

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

**АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Профиль: ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА**

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.Б.2 «ИСТОРИЯ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины «История» является расширение гуманитарных знаний студентов университета, формирование у обучающихся системного мышления, умения самостоятельно оценивать события истории; формировать представления об основных этапах и содержании истории 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; выработать у современной молодежи уважительное и объективное отношение к истории своего и других народов.

Задачи дисциплины:

- показать, по каким проблемам 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, место и роль российской истории и историографии в мировой науке;
- проанализировать те изменения в исторических представлениях, которые произошли в России в последнее десятилетие.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: История, Обществознание в объеме школьной общеобразовательной программы.

Знания:

- методологии изучения социального компонента окружающего мира;
- основных закономерностей развития общества и укладов общественно-политической жизни;
- периодизации и основных событий истории.

Умения:

- устанавливать причинно-следственную связь различных событий и дать им грамотные оценки;
- работать с исторической картой;
- демонстрировать гражданскую позицию, интегрировать в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии.

Владения навыками:

- использования базовых положений гуманитарных наук при решении социальных и профессиональных задач;
- самостоятельной работы с историческими источниками и литературой;
- анализа социально значимых процессов и ответственного участия в общественно-политической жизни современного общества.

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

- Социология – ОК-1, ОК-3;
- Политология – ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

- знанием и пониманием законов развития природы, общества и мышления и умением оперировать этими знаниями в профессиональной деятельности (ОК-2);

- способностью занимать активную гражданскую позицию (ОК-3);

- умением анализировать и оценивать исторические события и процессы (ОК-4).

В результате изучения дисциплины «История» студент должен:

Знать:

- закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной экономической истории;

- сущность, формы функции исторического знания; методы и источники изучения истории; классификацию исторических источников;

- методологию и теорию исторической науки, многовариативность и закономерности исторического процесса, место человека в историческом процессе;

- развитие взглядов на мировой исторический процесс от античности до XXI века и оценки основных концепций осмысление истории;

- базовые тенденции изменения облика мировой истории, специфику их проявления на территории различных стран и их вклад в решение глобальных, общечеловеческих проблем;

- роль России как активного фактора и творца всемирной истории;

- мировую историю как целостный и в целом прогрессивный процесс овладения человечеством новыми знаниями, гуманистическими ценностями;

- понимать трудности развития нашей страны и уважать исторический путь других народов

Уметь:

- применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности;

- ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;
- давать анализ исторических событий и устанавливать причинно-следственные связи между ними;
- проводить сравнительно-исторический анализ развития России и стран мира;
- работать с исторической картой;
- обосновать свою мировоззренческую и гражданскую позицию; ориентироваться в сложных противоречивых событиях современной исторической, политической, экономической и культурной жизни страны и международных отношениях;
- применять исторические знания как метод для познания конкретных проблем, использовать полученные общие знания в профессиональной деятельности, профессиональной рекламе и коммуникации, межличностном общении.

Владеть навыками:

- навыками целостного подхода к анализу проблем общества;
- способностью к обобщению, анализу, восприятию информации;
- категориальным аппаратом истории;
- навыками самостоятельного овладения новыми знаниями по исторической проблематике, в том числе с использованием современных информационных технологий;
- основными подходами к изучению дисциплины;
- способностью к деловой коммуникации в отечественной и международной сферах.

5. Содержание дисциплины:

История как наука. Сущность, формы, функции исторического знания, методы и источники изучения истории; историография. История Древнего Мира. Государства Древнего Востока. Античная цивилизация. Европа и Азия в эпоху Средневековья. Эпоха Нового Времени. Буржуазные революции в

Европе. Просвещение и просвещенный абсолютизм. Становление индустриальной цивилизации (вторая половина XIX в.) мировое развитие на рубеже XIX – XX веков. Мировое развитие в первой половине XX века. Духовная жизнь, развитие Российской и мировой культуры в XX веке. СССР и мировое развитие в период «холодной войны». Модернизационные процессы в мире конца XX – начала XXI вв. От СССР к Российской Федерации.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.Б.3 «ФИЛОСОФИЯ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)
2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цели и задачи курса «Философии» направлены на эффективную реализацию (в комплексе с другими социально-гуманитарными и профессиональными дисциплинами) принципа гуманизации высшего образования. Основная цель философского образования – овладение духовно-интеллектуальной культурой современного специалиста, философской методологией осмысления сложных мировоззренческих проблем современности и научными методами познания инновационных процессов в профессиональной сфере. Эта цель ориентирована на решение актуальных задач, стоящих перед современной кооперацией.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

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

Изучение данных дисциплин обеспечивает:

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

умение: изучать и осмысливать эмпирический материал и теоретические концепции;

