организме,

виды фальсификации пищевых продуктов и их влияние на качество, и безопасность продуктов питания,

полимерные материалы, используемые в пищевой промышленности и контактирующие с пищевыми продуктами,

критерии оценки безопасности применения пищевых добавок и использования генетически модифицированных продуктов питания.

принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

В результате освоения дисциплины студент

должен уметь:

ориентироваться в научной и методической литературе по тематике курса,

критически осмысливать и анализировать материалы по тематике курса, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе.

оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах.

Цель и задачи дисциплины

Одна из важнейших проблем питания проблема качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, поскольку пища может быть источником и носителем большого числа потенциально опасных и токсичных веществ химической и биологической природы.

Изучение дисциплины "Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания" необходимо для подготовки квалифицированных специалистов и решения актуальных проблем качества и безопасности продуктов питания.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

изучение федерального закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; медико-биологических требований к продуктам питания и об основных принципах управления качеством продовольственных товаров;

изучение основных видов ксенобиотиков химического и биологического происхождения, путей загрязнения пищевого сырья и продуктов питания, токсикологической оценки ксенобиотиков и способов детоксикации,

обсуждение возможных механизмов обезвреживания ксенобиотиков в организме человека;

получение сведений, касающиеся алиментарных факторов питания, их источников и характера негативного воздействия на организм человека;

получение сведений о генетически модифицированных источниках пищи.

При рассмотрении вопросов, связанных с применением пищевых добавок, применением упаковочных материалов и фальсификации продуктов питания основной акцент делается на экологический аспект и безопасность.

Содержание дисциплины

Тема 1. Основы науки о безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Гигиеническая характеристика компонентов пищи.

3. Мировые проблемы безопасности продовольствия.

Тема 2. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Тема 3. Характеристика контаминантов химического происхождения в пищевых продуктах.

Тема 4. Характеристика контаминантов биологического происхождения в пищевых продуктах.

Тема 5. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Тема 6. Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением.

Тема 7. Генетически модифицированные источники пищи.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

Цели и задачи дисциплины

Учебная программа по дисциплине «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии» составлена в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта «Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплина «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии» входит в состав дисциплин федерального компонента в цикл «Общепрофессиональные дисциплины (ОПД.Ф.06)».

Системы управления технологическими процессами и информационные технологии позволяют повысить интенсивность производства и качество продукции, обеспечить безопасность производства и охрану окружающей среды, уменьшить затраты на электроэнергию.

Цель преподавания настоящей дисциплины состоит в формировании у студентов знаний и умений по основам автоматизации, информационным технологиям, и управления технологическими объектами отрасли при решении задач повышения эффективности производства.

В рамках поставленной цели решаются следующие задачи:

- изучение теоретических основ управления технологическими процессами производства продуктов питания с помощью информационных технологий и теории кибернетики,
- получение практических навыков анализа и синтеза систем управления.

Для освоения дисциплины «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии» студенты должны иметь знания по дисциплинам: «Информатика», «Математика».

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии» студент должен:

- иметь представление
 - о типах систем автоматического управления,
 - о назначении и области применения наиболее распространенных в отрасли средств и систем автоматизации, в том числе управляющих вычислительных машин, микропроцессоров и микроконтроллеров;
 - о конструкциях и основных характеристиках технических средств автоматизации,
 - об основных информационных технологиях, применяемых при управлении

технологическими процессами;

• **знать**

- свойства технологических процессов как объектов управления;
- методы и принципы построения систем автоматического управления;
- методы измерения параметров технологических процессов.

• **уметь**

- анализировать технологические процессы как объекты управления и формулировать требования к их автоматизации;
- читать схемы автоматизации технологических процессов и составлять простейшие, проводить их анализ и синтез;
- выбирать средства автоматического контроля.

Содержание дисциплины

Основные понятия и определения автоматизации, информатизации и теории автоматического управления

Классификация систем управления технологическими процессами

Роль микропроцессорной техники в системе управления Методы и

функции управления технологическими процессами Особенности

управления непрерывными и периодическими процессами

Стандартизация в разработке систем управления

Автоматические системы регулирования

Автоматизированные системы управления технологическими процессами

Системы управления дисперсными процессами

Проектирование систем автоматизации

Системы управления типовыми объектами продуктов питания

Использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

Цели и задачи дисциплины

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» представляет собой одну из общеобразовательных дисциплин, способствующих формированию профессиональных знаний и навыков будущих специалистов.

Цель изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» изучить физико-химическую сущность основных процессов пищевых производств, их теоретическую основу, принципиальные схемы, принципы работы конструкций типовых машин и методов их расчета. Изучение дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» способствует всестороннему знанию специалистами теории основных процессов, протекающих во всех отраслях пищевой промышленности, формированию технологического мышления и чувства ответственности за результаты своего труда.

Задачи дисциплины:

изучение теории основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают;

изучение методов расчета аппаратов и машин;

ознакомление с устройством и принципом работы различных промышленных аппаратов, в которых осуществляются технологические процессы;

изучение закономерностей перехода от лабораторных процессов к промышленным.

Место дисциплины в учебном процессе.

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» развивает и дополняет изучавшиеся ранее базовые дисциплины (физика, химия, теоретическая механика и др.) объединяет их методы в направлении приложения к процессам пищевых производств, а также служит основой для специальных дисциплин.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» студент должен:

- **иметь представление:**

об основных теоретических положениях технологических процессов;
о принципах действия аппаратов пищевых производств.

- **знать:**

использовать сущность процессов пищевых технологий, их аппаратное оформление, методы расчета аппаратов;
сущность процессов пищевой технологии;

схемы и принцип работы основных аппаратов, в которых эти процессы протекают;
методы расчета аппаратов;
закономерности перехода от лабораторных процессов к промышленным;
уметь рассчитывать теплообменники, выпарные аппараты, конденсаторы, сушилки и др.

Содержание дисциплины

Введение. Основные положения и научные основы дисциплины

Механические процессы

Гидромеханические процессы

Тепловые процессы

Массообменные процессы

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Микробиология» – дать будущим специалистам-товароведам комплекс знаний об основных группах микроорганизмов, участвующих в процессах переработки пищевого и технического сырья, вызывающих различные виды порчи продовольственных и промышленных товаров, являющихся возбудителями пищевых заболеваний у людей; привить умения и навыки использовать полученные знания в практике товароведения и экспертизы товаров.

Задачи дисциплины:

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

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Микробиология» **студент должен знать:**

- о положении микроорганизмов в живой природе;
- о механизмах действия факторов окружающей среды (физических, химических, биологических) на развитие микроорганизмов;
- об основных принципах превращений азотсодержащих и безазотистых органических веществ в клетках микроорганизмов;
- о способах промышленного получения химических веществ с помощью микроорганизмов;
- об различных типах взаимоотношений между микроорганизмами: симбиозе, антагонизме, метабиозе, паразитизме;
- основные группы микроорганизмов, их роль в живой природе и жизнедеятельности человека;
- строение клетки и основные функции клеточных органоидов прокариот (бактерий) и эукариот (грибов и дрожжей), вирусов, фагов;
- особенности обмена веществ микроорганизмов, основные этапы

конструктивного и энергетического обмена;

- практическое значение микроорганизмов в технологических процессах переработки сельскохозяйственного сырья, в пищевой промышленности;
- пути инфицирования продовольственного сырья и товаров микроорганизмами, в т.ч. патогенными;
- влияние условий внешней среды на микроорганизмы и использование отдельных факторов для продления сроков хранения продовольственного сырья и товаров;
- основные виды порчи продовольственного сырья и товаров, вызываемые микроорганизмами; микробиологические критерии качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- основы санитарии и гигиены в торговле;

должен уметь

- работать с микроскопом;
- готовить и окрашивать бактериальные препараты, препараты грибов;
- различать основные группы микроорганизмов;
- осуществлять отбор проб для микробиологического анализа;
- проводить санитарно-микробиологический контроль предприятий торговли и общественного питания;
- проводить микробиологический анализ важнейших продовольственных товаров;
- давать критическую оценку полученных результатов.

Содержание дисциплины

Дисциплина «Микробиология». Основные свойства и классификация микроорганизмов.

Морфология, строение, развитие, классификация прокариот (бактерий).

Морфология, строение, развитие эукариотных микроорганизмов. Вирусы и их особенности.

Действие экологических факторов на микроорганизмы.

Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами.

Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля пищевых производств.

Пищевые заболевания микробной и немикробной природы.

Микробиология основных пищевых продуктов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Физиология питания» - дать будущим специалистам-технологам необходимые для их практической работы знания об основных методологических подходах по составлению рационов сбалансированного питания, умеющих обоснованно рекомендовать тот или иной продукт питания или рационов питания потребителю. Изучение дисциплины «Физиология питания» способствует всестороннему знанию специалистами основ микробиологических и биохимических процессов, происходящих в сырье и пищевых продуктах и физиологических особенностях организма, имеющих определенную возможность к усвоению той или иной пищи, регулированию процессов ассимиляции и диссимиляции. Это позволяет решать важнейшие задачи по рациональному использованию сырьевых ресурсов, повышению качества и безопасности пищевых продуктов.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с ролью пищеварительной системы в процессах жизнедеятельности организма, влиянием пищевых веществ на системы кровообращения, дыхательную и выделительную, значением различных нутриентов пищи для снабжения организма человека энергией;
- дать знания о современных рекомендуемых нормах потребления пищевых веществ для разных групп населения, режимах питания;
- ознакомить с научными достижениями известных русских физиологов И.А. Павлова и И.М. Сеченова, новыми продуктами питания, разработанными отечественными и зарубежными учеными;
- научить студентов работать с нормативно-техническими документами: «Медико-биологическими требованиями к сырью и пищевым продуктам».

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Физиология питания» студент должен

знать

- роль различных органов и систем организма в физиологии питания и значение пищевых факторов для нормального его функционирования;
- роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов в питании и обмене веществ;
- научно-обоснованные методики составления рационов для разных групп населения по профессиональному и возрастному признаку;
- рекомендации лечебно-профилактического и диетического питания.

уметь

- работать с нормативной документацией;
- использовать полученные знания дисциплины для составления рационов питания для различных категорий потребителей;
- выявлять токсические и защитные компоненты пищи;
- регулировать технологический процесс производства продукции, обеспечивающий сбережение пищевой и биологической ценности исходного сырья с целью получения высококачественной пищи, предупреждающий образования в готовых продуктах токсичных соединений;
- давать критическую оценку полученных результатов.

Содержание дисциплины

Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»

Основы физиологии человека. Физиологические системы, связанные с функцией питания.

Обмен веществ и энергии. Значение различных нутриентов пищи для снабжения.

организма человека энергией.

Физиологическая оценка важнейших пищевых нутриентов и их значение для организма человека

Токсические и защитные компоненты пищи.

Пищевая ценность основных групп пищевых продуктов.

Физиологические основы сбалансированного питания. Особенности питания различных групп населения

Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ» Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

1. Иметь представление о роли пищевых, биологически активных добавок и улучшителей в создании продуктов питания, в соответствии с международными, национальными требованиями к безопасности пищевых добавок, системе их стандартизации и сертификации.

2. Знать:

- классификацию пищевых добавок: пищевые красители, цветорегулирующие материалы, загустители, гелеобразователи, пищевые поверхностно-активные вещества, вещества определяющие вкус и аромат продуктов питания (ароматизаторы, подслащивающие вещества, усилители вкуса и аромата), вещества, обеспечивающие сохранность продуктов питания (консерванты, пищевые антиокислители), технологические улучшители;

- современную цифровую кодификацию пищевых добавок с литерой «Е»;

- взаимосвязь состава, строения микроингредиентов, виды их взаимодействия с другими компонентами пищевых систем, влияние этих процессов на качество и сохранность продуктов питания;

- роль биологически активных веществ в питании, способы их внесения, превращения в технологическом потоке.

3. Уметь:

- уметь анализировать, делать правильные выводы о полученных результатах при применении пищевых и биологически активных добавок;

- пользоваться учебной, справочной литературой, специализированной и периодической литературой.

Цели и задачи дисциплины

«Пищевые и биологически активные добавки» - одна из важнейших дисциплин, входящих в учебный план подготовки по специальности 260501.65 Технология продуктов общественного питания. Дисциплина тесно связана с дисциплинами «Физиология питания», «Товароведение продовольственных товаров».

Цели курса. Программа дисциплины составлена в соответствии с современными достижениями науки и имеет своей целью формирование необходимых теоретических знаний об основных микроингредиентах (пищевые, биологически активные добавки, пищевые улучшители), их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований. Полученные при изучении настоящего курса знания позволят обеспечить подготовку специалистов в области товароведения, отвечающих международным требованиям.

Задачи курса:

- ознакомить с современными представлениями о роли пищевых, биологически активных добавок и улучшителей в создании продуктов питания;
- изучить их современную классификацию, требования безопасности;
- дать необходимые сведения об основных группах пищевых добавок, обеспечивающих внешний вид, текстуру, вкус и аромат, сохранность продуктов питания;
- ознакомить слушателей с современной цифровой кодификацией пищевых добавок с литерой «Е»;
- обосновать роль биологически активных добавок в современном питании, создании функциональных продуктов питания;
- дать представления о стандартизации и сертификации пищевых, биологически активных добавок и продуктов с их использованием.

Содержание дисциплины

Предмет и задачи дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки»

Пищевые добавки, улучшающие внешний вид продукта.

Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.

Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат продуктов питания.

Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.

Биологически активные добавки к пище. Нутрицевтики. Макро – микронутриенты.

Биологически активные вещества, поступающие с пищей. Белковые композиты, ферментные препараты, комплексные пищевые добавки.

Стандартизация и сертификация пищевых, биологически активных добавок и улучшителей.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Санитария и гигиена питания» дать будущим специалистам-технологам необходимые для их практической работы знания об основных санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к сырью, полуфабрикатам и готовым кулинарным изделиям на всех стадиях технологического процесса и реализации готовой продукции. Изучение дисциплины «Санитария и гигиена питания» способствует всестороннему знанию специалистами основ хранения, основ микробиологических и биохимических процессов, происходящих в сырье, покупных товарах и продукции собственного производства предприятий общественного питания, умению регулировать эти процессы, позволяет решать важнейшие задачи по снижению потерь кулинарной продукции при хранении, в процессе реализации, повышению качества и безопасности пищевых продуктов.

- Ознакомить об основах проектирования и строительства предприятий питания и продовольственной торговли;
- Ознакомить студентов о санитарно-гигиенических требованиях к качеству продовольственных продуктов, технологии их производства, условиям хранения, транспортировки и реализации;
- Ознакомить об основах личной гигиены и здоровья работников предприятий общественного питания;
- Ознакомить студентов о профилактических мероприятиях по недопущению пищевых отравлений, пищевых инфекций и глистных заболеваний на предприятиях общественного питания и продовольственной продукции.
- ознакомить студентов с основными методами физико-химических исследований качества пищевых продуктов; влияния различных факторов на доброкачественность кулинарной продукции;
- дать знания о современных санитарно-гигиенических исследованиях в системе общественного питания и оценке качества продукции по санитарно-гигиеническим показателям;
- дать знания по классификации пищевых отравлений и профилактических мероприятиях;
- научить студентов работать с нормативно-техническими документами: «Медико-биологическими требованиями к сырью и пищевым продуктам».

Задачи дисциплины:

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» студент должен:

знать

- Основы проектирования и строительства предприятий питания и продовольственной торговли;
- Гигиенические основы текущего санитарно – эпидемиологического надзора за предприятиями продовольственной торговли и общественного питания;
- Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственных продуктов, технологии их производства, условия хранения, транспортировки и реализации;
- Основы личной гигиены и здоровья работников предприятий общественного питания;
- Иметь представление о санитарно-пищевом законодательстве, здоровом образе жизни;
- свойства бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вызывающих порчу пищевых продуктов, пищевые заболевания людей и используемых в пищевых производствах;
- важнейшие биохимические процессы, обусловленные воздействием плесневых грибов, дрожжей на скоропортящиеся пищевые продукты в процессе кратковременного хранения и реализации в летний период;
- основные инфекционные отравления, которые передаются через пищевые продукты;

уметь

- уметь поддерживать необходимый санитарный режим труда, производства на предприятии общественного питания и продовольственной торговли;
- практически оценивать качество полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделия из различного сырья;
- осуществлять отбор проб для физико-химического анализа;
- уметь работать с нормативной документацией;
- давать критическую оценку полученных результатов.

Содержание дисциплины

Введение. Санитарный надзор в области гигиены питания. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов

Гигиенические требования к факторам внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания

Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания

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

Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-микробиологический контроль.

Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья

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

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» дать студентам специальности 260501.65 «Технология продукции общественного питания» необходимые знания о продовольственных товарах, способствующие формированию специалиста в сфере общественного питания и производства пищевых продуктов.

Задачи дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»:

- ознакомить студентов с классификацией и ассортиментом отдельных групп продовольственных товаров;
- ознакомить будущих специалистов с вопросами формирования и сохранения потребительских свойств продовольственных товаров при продвижении его от производителя к потребителю;
- вооружить умением целенаправленной объективной оценки показателей качества, определяющих их конкурентоспособность, а также факторов, влияющих на качество товаров.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» студент **должен**

• иметь представление

- о целях и задачах учебной дисциплины, ее значении для профессиональной деятельности;
- о роли стандартизации и сертификации в обеспечении качества продовольственных товаров;
- о потребности общества в отдельных видах продовольственных товаров в соответствии с физиологическими нормами;

• знать

- факторы, формирующие потребительские свойства продовольственных товаров;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров на всех стадиях жизненного цикла;
- основные химические вещества пищевых продуктов;
- системы классификации и кодирования продовольственных товаров;
- процессы, происходящие при хранении и их влияние на изменение потребительских свойств и сохраняемость продовольственных товаров;

- признаки классификации и ассортимент отдельных групп продовольственных товаров;
- правила и режимы транспортирования и хранения продовольственных товаров;

• **уметь**

- работать с Указателем Государственных стандартов, Общероссийским классификатором продукции, Товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности, ГОСТами на конкретный вид продовольственных товаров;
- определять количественные потери продовольственных товаров на различных стадиях жизненного цикла продукции, пользуясь нормами естественной убыли;
- оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров;
- определять потребительские свойства продовольственных товаров по калорийности, пищевой ценности, безвредности.

Содержание дисциплины

Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров

Химический состав пищевых продуктов

Потребительские свойства продовольственных товаров

Качество и конкурентоспособность продовольственных товаров

Стандартизация и сертификация продовольственных

Классификация продовольственных товаров

Проблемы хранения продовольственных товаров

Классификация, ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров

Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов

Потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент сахара, меда и кондитерских товаров

Классификация, формирование качества, ассортимент вкусовых товаров

Классификация, ассортимент, экспертиза качества и хранение пищевых жиров

Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества молока и молочных продуктов

Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент мяса и мясных продуктов

Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов

Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров

Классификация, ассортимент, потребительские свойства пищевых концентратов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ»

Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация» является приобретение студентами знаний по теории и практике стандартизации, метрологии и оценке соответствия, формирование практических умений и навыков работы со стандартами и другими документами по проведению измерений и обработке их результатов, а также подтверждению соответствия качества продукции, работ и услуг установленным требованиям для принятия квалифицированных решений, возникающих в профессиональной деятельности специалиста.

Задачами настоящей дисциплины являются:

- изучение сущности, целей и задач стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, их внутреннего единства и взаимосвязи в обеспечении качества и конкурентоспособности продукции и предоставляемых услуг;
- освоение правовых основ национальной системы стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия товаров и услуг;
- приобретение студентами знаний в области организации работ по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия товаров и услуг;
- овладение навыками работы со средствами измерений, подтверждающими качество продукции и услуг;
- формирование у студентов умений и навыков применения нормативных документов в сфере оказания услуг;
- развитие способностей студентов к переносу знаний о закономерностях процессов, характерных для деятельности по стандартизации, метрологии и сертификации, на процессы других областей деятельности.