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

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

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- знание базовых ценностей мировой культуры и готовность опираться на них в своем личностном и общекультурном развитии (ОК-1);
- знание и понимание законов развития природы, общества и мышления и умение оперировать этими знаниями в профессиональной деятельности (ОК-2);
- владение культурой мышления, способность к восприятию, обобщению и анализу информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-5);
- стремление к личностному и профессиональному саморазвитию (ОК-10).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления;
- мировоззренческие и методологические основы экономического мышления;
- роль философии в формировании ценностных ориентаций в профессиональной деятельности;

- историю развития мировой и отечественной философской мысли, ключевые понятия и категории философии, современные школы и парадигмы философского мышления;

уметь:

- применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности;

- применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня профессиональной компетенции;

владеть

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

- навыками философского анализа различных типов мировоззрения, использования различных философских методов для анализа тенденций развития современного общества, философско-правового анализа;

- философско-методологическим ресурсом, используемым в современных научно-исследовательских программах, в формировании логических и информационных моделей, фреймов-сценариев и когнитивных карт изучаемой реальности.

5. Содержание дисциплины:

Предмет философии. Место и роль философии в духовной культуре общества и личности. Становление и развитие философии: основные направления и школы. Структура и система философского знания. Учение о бытии. Сознание и познание. Стратегии теоретических исследований в классической, неклассической и постнеклассической науке. Философская антропология. Современные концепции человека. Общество и личность.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.Б.1 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 ЗЕТ (360 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

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

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

Иностранный язык как учебный предмет характеризуется:

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

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

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

Английский язык общепризнан языком международного общения.

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

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

Цель курса – приобретение студентами коммуникативной компетенции, уровень которой позволяет использовать иностранный язык практически в профессиональной (производственной и научной) деятельности, а также для целей самообразования. Под коммуникативной

компетенцией понимается готовность и способность обучаемого осуществлять иноязычное общение в определенных программой пределах. Иными словами, это умение соотносить языковые средства с конкретными сферами, ситуациями, условиями и задачами общения.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

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

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

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

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

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

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

- развитие личности учащихся посредством реализации воспитательного потенциала иностранного языка:

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

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

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

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

- базовые профессиональные знания;

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

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у

обучающихся следующей общекультурной и профессиональной компетенцией:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

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

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

5. Содержание дисциплины:

What is Economics? Marketing. Management. IT technologies in commodity research. Types of business. Common features of different types of cooperatives. Foreign trade. Goods expertise. Logistics. Customs

6. **Виды учебной работы:** практические занятия.

7. **Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.**

8.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**Б1.В.ДВ.1.2 «МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛЬТУРНЫЙ ОБМЕН И
ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72час.)
2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование компетенций обучающегося в области делового общения, обмена информацией между деловыми партнерами в процессе переговоров.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке специалистов, владеющих современным инструментарием ведения деловых переговоров.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу гуманитарных, социальных Очная форма обучения на базе СПО экономических дисциплин, дисциплины по выбору.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения Очная форма обучения на базе СПО владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Менеджмент ОК-6.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения Очная форма обучения на базе СПО владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Маркетинг (ПК-26);
- Учебная Очная форма обучения на базе СПО производственная практика (ПК-6).

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных Очная форма обучения на базе СПО профессиональных компетенций:

Общекультурные компетенции:

- способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы (ОК-6);
- Владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей Очная форма обучения на базе СПО выборе путей их достижения, умеет логически верно аргументировано Очная форма обучения на базе СПО ясно строить свою речь (ОК-10)

Профессиональные компетенции:

- Осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению Очная форма обучения на базе СПО защите экосистемы в ходе своей общественной Очная форма обучения на базе СПО профессиональной деятельности (ПК-6);
- Осуществляет поиск, выбор Очная форма обучения на базе СПО использование информации в области мотивации Очная форма обучения на базе СПО стимулирования работников предприятий питания Очная форма обучения на базе СПО проявляет коммуникативные умения (ПК-26);
- Умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства Очная форма обучения на базе СПО принимать решения по результатам аттестации (ПК-27);
- Умеет вести переговоры с проектными организациями Очная форма обучения на базе СПО поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- принципы Очная форма обучения на базе СПО методы организации Очная форма обучения на базе СПО проведения деловых переговоров;
- структуру переговорного процесса;
- основные направления Очная форма обучения на базе СПО стратегии ведения переговоров;
- подходы к изложению собственной позиции Очная форма обучения на базе СПО пониманию оппонентов;
- методики эффективного ведения деловых переговоров;

Уметь:

□ организовывать переговорный процесс, в том числе с использованием современных средств коммуникации.

Владеть навыками:

- ведения деловых переговоров;
- применения тактики ведения переговоров,
- формирования внутренней готовности к проведению переговоров в жестких условиях,
- противостояния манипуляциям Очная форма обучения на базе СПО давлению в процессе деловых переговоров,
- преодоления стереотипных отрицательных установок по отношению к партнеру,
- взаимодействия с «трудными партнерами», нахождения решений в сложных Очная форма обучения на базе СПО конфликтных ситуациях.