Для успешного освоения курса студент должен знать физику, математику, теоретические основы товароведения и экспертизы, создающих предметную основу для обучения.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация» студент должен:

иметь представление

- о **целях и задачах** учебной дисциплины ее значении для профессиональной деятельности, причинах возникновения некачественной продукции;
- о законодательных актах России и зарубежных стран, направленных на техническое регулирование и защиту прав потребителей.

знать

- правовую базу метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия;
- основы теории измерения: уравнения, шкалы, погрешности измерений, способы обнаружения и устранения ошибок измерения;
- виды, средства и методы измерений, основы обеспечения единства измерений;
- понятие о **поверке** и порядок ее проведения;
- **оценку и подтверждения соответствия**: способы, отличительные особенности;
- **правила и порядок проведения сертификации** товаров и услуг;
- **принципы и методы** стандартизации, метрологии, сертификации;
- способы упорядочения и регламентирования продукции, услуг, работ и процессов, характерных системе "потребитель – окружающая среда – производство – продукция - услуга";
- **международное сотрудничество** в области стандартизации, метрологии и сертификации

уметь

- анализировать и работать с законодательными актами и нормативными документами по стандартизации, метрологии и сертификации;
- анализировать и формулировать обязательные и рекомендуемые требования к объектам технического регулирования;
- оценивать физические величины с помощью средств измерений, имеющих различный класс точности и погрешности измерений;
- обосновывать обработку результатов измерений;
- оценивать правильность оформления и подлинность сертификатов соответствия;
- использовать полученные теоретические знания в практической деятельности.

Изучение дисциплины конкретизирует и расширяет знания студентов в области материаловедения, усиливая их прикладной аспект.

В преподавании дисциплины используется системный подход к построению программы курса, проблемный метод изложения материала, активные формы проведения занятий, применение новых компьютерных технологий.

В процессе изучения дисциплины предполагается проведение практических занятий для закрепления полученных знаний.

Для проверки знаний студентов предусмотрены следующие формы контроля: опрос, проверка конспектов, самостоятельное решение ситуационных задач, выполнение контрольных работ.

Содержание дисциплины

Основы стандартизации товаров и услуг

Национальная система стандартизации РФ

Значение и структурные элементы метрологии

Государственная система обеспечения единства измерений

Основы сертификации

Международное сотрудничество в области стандартизации, метрологии, сертификации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Основы строительства и инженерное оборудование» студент должен:

иметь представление

- о генеральном плане территории предприятия;
- о размещении сооружений на генплане;
- об основных конструктивных элементах гражданских зданий с несущими стенами каркасного типа;
- об инженерном оборудовании, применяемом на предприятиях пищевой отрасли потребительской кооперации;

знать

- свойства строительных материалов и марки основных строительных материалов;
- читать и выполнять чертежи зданий, сооружений и систем инженерного оборудования;
- схемы инженерных сооружений;
- виды фундаментов и свойства грунтов;
- способы организации воздухообмена;

уметь

- называть строительные элементы конструкций;
- определять по внешнему виду наименование основных строительных материалов;
- применять на практике формулы для расчета тепло потерь и определения поверхности нагревательных приборов;
- рассчитать количество воздуха, подобрать вентилятор, калориферы, воздухопроводы для аварийной вентиляции;
- контролировать применение горячего и холодного водоснабжения и определять их расход;
- уметь пользоваться: водомерами, грязеотстойниками, приемниками сточных вод, бойлером, жиролоуловителями и решетками.

Учебная программа дисциплины «Основы строительства и инженерное оборудование» составлена в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта «Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания».

Учебная дисциплина «Основы строительства и инженерное оборудование» предполагает изучение вопросов строительства зданий, проведения в них всех видов ремонтных работ, реконструкции и перевооружения этих предприятий. Преподавание учебной дисциплины должно иметь практическую направленность и проводится в тесной

взаимосвязи с общепрофессиональными и специальными дисциплинами. В процессе изучения учебной дисциплины следует постоянно обращать внимание на вопросы техники безопасности, экологической безопасности производства, промышленной санитарии, пожарной безопасности и охраны окружающей среды. Формы проведения учебных занятий выбираются преподавателем, исходя из дидактической цели, содержание материала и степени подготовки студентов. Для улучшения усвоения студентами учебного материала занятий необходимо проводить с применением технических и аудиовизуальных средств обучения. Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков и умений программой дисциплины предусматривается проведение практических занятий, перечень которых носит рекомендательный характер. Особое место при ее изучении отводится вопросам, связанным с:

- формированием у студентов представления о строительных конструкциях;
- представление связанные с основными стадиями строительного проектирования, о практике работы заказчика, проектировщика и генподрядчика при выполнении строительных работ;
- формированием у студентов четких представлений о основных свойствах строительных материалов;
- ознакомлением с современными строительными материалами, конструкциями и изделиями;
- контролем и применением воды питьевого качества на предприятиях и определение ее расхода.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Строительные материалы и конструкции

Тема 1. Основные строительные материалы

Тема 2. Промышленные здания и сооружения.

Тема 3. Строительные конструкции

Раздел 2. Основы промышленного оборудования

Тема 4. Теплоснабжение промышленных зданий

Тема 5. Холодное и горячее водоснабжение

Тема 6. Вентиляция

Тема 7. Канализация и очистка сточных вод.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА»

Цели и задачи дисциплины

Учебная программа по дисциплине «Экономика и организация производства» составлена в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта «Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 260501.65 Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания.

Задача курса «Экономика и организация производства» - обучить будущих специалистов навыкам анализа и планирования основных экономических процессов, протекающих на предприятиях общественного питания, привить им навыки системного мышления. Студент должен в процессе изучения дисциплины получить основные сведения о целях, задачах, методологии экономической сущности анализа и планирования на предприятии, а также практические навыки в выборе оптимальных решений, расчетах показателей деятельности предприятия, решении текущих и перспективных задач.

Целями изучения дисциплины «Экономика и организация производства» являются:

- получение будущими специалистами необходимых для их практической работы профессиональных знаний по проблемам экономики и организации производства на предприятии;
- приобретение умения и навыков использовать полученные знания для эффективного управления в различных сферах деятельности;
- получение системного представления об организации производства и экономической эффективности организации производства;
- получение представления о связи процесса производства с другими процессами, происходящими на предприятии;
- ознакомление с основными системами, видами и методами анализа и планирования на предприятии;
- овладение навыками анализа текущих экономических процессов на предприятии;
- овладение методами расчета показателей, характеризующих экономическую деятельность предприятий;
- овладение навыками анализа состояния и перспектив развития предприятия.

Материалы курса «Экономика и организация производства» следует увязывать со следующими дисциплинами: экономическая теория, экономика предприятий (организаций), бухгалтерский учет, финансовый анализ, финансовое планирование, менеджмент, маркетинг.

Основными формами учебной работы студентов по изучению курса «Экономика и организация производства» являются лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

- предприятия;
- методы анализа экономических процессов, протекающих на предприятии;
- методы организации производства на производстве;
- особенности осуществления процедур анализа и планирования основных процессов, протекающих на предприятии;

2. должен уметь

- анализировать текущие экономические процессы на предприятии;
- разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости продукции, повышение производительности труда;
- анализировать проблемные производственные ситуации, решать проблемные задачи и вопросы;
- оценивать производственные и непроизводственные затраты на обеспечение качества продукции;
- планировать экономические процессы на предприятии;
- проводить расчет показателей, характеризующих экономическую деятельность предприятий;
- принимать оптимальные плановые решения.

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

Оценка уровня усвоения дисциплины «Экономика и организация производства» проводится в конце семестра обучения в виде экзамена.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Перечень знаний, умений, приобретаемых студентами при изучении дисциплины:

1. должен знать

- основные термины и определения в области экономики и организации производства на

Содержание дисциплины

Тема 1 Характеристика экономической системы в условиях рыночных отношений

Тема 2 Предприятие в системе рыночных отношений

Тема 3 Организационная структура управления предприятием

Тема 4 Производственная структура предприятия. Типы производства

Тема 5 Производственный процесс и его структура

Тема 6 Методы организации производства

- Тема 7 Основные фонды предприятия
- Тема 8 Производственная мощность предприятия
- Тема 9оборотные средства предприятия
- Тема 10 Трудовые ресурсы предприятия. Формы оплаты труда
- Тема 11 Себестоимость продукции и издержки обращения
- Тема 12 Финансовые результаты деятельности предприятия
- Тема 13 Ценообразование на предприятии
- Тема 14 Инновационная и инвестиционная деятельность предприятия

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕНЕДЖМЕНТ»

Цели и задачи дисциплины

В настоящее время для системы потребительской кооперации особое значение приобретает подготовка квалифицированных специалистов, владеющих навыками управленческой деятельности. Курс «Менеджмент» призван решить данную задачу.

Курс отражает достижения современной науки управления и ориентирован на формирование экономического мышления.

Курс носит комплексный межотраслевой характер и объединяет в единое целое знания, полученные студентами в процессе изучения экономической теории, маркетинга и других специальных дисциплин.

Предмет изучения данного курса – содержание понятия «менеджмент», как особой отрасли науки.

Цель данного курса:

1. Сформировать знания по основным понятиям данной научной дисциплины.
2. Отработать умения, обеспечивающие решение проблем управления в условиях рыночных отношений, овладеть навыками управленческой деятельности.
3. Освоить специфику менеджмента в системе потребительской кооперации.

Данный курс предназначен для студентов дневного и заочного отделения специальности 080109 «Бухгалтерский анализ, учет и аудит».

Методика преподавания курса строится на сочетании лекций с активными формами обучения и самостоятельной работы студентов.

Активные формы работы студентов предусматривают:

- семинары и дискуссии по общим методологическим проблемам управления
- деловые игры по наиболее важным аспектам управленческой деятельности
- тестирование
- занятия по анализу управленческих ситуаций
- собеседование с преподавателем по индивидуальной работе студентов
- групповые и индивидуальные консультации
- рефераты по результатам самостоятельной работы студентов
- аудиторные контрольные работы.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студенты должны

знать:

- сущность менеджмента в системе понятий рыночной экономики,
- эволюцию менеджмента и особенности российского менеджмента,
- основные и специфические функции менеджмента,
- специфику финансового менеджмента,
- особенности антикризисного управления,

- менеджмент персонала
- психологические аспекты менеджмента,
- информационное обеспечение менеджмента.

уметь:

- анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации;
- разрабатывать бизнес – план предприятия;
- разрабатывать систему контроллинга за ходом реализации планов;
- разрабатывать организационную структуру организации;
- разрабатывать систему мотивации персонала организации;
- оценивать эффективность менеджмента организации;
- выбирать из альтернативных вариантов оптимальный вариант принятия управленческого решения;
- находить способы выхода из конфликтных ситуаций;
- ориентироваться в информатике, работать на компьютере.

Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие, сущность и значение менеджмента, его место и роль в рыночной экономике.

Тема 2. Эволюция менеджмента. Опыт менеджмента за рубежом и в России.

Тема 3. Стратегический менеджмент.

Тема 4. Организационный менеджмент.

Тема 5. Контроль и контроллинг как функция менеджмента.

Тема 6. Мотивация в менеджменте.

Тема 7. Коммуникационный менеджмент

Тема 8. Управленческие решения в менеджменте

Тема 9. Менеджмент персонала.

Тема 10. Психология менеджмента.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «МАРКЕТИНГ»

Цели и задачи дисциплины

Учебная программа по дисциплине «Маркетинг» составлена в соответствии с требованиями Государственного образовательного образования «Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания».

Целью преподавания 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 и ее основе товаров на рынке, управлению маркетингом.

Данная дисциплина базируется на знаниях, полученных студентами по экономической теории, макро- и микроэкономике, статистике, социологии, математике, ценам и ценообразованию. Таким образом, маркетинг является обобщающей дисциплиной и выступает в качестве методологии исследования рынка, управления рыночной деятельностью, активного формирования потребностей и спроса населения.

Требования к уровню освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен

1. знать:

назначение маркетинга, его цели и задачи, функции и комплекс;
систему маркетинговых исследований и маркетинговой информации;
процесс управления маркетингом;

маркетинговый подход к разработке новых товаров и проблемам "жизненного цикла" товаров;

методику ценообразования, продвижения товаров на рынке, стратегию коммуникаций и стимулирования сбыта;

методы планирования и контроля маркетинговой деятельности.

2. уметь:

организовать и провести маркетинговое исследование рынка любого товара;

прогнозировать развитие спроса, товарного предложения и цен на рынке;

проводить сегментирование рынка, выбор

целевых сегментов, позиционировать товары на рынке;

оценивать конкурентоспособность фирмы и ее товаров на рынке;

анализировать маркетинговую среду и покупательское поведение индивидуальных потребителей и потребителей-организаций;

ориентироваться в информатике, работать на компьютере.

В процессе изучения дисциплины предполагается проведение практических занятий, направленных на закрепление полученных знаний, освоение методологии исследования рынка и управления рыночной деятельностью.

В процессе обучения рекомендуется использовать технические средства, наглядные материалы, активные методы обучения, а также различные формы контроля самостоятельной работы студентов, направленные на развитие творческой активности, способности к самостоятельной работе, инициативности и исполнительности. Для проверки знаний студентов предусмотрены следующие формы контроля: опрос, проверка конспектов, контрольные работы, написание докладов по заданным проблемам маркетинговой деятельности и контрольное тестирование.

А также в качестве самостоятельной работы студентам предлагается решение отдельных ситуационных задач, кейсов, разработка и проведение анкетного опроса.

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

Содержание дисциплины

Теоретические аспекты маркетинговой деятельности

Информационное обеспечение маркетинга на базе мировых информационных ресурсов

Стратегия и система маркетинга

Особенности товарной стратегии организации

Особенности организации и управления маркетингом

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «РЕКЛАМА, ДИЗАЙН И ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ»

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины

Целью настоящей дисциплины является изучение рекламы, дизайна и фирменного стиля предприятий питания для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного питания формирование у студентов профессиональных знаний.

Задачей дисциплины является подготовка специалистов в области рекламы, дизайна и фирменного стиля предприятий питания. В структуре экономики всех развитых стран туризм – одна из высокодоходных и динамичных отраслей. Развиваясь, он обеспечивает рост смежных направлений, способствует созданию новых рабочих мест в, развитию конкурентоспособности национальной экономики. Индустрия гостеприимства – одна из наиболее динамично развивающихся структур рынка услуг. Целью пособия является систематизированное изложение теории рынка услуг гостеприимства.

Место дисциплины в системе подготовки специалиста

Дисциплина " Реклама, дизайн и фирменный стиль предприятий питания" является базовой дисциплиной подготовки инженеров по специальности 260501.65 Технология продуктов общественного питания.

Материал курса обеспечивает формирование у студентов системного подхода и знаний для осуществления гостеприимства в условиях свободных рыночных отношений в системе потребительской кооперации. Знание теории и практики формирования качества и ассортимента, принципов и научно-методических основ оценки потребительских свойств и потребительной ценности товаров необходимы специалистам по сервису, менеджерам, экономистам и другим специалистам системы обращения.

Высокий научный уровень и доказательность учебного материала курса товарного консалтинга будут способствовать повышению общего образовательного и профессионального уровня специалистов и успешного осуществления коммерческой и управленческой деятельности.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студенты **должны знать**:

- понятие фирменного стиля.
- основные термины и определения фирменного стиля.
- психологические аспекты значения торговой марки и товарного знака.
- художественные стили и дизайн предприятий питания.
- исторические аспекты формирования дизайна предприятий питания.
- дизайн и цветочная аранжировка.

- свет и цвет в интерьере предприятий питания;
- значение рекламы для предприятий питания;

Уметь:

- сформулировать основные проблемы и направления развития рекламы, дизайна и фирменного стиля предприятий питания;
- применять полученные знания по дизайну предприятий питания в практической деятельности;
- проводить психологические аспекты значения торговой марки и товарного знака;
- составлять художественные стили и дизайн предприятий питания;
- выбирать оптимальные методы и средства определения состава и значений свойств товаров;
- формировать дизайн предприятий питания;
- подбирать цвета для интерьера предприятий питания.

Содержание дисциплины

Дизайн предприятий питания

Значение рекламы для предприятий питания

Смысл и цель PR – мероприятий в индустрии предприятий питания

Организация обслуживания: рестораны и бары

Имидж предприятий питания как показатель конкурентоспособности

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ»

Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Лечебно-профилактическое питание» является усвоение студентами теоретических знаний и практических навыков технологии блюд и кулинарных изделий для диетического питания, лечебно-профилактического питания, школьного питания; питания спортсменов; технологические методы обработки продуктов и процессы производства продукции специального назначения; организация специальных видов питания в системе общественного питания.

Задачами дисциплины является:

1) сформировать у студента совокупность знаний об особенностях диетического питания, лечебно-профилактического питания, школьного питания; питания спортсменов;

2) составить представление о функциональной роли отдельных групп химических соединений в технологии продуктов специального питания;

3) ознакомиться с современными технологическими методами обработки пищевого сырья в технологии продукции специальных видов питания;

4) усвоить роль химических, физико-химических, коллоидных, биохимических, микробиологических и ферментативных процессов в формировании свойств кулинарной продукции специального назначения;

5) разработка технологического процесса производства и реализации продукции специального назначения;

6) изучить особенности деятельности и функционирования предприятий общественного питания, специализирующихся на продукции специального назначения.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результат изучения дисциплины «Лечебно-профилактическое питание» студент должен:

1. должен знать

об особенностях диетического питания, лечебно-профилактического питания, школьного питания; питания спортсменов;

о технологических методах обработки продуктов и процессов производства продукции общественного питания специального назначения;

а) нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии продукции специального назначения;

б) этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции, способы кулинарной обработки; классификацию и ассортимент кулинарной продукции лечебно-профилактического назначения;

в) технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; требования к качеству,

правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции лечебно-профилактического назначения;

2. должен уметь

а) оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;

б) готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;

в) прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки; управлять качеством продукции при создании готовых форм пищи с заданными составом и свойствами;

г) разрабатывать новые виды продукции лечебно-профилактического назначения, технологические процессы и технологическую документацию на них; производить технологические расчеты.

Содержание дисциплины

Основы технологии и организации диетического и лечебно-профилактического питания

Технология и организация лечебно-профилактического питания

Принципы формирования рационов лечебно - профилактического питания

Организация диетического питания в системе общественного питания

Технология и организация питания в образовательных учреждениях

Принципы формирования рационов питания детей и подростков в образовательных учреждениях

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ КООПЕРАЦИЯ»

Цели и задачи дисциплины

Цели преподавания дисциплины «Сельскохозяйственная кооперация» состоят в том, чтобы выпускникам университета дать системные знания по вопросам сельскохозяйственной кооперации, которые выступают приоритетными направлениями в проводимых реформах агропромышленного комплекса.

Задачи дисциплины:

- освоить теорию кооперации в агропромышленной сфере экономики;
- изучить исторические и современные направления сельскохозяйственной кооперации;
- ознакомиться с правовой основой развития процессов кооперации в сельском хозяйстве;
- изучить основные формы кооперирования в аграрной сфере и их особенности;
- уметь предвидеть основные тенденции в развитии кооперации в аграрной сфере России и зарубежных стран;
- научиться применять теоретические знания в практической деятельности, развивая многообразие форм кооперирования.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины «Сельскохозяйственная кооперация» студент должен

знать:

- теорию и практику формирования кооперативных образований, включая кооперативы, их объединения (союзы, ассоциации), агропромышленные формирования кооперативного типа;
- свободно разбираться в правовой основе кооперативных структур, в особенностях их создания и деятельности;
- четко представлять и применять на практике основные принципы кооперации;
- теорию и историю развития и реализации идей сельскохозяйственной кооперации;
- правовую основу и практику создания сельскохозяйственных кооперативных организаций и их объединений .

уметь:

- отличить кооперативные организаций от организаций других организационно-правовых форм;
- разбираться в вопросах управления деятельностью кооперативов, имущественных отношениях;
- применять теоретические знания в практической деятельности в сельскохозяйственном производстве.

Последовательность изложения тем отражает логику восприятия учебного материала. Практические и занятия преследуют цель:

- обеспечить закрепление студентами теоретического материала;
- приобрести навыки проведения анализа работы кооперативов;
- освоить методику создания сельскохозяйственных (производственных, потребительских) и кредитных кооперативов, кооперативных объединений и союзов;
- научиться формировать и обосновывать свои предложения по улучшению работы кооперативов, кооперативных агропромышленных формирований и ассоциаций.

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

Оценка уровня усвоения дисциплины «Сельскохозяйственная кооперация» проводится в конце семестра, в виде зачета (проводится компьютерное тестирование).

Содержание дисциплины

Кооперативный сектор и его роль в сельском хозяйстве

Организационно-правовые основы сельскохозяйственной кооперации

Особенности организационно-хозяйственной формы производственных сельскохозяйственных кооперативов

Экономический механизм функционирования сельскохозяйственных кооперативов

Особенности функционирования потребительских сельскохозяйственных кооперативов

Особенности функционирования сельскохозяйственной кооперации в отдельных зарубежных странах

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ» Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» студент **должен:**

- **иметь представление**
 - о целях и задачах учебной дисциплины, ее значении для профессиональной деятельности;
 - о причинах возникновения фальсифицированной продукции.
- **знать**
 - законодательные акты Российской Федерации по защите прав потребителей;
 - определение основных понятий, структуры, норм и правил в области идентификации товаров;
 - объекты, субъекты, средства, принципы и методы идентификации;
 - виды идентификации;
 - виды и способы фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;
 - средства и методы обнаружения фальсификации отдельных видов сырья и товаров.
- **уметь**
 - выбирать критерии, позволяющие идентифицировать сырье и готовую продукцию;
 - выявлять информационную фальсификацию;
 - идентифицировать качественную, количественную фальсификацию;
 - идентифицировать ассортиментную фальсификацию;
 - идентифицировать партионную фальсификацию;
 - давать письменное заключение о проведенной идентификации.

Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» является приобретение студентами знаний по теории и практике идентификации и обнаружения фальсифицированных товаров, формирование у студентов умений и навыков работы с нормативной документацией, выявление идентификационных показателей и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара.

Задачами настоящей дисциплины является:

- изучение роли и влияния идентификации в обеспечении качества продукции в современных рыночных условиях;
- освоение правовых основ идентификации товаров;
- приобретение студентами знаний в области организации работ в Российской Федерации по идентификации товаров;
- овладение навыками работы с правовыми актами и документами,

подтверждающими соответствие товаров предъявляемым требованиям;
- овладение навыками в области описания различных групп товаров;
- разработка основополагающих критериев, пригодных для целей идентификации однородных групп, конкретных видов и наименований товаров;

- разработка методов идентификации товаров, позволяющих определить ассортиментную принадлежность товаров.

Дисциплина «Идентификация и фальсификация товаров» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин по выбору студента, установленной Ученым советом вуза и представляет собой дисциплину, признанную углубить знания в области товароведения и экспертизы однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, стандартизации, метрологии и сертификации, маркетинга, усиливая их прикладной аспект.

Содержание дисциплины

Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Основные понятия, термины и определения

Виды, способы и методы обнаружения фальсификации отдельных групп продовольственных товаров

Идентификация и способы обнаружения фальсификации непродовольственных товаров

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «СРЕДСТВА ТОВАРНОЙ ИНФОРМАЦИИ»

Цели и задачи дисциплины

Маркировка продукции и знаки в ее составе – важные элементы информации о товарах, необходимые для их правильного выбора, а также дальнейшего безопасного и эффективного использования. Но для того, чтобы такая информация работала, она должна быть квалифицированно подготовлена изготовителями товаров и однозначно понимаема специалистами, товароведом, экспертами и потребителями.

Цивилизованное потребление предполагает свободу выбора предпочтительного по качеству товара на основе доступа к полной информации о нем.

В Российской Федерации право потребителя на информацию закреплено законодательно. В соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей» изготовитель или продавец обязан представить потребителю необходимую, полную, достоверную, однозначно понимаемую информацию о товаре. В условиях насыщения рынка продукцией, расширения и углубления ассортимента такая информация позволяет потребителю сделать правильный и осознанный выбор.

Цель курса:

Дать целостное представление:

- о видах, формах, функциях и средствах товарной информации;
- о требованиях, предъявляемых к информации о товарах;
- об информации в товарно-сопроводительных документах и на маркировке товара;
- о проведении экспертизы потребительской информации;

Все это поможет студентам в овладении теоретическими знаниями и в приобретении умений их применять в области информационного обеспечения товароведения и экспертизы

Задачи курса:

- Сформировать у студентов систему знаний о потребительской информации, ее функциях, роли информации о товарах, как регулятора на подлинно конкурентном рынке.
- Способствовать формированию в обществе слоя цивилизованных, культурных предпринимателей, работников торговли, которые добросовестно ведут бизнес и качественно обслуживают потребителей.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студенты должны

знать:

- нормативно-правовую базу, регламентирующую предоставление информации для потребителя;
- особенности предоставления информации о пищевых продуктах;
- особенности предоставления информации о непродовольственных

товарах;

- механизм разработки информации, доводимой до потребителя на носителях любого типа.

Уметь:

- определять виды, формы и средства товарной информации;
- организовать работу по подготовке маркировки товаров в организациях и предприятиях;
- использовать нормативно-правовую базу, регламентирующую предоставление информации для потребителя;
- разрабатывать информацию по различным видам продовольственных и непродовольственных товаров;
- выявлять нарушения требований в товарной информации
- выявлять информационную фальсификацию по продовольственным и непродовольственным товарам;
- работать с нормативно-правовой базой информационного обеспечения товародвижения;
- оформлять и анализировать товарно-сопроводительные документы;
- классифицировать носители и состав маркировки;
- идентифицировать группы информационных знаков;
- распознавать и расшифровывать коды на отечественных и импортных товарах;
- оценивать и подтверждать соответствие информации на маркировке требованиям действующих стандартов.

Содержание дисциплины

Тема 1. Виды и формы товарной информации.

Тема 2. Сущность и функции информации для потребителя. Общие требования к информации для потребителя.

Тема 3. Маркировка пищевых продуктов.

Тема 4. Потребительская информация об отдельных видах пищевых продуктов.

Тема 5. Маркировка непродовольственных товаров.

Тема 6. Потребительская информация об отдельных видах непродовольственных товаров.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цель и задачи дисциплины

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» изучает актуальные вопросы производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.

Цель дисциплины «Технология продукции общественного питания» дать будущим специалистам-технологам необходимые для их практической работы знания об основных способах воздействия на продукты для получения блюд и кулинарных изделий с заданными свойствами; сформировать современное мировоззрение с позиций научных представлений о физико-химических процессах, вызывающих различные изменения нативных свойств пищевого сырья; участвующих в процессах переработки пищевого сырья и используемых в пищевых производствах; привить умения и навыки сочетать полученные знания с практикой приготовления, оформления и подачи пищи.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с основами физико-химических процессами, протекающими на различных стадиях производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, влиянием факторов окружающей среды на доброкачественность кулинарной продукции;

- дать знания о сочетаемости пищевых продуктов, роли приправ и пряностей в формировании качественных показателей кулинарных изделий;

- дать знания по технологии приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий, национальной кухни и кухонь народов мира;

- научить студентов работать со Сборниками рецептур блюд, разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные и кондитерские изделия, проводить бракераж готовой продукции.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» студент должен знать:

- основные физико-химические процессы, протекающие на различных стадиях приготовления полуфабрикатов и блюд и кулинарных изделий;

- особенности формирования качественных показателей продукции;

- практическое использование вкусо-ароматических добавок, приправ и пряностей в процессах технологии переработки сельскохозяйственного сырья, в пищевой промышленности и предприятиях питания;

- влияние компонентов рецептуры, условий внешней среды на формирование качества и продления сроков хранения полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;

- основные дефекты полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, вызываемые нарушениями рецептуры и технологии приготовления;

- пути формирования качественных показателей продукции предприятий питания;

Студент должен уметь:

- работать со Сборниками рецептур блюд, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями;

- практически приготовить полуфабрикаты, блюда и кулинарных изделия из различного сырья;

- осуществлять отбор проб для физико-химического анализа;

- проводить физико-химический анализ полуфабрикаты, блюда и кулинарных изделий;

- давать критическую оценку полученных результатов.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов общественного питания

Раздел 2. Технология закусок, блюд и напитков

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

Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Задачами дисциплины является:

- а) формирование знаний об организационно-правовых формах предприятий общественного питания, особенностях их деятельности, структуры предприятий и производства;
- б) оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работу основных производственных и вспомогательных помещений;
- в) организовывать процесс обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий и методов обслуживания.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результат изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» студент должен:

1. должен знать

а) об особенностях организации производства предприятий общественного питания в зависимости от их типа;

б) этапы технологического цикла, основные правила организации заготовочных, доготовочных и специализированных цехов,

в) технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции;

2. должен уметь

а) оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;

б) организовывать процесс обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий и методов обслуживания.

в) организовать рациональное снабжение предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами;

г) разрабатывать производственную программу предприятий общественного питания, меню в соответствии с концепцией предприятия.

классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
методы, формы, средства обслуживания и общие требования к ним;

д) виды и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов;

е) правила составления и оформления меню, карты вин;

ж) виды и характеристика банкетов, особенности сервировки;

з) виды и назначения столовой посуды, приборов и инвентаря, используемых на предприятиях общественного питания;

и) характеристику и методы обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов/

Содержание дисциплины

Введение. Основы организации общественного питания

Типы предприятий общественного питания, рациональные схемы размещения их сети

Научная организация труда, нормирование труда. Организация рабочих мест

Организация материально-технической базы предприятия

Организация снабжения

Организация складского, тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб

Оперативное планирование производства

Организация производства продукции: производственного процесса (принципы, формы, методы, типы производства) Организация работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания

Организация торгового процесса и изучение микро-спроса

Формы и методы обслуживания

Формирование системы обслуживания различных контингентов

Организация обслуживания в различных типах предприятий питания

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ»

Цели и задачи дисциплины

Курс «Холодильная техника и технология» является комплексной дисциплиной, охватывающей круг вопросов, изучаемых в курсах общетеоретических дисциплин «Физика», «Высшая математика», «Теплотехника», «Процессы и аппараты пищевых и химических производств» и др.

Он способствует усилению специальной подготовки и нацелен на изучение теоретических основ получения и использования холода, сущности процессов производства и использования холода; в этом курсе рассматриваются устройство и конструкция холодильных машин и их основных элементов, холодильных камер, даются основы расчетов процессов охлаждения, замораживания и хранения продуктов общественного питания.

Программа по дисциплине «Холодильная техника и технология» используется при подготовке инженеров-технологов, и поэтому должна не только соответствовать требованиям государственных образовательных стандартов по указанной специальности, но и способствовать обучению специалистов с учетом современных научно-технических достижений в отрасли, закреплению теоретических и практических знаний в области холодильной обработки продуктов общественного питания.

Дисциплина включена в блок общепрофессиональных, разделы программы изложены в строгом соответствии с ООП по данной специальности и базируются на современных научных данных о производстве холода и его применении в практической деятельности человека.

Дисциплина «Холодильная техника и технология» раскрывает энергетическую сущность процессов получения и использования низких температур и их роль в создании прогрессивных технологий в области общественного питания. Она дает представление о значении холодильной техники в обеспечении населения высококачественными, биологически полноценными, экологически чистыми продуктами. Дисциплина формирует у будущих специалистов знания и умения по совершенствованию использования холода в технологических процессах производства, переработки, хранения, транспортировки и реализации продуктов питания, обеспечивающих увеличение выхода, качества и соответствия продуктов современным научным представлениям о питании

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

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студенты должны **знать**:

- термодинамическую сущность процессов получения холода;
- теоретические основы промышленных способов получения холода;
- основы конструкции холодильных машин и установок, их основного и вспомогательного оборудования;
- основные хладагенты и хлад носители и их свойства;
- основы безопасной эксплуатации холодильных установок.

В результате изучения дисциплины студенты должны **уметь**:

- выполнять расчеты параметров процессов холодильной обработки мясopодуKтов и потребности в холоде;
- выполнять расчеты холодильных машин, аппаратов и установок;
- подбирать основное и вспомогательное оборудование;
- применять методы холодильной технологии в совершенствовании технологических процессов получения, переработки, хранения и реализации биологически полноценной и экологически чистой продукции;
- использовать правила техники безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.

Содержание дисциплины

Введение. Основные свойства пищевых продуктов и их изменение при холодильной обработке и хранении

Теоретические основы холодильных машин. Рабочие вещества холодильных машин и установок

Цикл воздушной холодильной машины

Цикл парокомпрессионной холодильной машины

Абсорбционные и парожеткторные холодильные машины

Компрессоры холодильных машин

Теплообменные аппараты холодильных установок

Вспомогательное оборудование холодильных установок

Холодильные системы и установки. Холодильный транспорт

Холодильники и холодильные камеры

Основы безопасной эксплуатации холодильных установок и систем кондиционирования воздуха

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» дать будущим инженерам необходимые для их практической работы знания об организации основных технологических процесса проектирования предприятий общественного питания, нормативов развития сети кафе, ресторанов, столовых и др. Дать студентам основные сведения для проведения технико-экономических и технологических расчетов, в том числе с применением ЭВМ. Ознакомить с требованиями к компоновке отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом. Показать закономерности дизайна и оформления отдельных производственных, административно-бытовых, складских и торговых помещений в различных типах предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с основами проектирования различных типов предприятий общественного питания;
- дать знания о выявлении наиболее целесообразных в техническом и экономическом отношении технологических процессах, определения последовательности их проведения, подборе и расстановке оборудования, приспособлений и инструментов;
- дать знания по методике пространственного размещения торгово-технологического оборудования и рабочих мест в цехах, а также компоновки цехов и других помещений.
- научить студентов работать с проектной документацией, СанПиН, атласами оборудования.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» студент **должен:**

• знать:

- основные положения технической документации на строительство или реконструкцию зданий и сооружений;
- особенности формирования комплексных объектов питания и обслуживания различных контингентов населения и нормативы их размещения;
- практическое использование имеющихся типовых проектов при разработке вновь строящегося или подвергающегося реконструкции предприятия общественного питания;

осуществление проектирования от общего к частному в строгом соответствии с разрабатываемыми схемами развития и размещения предприятий отрасли и ее материально-технической базы;
основные пути внедрения вариантного проектирования;

• **уметь:**

работать с проектно-сметной документацией;

практически выполнить технико-экономическое обоснование для проектирования вновь строящегося или подвергающегося реконструкции предприятия;

осуществлять подбор технологических линий, выполнять санитарно-технические, архитектурные композиции при планировке помещений проектируемого предприятия;

проводить экспертизу проектно-сметной документации, конструктивных решений объектов строительства по поручению заказчика проектной организации или др. административного лица.

Содержание дисциплины

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

Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания

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

Тема 4. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания

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

Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цели и задачи дисциплины

Достижения научно-технического прогресса способствуют модернизации и ускорению процесса товародвижения, замене ручного труда механизированным, росту производительности труда работников сферы общественного питания.

Конкурентная среда в рыночной экономике предопределяет необходимость технического перевооружения всех предприятий общественного питания, а это, в свою очередь, требует от специалистов наличия глубоких знаний в области разработки комплексных схем механизации и автоматизации торгово-технологических процессов, определения экономической эффективности от их внедрения.

В связи с этим основной **целью** преподавания учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является приобретение теоретических знаний и практических навыков рационального подбора и безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования.

Задачей учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является обучение будущих специалистов в области технологии продуктов общественного питания навыкам самостоятельно принимать оптимальные решения по подбору оборудования, которое обеспечит наиболее эффективную деятельность предприятия общественного питания.

Учебная дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» является базовой дисциплиной для специальности «Технология продуктов общественного питания» и представляет собой совокупность научно-технических сведений, отражающих весь арсенал технических средств, предназначенных для выполнения технологических процессов механической и тепловой обработки сырья, приготовления продуктов питания, их транспортировки и реализации.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» студент **должен:**

- **знать:**

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;
- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов торгово-технологического оборудования;

принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
конкурентоспособность и принципы подбора современного торгово-технологического оборудования;
общие правила техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования.

- **уметь:**

обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию торгово-технологического оборудования;
оценивать эффективность использования торгово-технологического оборудования;
эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.

- **иметь навыки:**

в работе с соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;
по работе с торгово-технологическим оборудованием с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности.

Содержание дисциплины

Введение. Технологическое оснащение отрасли. Классификация технологического оборудования
Механическое оборудование
Тепловое оборудование
Торгово-технологическое оборудование

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЁТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цели и задачи дисциплины

Программа курса "Бухгалтерский учет на предприятиях питания" составлена в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта по специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания».

Содержание данной программы позволяет выработать единство взглядов у обучающихся на предмет и метод бухгалтерского учета, методы и концепции построения финансового учета, основы организации управленческого учета.

В соответствии с учебным планом преподавание названного курса строится на сочетании лекций с семинарскими занятиями, индивидуальными и групповыми консультациями.

При изучении дисциплины используются следующие виды самостоятельной работы: изучение материала лекций по учебникам, учебным пособиям, конспектам и решение практических задач.

Контроль качества самостоятельной работы и усвоения лекционного материала намечается осуществлять методом экспресс-опросов, проверкой и защитой контрольных письменных работ у студентов-заочников, контрольных тестов, решения задач.

Целью дисциплины «Бухгалтерский учет на предприятиях питания» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков по методологии и организации бухгалтерского учета деятельности организаций.

Основные задачи дисциплины - изучение вопросов, связанных с реализацией требований государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по финансам и кредиту, а именно:

изучения предмета и метода бухгалтерского учета;

изучения содержания бухгалтерского финансового учета как базового в системе профессиональных дисциплин;

информационной системы для внутренних и внешних пользователей;

освоения методологии учета фактов хозяйственной деятельности;

подготовки и представления информации для бухгалтерской отчетности, удовлетворяющей требованиям внутренних и внешних пользователей;

использование современных подходов бухгалтерского финансового учета в условиях изменения внутренней и внешней экономической среды;

изучения правовой базы и системы налогообложения

деятельности экономического субъекта.

Требования к уровню освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студенты должны:

1. знать:

- систему нормативно-правового регулирования бухгалтерского учета в РФ;
- сущность, задачи, порядок организации бухгалтерского учета на предприятиях питания;
- методологию бухгалтерского финансового учета конкретных объектов учета: денежных средств, расчетов, материально-производственных запасов, оплаты труда, основных средств, нематериальных активов, вложений во внеоборотные активы, капитала, фондов, резервов, целевого финансирования и др.;
- порядок отражения в бухгалтерском учете затрат на производство;
- порядок учета продаж, прочих доходов и расходов, финансовых результатов деятельности;
- вопросы организации сводного синтетического учета при применении разных форм бухгалтерского учета;

2. уметь:

- применять теоретические знания по бухгалтерскому учету в подготовке, представлении полной и достоверной информации о деятельности организации;
- осуществлять подготовку информации, формируемой в бухгалтерском финансовом учете, необходимой внутренним и внешним пользователям для обоснования и принятия управленческих решений, определения тактики и стратегии деятельности организации в рыночной экономике;
- использовать систему знаний по бухгалтерскому учету в осуществлении контроля за соблюдением законодательства и использованием ресурсов.

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

Оценка уровня усвоения дисциплины «Бухгалтерский учет на предприятиях питания» проводится в конце семестра, в виде экзамена или зачета.

Содержание дисциплины

Организация учета в общественном питании

Калькулирование себестоимости, выпуск и реализация продукции в общественном питании

Налогообложение организаций общественного питания
Учет финансовых результатов и бухгалтерская отчетность организаций
общественного питания
Автоматизация бухгалтерского учета в организациях общественного питания

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ»

Цель и задачи дисциплины

Питание разных народов складывалось тысячелетиями под влиянием природно-климатических, социально-экономических и других условий. В разрезе разных регионов мира можно выделить характерные особенности питания населения. Так для народов юго-восточной Азии и Дальнего Востока характерно высокое потребление риса и продуктов морского промысла. Для стран с континентальным климатом (Монголия, Казахстан и др.) характерно высокое потребление мяса. Соответственно этому, ассортимент блюд в предприятиях питания этих стран отражает эти особенности.

Наряду с региональными особенностями всё большее распространение во всех странах получают блюда так называемой общеевропейской кухни, в особенности в странах, специализирующихся на туристическом бизнесе. В последние годы усилилась миграция населения между разными регионами мира. Преобладающее направление миграции - с Востока на Запад, т.е. из слаборазвитых стран в страны более развитые в промышленном отношении, нуждающиеся в притоке неквалифицированной дешевой рабочей силы. Одновременно с этим, усиливается приток в эти страны предпринимателей малого и среднего бизнеса, среди которого предприятия питания занимают значительный удельный вес. Открываются и успешно функционируют предприятия питания разных национальных кухонь. В ряде случаев рестораны предлагают своим посетителям одновременно два меню - национальное и общеевропейское. Популярность национальных кухонь среди населения городов возрастает. В связи с этим, специалист в области технологии продуктов общественного питания должен иметь достаточный кругозор в области питания народов мира.

Цель дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» - дать студентам специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» необходимые знания по ассортименту и умения по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежной кухни. В связи с развитием в России туризма и расширением экономических связей с зарубежными странами часто возникает необходимость предложить гостям более привычное для них питание. Эта задача приобретает реальность и в связи с тем, что на продовольственном рынке России в настоящее время имеется все необходимые продукты вплоть до экзотических специй и приправ.

Задача дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» показать будущим специалистам особенности технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомить с ассортиментом кулинарной продукции, провести аналогии с кулинарной продукцией, характерной для народов России.

При изучении дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» будущие специалисты должны уяснить принципиальные особенности питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов, ознакомиться с ассортиментом кулинарной продукции, реализуемой в предприятиях питания, а также с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий.

Дисциплина «Технология кулинарной продукции за рубежом» базируется на таких дисциплинах учебного плана как «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Товароведение продовольственных товаров» и др.

Основными формами учебной работы студентов при изучении данной дисциплины являются лекции, лабораторные занятия и самостоятельная работа под руководством преподавателей.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В итоге изучения дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» студент **должен:**

1. иметь представление

- об основных традициях и обычаях в питании населения различных стран;
- об особенностях технологии приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира;

2. знать

- основные традиции в питании населения отдельных регионов мира;
- особенности питания населения отдельных стран;
- основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран;
- ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира;

3. уметь

- пользоваться доступной информацией с описанием рецептов и технологии блюд зарубежной кухни;
- в лабораторных условиях воспроизводить описанные блюда;
- составлять рефераты, обзоры, курсовые работы по материалам средств массовой информации и библиотечных фондов, относящихся к зарубежной кухне;
- выступать на конкурсах, олимпиадах, выставках и других мероприятиях с демонстрацией блюд зарубежной кухни.

Содержание дисциплины

Кухня Азербайджана, Армении и Грузии

Кухня Белоруссии и Украины

Кухня стран Средней Азии и Казахстана

Арабская кухня Алжира, Туниса и Марокко
Кухня стран Ближнего Востока и Индостана
Кухня стран Балканского региона и стран Восточной Европы
Кухня Испании, Италии и Португалии
Кухня Китая и Кореи
Немецкая и Французская кухня
Кухня Скандинавских стран
Кухня стран Центральной и Южной Америки
Кухня Японии и стран Юго-Восточной Азии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ»

Цель и задачи дисциплины

Технология продуктов питания функционального назначения - одна из важнейших общепрофессиональных дисциплин, входящих в учебный план подготовки специалистов по направлению 260501.65 Технология продуктов общественного питания, формирующих у студентов знания и практические навыки в сфере общественного питания.

Цель дисциплины «Технология продуктов питания функционального назначения» - дать будущим специалистам необходимый объём базовых теоретических знаний и практических навыков в тех областях пищевой биотехнологии и профилактической медицины, которые позволяющие увеличить среднюю продолжительность жизни, более длительно сохранять физическое и духовное здоровье, социальную и нравственную удовлетворённость, активную жизнь у пожилых и обеспечить рождения здорового поколения.

Задачи дисциплины «Технологии функционального питания» изучить:

- современные определения и смысл, заложенный в основных терминах, используемых в науке о функциональном питании (пробиотики, биологически активные пищевые добавки, продукты функционального питания, нутрацевтики, функциональные пищевые ингредиенты, бифидогенные факторы, др.);
- историю возникновения концепции «пробиотики и функциональное питание» и условия, определившие ее появление;
- анатомо - морфологические и физиологические особенности человека в зависимости от его возраста, пола, условий проживания, трудовой деятельности и других факторов, влияющих на индивидуальную жизнь каждого конкретного индивидуума или группы их;
- категории функционального питания и перечень основных групп продуктов, с помощью которых те или иные функциональные пищевые субстанции могут поступать в организм человека;
- суточные потребности человека в основных функциональных ингредиентах (бифидобактерии и молочнокислые бактерии, микроэлементы, витамины, биофлавоиды, гликозиды, пищевые волокна, ненасыщенные жирные кислоты и т.д.);
- технологию продуктов детского питания на различной сырьевой основе и различного назначения;
- технологию продуктов функционального питания различного состава и назначения.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Технология продуктов питания функционального назначения» студент должен:

1. должен знать

- анатомо-морфологические и физиологические особенности человека;
- категории функционального питания и перечень основных групп продуктов;
- суточные потребности человека в основных функциональных ингредиентах;
- технологию продуктов детского питания на различной сырьевой основе и различного назначения;
- технологию продуктов функционального питания различного состава и назначения,

2. должен уметь:

- конструировать продукты функционального питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов, потребностей функциональных ингредиентов, связанных с полом, возрастом человека, его физиологическим состоянием, условиями проживания, профессиональной деятельности и другими, изменяющими его потребность в пластических, энергетических и регуляторных нутриентах;
- конструировать продукты функционального питания для беременных женщин, больных, страдающих наиболее распространенными заболеваниями цивилизации;
- пользоваться справочной литературой и таблицами по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью;
- подбирать режимы технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью.

Содержание дисциплины

Тема 1. Государственная политика в области здорового питания населения России.

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

Тема 3. Биологически активные пищевые добавки и продукты функционального назначения

Тема 4. Принципы создания комбинированных продуктов питания

Тема 5. Гигиеническая безопасность пищевых продуктов функционального назначения

Тема 6. Требования к качеству пищевых продуктов функционального назначения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины

Целью настоящей дисциплины является изучение основы индустрии гостеприимства для специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» является формирование у студентов профессиональных знаний.

Задачей дисциплины является подготовка специалистов в области индустрии гостеприимства. В структуре экономики всех развитых стран туризм – одна из высокодоходных и динамичных отраслей. Развиваясь, он обеспечивает рост смежных направлений, способствует созданию новых рабочих мест в индустрии гостеприимства, развитию конкурентоспособности национальной экономики. Индустрия гостеприимства – одна из наиболее динамично развивающихся структур рынка услуг. Целью пособия является систематизированное изложение теории рынка услуг гостеприимства.

Место дисциплины в системе подготовки специалиста

Дисциплина «Основы индустрии гостеприимства» является базовой дисциплиной подготовки инженеров по специальности 260501.65 Технология продуктов общественного питания.

Материал курса обеспечивает формирование у студентов системного подхода и знаний для осуществления гостеприимства в условиях свободных рыночных отношений в системе потребительской кооперации. Знание теории и практики формирования рынка услуг гостеприимства, принципов и научно-методических основ оценки человеческого фактора в сфере гостеприимства необходимы специалистам по сервису, технологам, менеджерам, экономистам и другим специалистам системы гостеприимства.

Высокий научный уровень и доказательность учебного материала курса основы индустрии гостеприимства будут способствовать повышению общего образовательного и профессионального уровня специалистов и успешного осуществления коммерческой и управленческой деятельности.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студенты **должны знать**:

- Теоретические основы формирования рынка услуг гостеприимства;
- Механизм функционирования рынка услуг;
- Системообразующие элементы индустрии гостеприимства;
- Современные тенденции развития предприятий общественного питания и сервиса;
- Обмен услугами. Деньги и функции;
- Конкуренцию на рынке услуг гостеприимства;
- Интеграционные процессы в индустрии гостеприимства;
- Организацию питания потребителя;

Уметь:

- использовать принципы гостеприимства;
- использовать человеческий фактор в сфере гостеприимства;
- оказывать качественные и конкурентоспособные услуги;
- формировать имидж предприятия гостеприимства как показатель конкурентоспособности;
- систематизировать конкуренцию на рынке услуг гостеприимства;
- осуществлять организацию питания;

Содержание дисциплины

Тема 1. Теория рынка услуг гостеприимства

Тема 2. Дизайн предприятий питания

Тема 3. Средства размещения: понятие, особенности, виды

Тема 4. Предприятия питания в индустрии гостеприимства

Тема 5. Транспорт и рынок услуг гостеприимства

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ДЕЛОВОЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

Цели и задачи дисциплины

Дисциплина «Деловой английский язык» входит в цикл факультативных дисциплин в системе подготовки экономиста по специальностям: «Бухгалтерский учет, анализ и аудит» и «Экономика и управление на предприятии».

С помощью курса деловой английский студент сможет пополнить свой словарный запас терминами и идиомами делового английского языка, усовершенствовать навыки чтения и аудирования в ситуациях делового общения. Студент также выучит выражения, необходимые для проведения собраний и дискуссий, приобретете умение обобщать информацию, вносить предложения, делать запросы и т.д. Кроме того, в курсе в достаточной мере уделяется внимание грамматике, вводимой на контекстуальной основе.

Основные задачи курса обучения:

развитие навыков разговорной речи и выражения своих мыслей на английском языке в ситуациях делового общения (преодоление языкового барьера);

постановка/улучшение произношения;

развитие навыков понимания устной речи обще-деловой и кооперативной тематики, включая понимание речи носителей языка и восприятие речи с медиа-источников;

расширение активного (применяемого) словарного запаса по тематике делового английского языка;

повышение общего уровня владения английским языком.

знание структуры различных видов деловых писем, в соответствии с программой обучения;

формирование словарного запаса, необходимого для самостоятельного ведения деловой переписки;

владение языковыми средствами эффективной письменной коммуникации (акценты, тон, усиление, выделение основных идей и др.);

владение лексическими особенностями и стилем письменного делового английского языка;

владение грамматическими нормами и правилами, необходимыми для грамотного ведения деловой переписки.

Курс делового английского языка состоит из 36 занятий, включающих в себя:

- 1) изучение новой лексики, развитие и совершенствование лексических навыков,
- 2) изучение устойчивых выражений, используемых при ведении переговоров,
- 3) аудирование,
- 4) развитие и совершенствование навыков чтения,

5) контроль по материалам урока.

Требования к уровню содержания дисциплины

По окончании обучения студент должен:

вести общение по телефону на обще-деловую тематику;

участвовать в деловых встречах, переговорах, презентациях на английском языке;

применять английский язык в зарубежных командировках;

применять английский язык на работе, а также общаться с экспатами в компании;

вести деловую переписку;

читать и понимать документацию и информационные материалы на английском языке.

самостоятельно вести деловую переписку на различную тематику, включая написание различных видов деловых писем в соответствии с программой обучения;

обрабатывать деловую корреспонденцию, включая перевод содержания писем и других документов с русского на английский и с английского языка на русский;

писать и редактировать отчеты, документы, презентации и другие материалы на английском языке;

применять полученные языковые знания и навыки для эффективной письменной и устной коммуникации с деловыми партнерами;

читать и понимать документацию и информационные материалы на английском языке.

Содержание дисциплины

Деловые приемы Встречи, деловые обеды. Интерперсональная коммуникация По телефону.

Деловая переписка

Деловое письмо.

Общение по факсу и электронной почте

Составление резюме и самопрезентация.

Рекомендательные письма

Собеседование

Презентация.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ»

Содержание дисциплины

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Основной целью дисциплины «Психология управления» является способствовать подготовке студента к овладению профессией руководителя; формированию психологической культуры управленческой деятельности; самостоятельному нахождению оптимальных путей достижения цели и преодоления трудностей в межличностных отношениях; пониманию психологических факторов, влияющих на принятие эффективных решений; развитию самоорганизации студентов и возможности управлять ею.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в ознакомлении с психологическими теориями, лежащими в основе менеджмента; с методами анализа и коррекции личности и деятельности руководителя; с психологией управленческого труда (формы делового общения); усвоении понятийного аппарата, описывающего управленческую деятельность; теоретических основ построения управленческой деятельности; методов организации управленческих мероприятий; способов самоанализа и саморазвития; способов самоорганизации; механизмов управления групповыми явлениями и процессами; принципов подбора и оценки персонала; изучение теоретико-методологических основ психологии управления, выявление психологических особенностей управленческого труда, овладение психологическим анализом личности в процессе управленческих взаимодействий, формирование знаний о закономерностях межличностных взаимоотношений в организации, ознакомление с технологиями оптимизации управленческих взаимоотношений.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- способность к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни;
- осуществление деятельности, связанной в руководством или действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным;
- готовность к организации контактной зоны предприятий сервиса.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: методы психологии, совокупность явлений, составляющих основу личности

Уметь: находить пути благоприятного разрешения психологических конфликтов;

Владеть: методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем

в процессе деятельности.

Содержание дисциплины

Введение в психологию управления. Теоретические основы психологии управления

Психология процесса управления

Психология субъекта управления

Психология объекта управления

Психологическая составляющая управления групповыми процессами

Психология управленческого общения

Конфликт в управленческой деятельности

Психология принятия решений

Управленческая деятельность в экстремальных и стрессовых ситуациях

Психолого-управленческое консультирование

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Технология индивидуального питания» является усвоение студентами теоретических знаний и практических навыков технологии блюд и кулинарных изделий для диетического питания, лечебно-профилактического питания, школьного питания; питания спортсменов; технологические методы обработки продуктов и процессы производства продукции специального назначения; организация специальных видов питания в системе общественного питания.

Задачами дисциплины является:

- 1) изучение основных социально-экономических проблем питания и здоровья населения
- 2) сформировать у студента совокупность знаний об основных теориях и концепциях питания;
- 3) ознакомиться с современными технологическими методами обработки пищевого сырья в технологии продуктов питания;
- 4) усвоить роль основных нутриентов в питании человека;

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результат изучения дисциплины «Технология индивидуального питания» студент должен:

иметь представление

об основных социально-экономических проблемах питания и здоровья населения

об основных теориях и концепциях питания;

о характеристиках питания основных групп населения

знать

а) основные теории и концепции питания;

б) основные проблемы питания и здоровья населения;

в) роль основных компонентов пищи: белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов.

уметь

а) рассчитывать рационы питания согласно основным характеристикам питания основных групп населения;

б) готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;

в) прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки; управлять качеством продукции при создании продуктов питания отвечающих современным требованиям.

Содержание дисциплины

Индивидуальное питание

Социально-экономические проблемы питания и здоровья населения

Основные теории питания

Пищевая, биологическая и энергетическая ценность продуктов питания

Характеристика питания основных групп населения

Основные компоненты пищи и питательные вещества

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ И КУЛЬТУРЫ НАРОДОВ ТАТАРСТАНА»

Цели и задачи дисциплины

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

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

Учебная дисциплина относится к циклу факультативов (ФКД).

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

- *История*

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

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

Владеть навыками: выявления в современном информационном поле целостного представления о процессах и явлениях, происходящих в России и мире.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

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

владеть культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения - способностью понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; события и процессы экономической истории; место и роль своей страны в истории человечества и в современном мире - способностью анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе, и прогнозировать возможное их развитие в будущем.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: закономерности, тенденции и основные этапы культурно – исторического развития Татарстана.

Уметь: ориентироваться в понятийном аппарате, культурологических и искусствоведческих терминах и фактическом материале курса.

Владеть навыками: самостоятельного анализа и критического осмысления исторических событий и явлений культуры в общественной жизни прошлого и настоящего Республики Татарстан.

Содержание дисциплины

История и культура Волжской Булгарии и Казанского ханства.

История и культура Татарстана в 17-19вв.

Современный Татарстан

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «БАРНОЕ ДЕЛО»

Цель и задачи дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины «Барное дело» является освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области барного дела.

Задачами курса является развитие у будущих инженеров навыков, приобретенных во время обучения в ВУЗе, применительно к установлению, реализации и контролю выполнения норм, обеспечивающих качество и безопасность продукции, организации обслуживания в различных барах.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины.

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

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

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

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

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- отечественные и международные стандарты и нормы товаров области технологии общественного питания;
- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;

- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

Уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;
- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;
- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии техники;
- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

Владеть:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

Содержание дисциплины

Введение. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины.

Основные сведения о баре

Материально-техническая база обслуживания

Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда

Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями

Информационное обеспечение деятельности бара.

Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт

Классификация и методы приготовления

безалкогольных смешанных напитков, длинных

смешанных напитков, средних и коротких смешанных

напитков (Short Drinks), классических коктейлей-дигестивов, коктейлей-аперитивов

Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков.

Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании

Организация труда обслуживающего персонала бара

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «АНИМАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

1. Цели и задачи дисциплины

Цели дисциплины

Дать целостное представление:

- о технологиях анимации,
- о звуковом, световом и театральном оформлении процессов обслуживания на предприятиях общественного питания;
- о традициях, музыкальной и художественной культуры народов различных стран мира;
- об анимационных традициях различных стран;
- о культуре питания народов мира.

Задачи дисциплины:

- изучение состояния и направлений развития анимационной деятельности на предприятиях общественного питания, их значения в удовлетворении конкретных потребностей человека;
- формирование у студентов представления об анимационной деятельности, ее роли и места в жизнедеятельности человека;

Данная дисциплина обеспечивает подготовку выпускника к выполнению следующих профессиональных задач:

- создание условий для формирования рынка услуг социально-культурного сервиса и туризма на основе передовых технологий;
- разработка зрелищно-развлекательных программ на основе эстетических норм, регулирующих отношения человека к человеку;
- разработка мер по повышению эффективности деятельности предприятий общественного питания.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Уровень освоения содержания дисциплины определяется знаниями, умениями и навыками, полученными студентом при изучении дисциплины.

В результате изучения дисциплины студент должен:

иметь представление

- о способах и средствах удовлетворения духовных потребностей человека в эмоциональной и духовной сферах
- о месте развлечений в жизнедеятельности человека
- о способах практического применения знаний в области анимационного сервиса

знать:

- содержание основных ключевых понятий анимационной деятельности («анимация», «потребитель», «клиент», «аниматор», анимационные технологии», «развлечение»)
- культурные традиции стран мира;
- традиции и культуру питания стран мира;
- национальные особенности эстетических норм в организации питания;

- особенности звукового и светового оформления процесса обслуживания на предприятиях массового питания
- технологию разработки сценариев и режиссуры анимационного сопровождения сервисной деятельности;
- традиции проведения банкетных мероприятий;
- социальную направленность деятельности, природу физиологического восприятия развлечений человеком, механизмы действия и способы проявления закономерностей в различных типах межличностных отношений;

уметь:

- использовать теоретические знания в производственной деятельности организовывать анимационную и зрелищно-развлекательную деятельность предприятий питания с различными географическими и эстетическими концепциями;
- учитывать национальные культурные особенности и традиции при оказании сервисного ресторанного обслуживания;
- применять эстетические и этические нормы при оформлении банкетов, приемов, фуршетов и иных мероприятий на предприятиях питания, подборе аксессуаров, организации анимационной деятельности в соответствии с культурными традициями страны.

Теория услуг и место в ней анимации

Содержание дисциплины

Музыкальные традиции и культура питания народов мира

Особенности составления сценария различных мероприятий

Технология анимационного обслуживания торжеств