5. Содержание дисциплины:

Основные принципы этики и характер деловой коммуникации. Этика и развитие деловой культуры в России. Речевая коммуникация: понятие, формы и типы. Невербальные аспекты деловой коммуникации. Письменная

форма коммуникации и деловая переписка. Конфликтные ситуации в деловом общении и пути их разрешения

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.В.ДВ.1.1 «ПСИХОЛОГИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)
2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

Задачи освоения учебной дисциплины:

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

- развить способности выявлять и разрешать социально-психологические проблемы;

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

История (ОК-1,ОК-2,ОК-5,ПК-1),

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

Социология (ОК-2,ОК-5,ПК-1).

Знания:

события и процессы экономической истории;

понятийного аппарата экономики и экономических отношений, основных экономических категорий;

теоретические основы и закономерности функционирования рыночной экономики;

Умения:

ориентироваться в мировом историческом процессе;

анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;

использовать нормативные правовые документы в своей деятельности; - использовать методы экономического анализа производственно-хозяйственной деятельности предприятия.

Владения навыками

целостного взгляда на проблемы общества;

аргументации, ведения дискуссии/переговоров;

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

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

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

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

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

- осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные умения (ПК-26);

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

Уметь: управлять работой коллектива и работать в команде;

Владеть: вопросами регулирования конфликтных ситуаций.

5. Содержание дисциплины:

Общая теория конфликта. Детерминация и динамика конфликта. Виды конфликтных ситуаций. Внутригрупповые и межгрупповые конфликты. Организационно-управленческие конфликты. Политические конфликты. Технология разрешения конфликтов. Основы управления конфликтами. Переговоры в конфликтных ситуациях.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.Б.5 «ОТВЕТСТВЕННОСТЬ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.Б.5 «УПРАВЛЕНИЕ КАРЬЕРОЙ И ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

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

Задачами дисциплины являются:

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

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу, базовая часть.

Изучение учебной дисциплины базируется на предшествующих дисциплинах:

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

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

Знания:

- Основных закономерностей исторического процесса;
- Основ экономических теорий и экономических систем;

- Современной картины мира, социально значимых процессов и явлений;
- Базовых положений экономической теории, методики расчёта основных экономических показателей предприятий питания;

Умения:

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

Владения навыками:

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

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

Менеджмент:

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- способность к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя готовность к поддержанию партнёрских отношений. Способность к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству (ОК-5);

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

- способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность (ОК-11);

- умение планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-19);

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

- осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные способности (ПК-26);

- способность проводить оценку профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, аттестацию работников и принимать решения по результатам аттестации (ПК-27);

- способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-29);

- способность оценить предлагаемые варианты управленческих решений, разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с

учётом хозяйственно правовых особенностей функционирования кооперативных предприятий и организаций (ППК-1).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

Уметь:

- Ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций;
- Анализировать организационную структуру и разрабатывать предложения по её совершенствованию;
- Анализировать внутреннюю и внешнюю среду организации, выявлять её ключевые элементы и оценивать их влияние на деятельность предприятий питания;
- Организовать командное взаимодействие для принятия управленческих решений;
- Анализировать коммуникационные процессы, выявлять их сильные и слабые стороны, разрабатывать предложения по их совершенствованию;

- Анализировать состояние укомплектованности организации персоналом, качественный состав работников, определять потребность в кадрах и разрабатывать мероприятия по повышению профессионального уровня работников

- Формировать модель положительного имиджа фирмы и образа менеджера ресторанной индустрии.

Владеть:

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

5. Содержание дисциплины:

Понятие, сущность и значение менеджмента, его место и роль в рыночной экономике. Эволюция менеджмента. Опыт менеджмента за рубежом и в России. Стратегический менеджмент. Организационный менеджмент. Контроль как функция менеджмента. Мотивация в менеджменте. Коммуникационный менеджмент. Управленческие решения в менеджменте. Менеджмент персонала.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.Б.6 «МАРКЕТИНГ И РЕКЛАМА»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель и задача дисциплины – формирование у студента системы знаний о маркетинге как науке, философии бизнеса, универсальном способе управления, функционировании и развитии субъектов рыночной деятельности, получение прикладных знаний в области развития форм и методов маркетингового экономического управления субъектами рыночной деятельности. Приобретение навыков реализации теоретических и прикладных знаний маркетинга в практической деятельности организаций.

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

Основные задачи дисциплины:

- изучить сложившуюся практику внедрения маркетинга маркетинг-микса в деятельность отдельных фирм и организаций;
- изучить организацию маркетинговой и рекламной службы в организации в условиях рыночных отношений;
- получить навыки в организации исследования рынка товаров и услуг и оценки их качества и ассортимента;
- определить специфику маркетинга в отдельных отраслях и сферах деятельности;
- научиться оценивать конкурентоспособность отдельных товаров и услуг;

- научиться собирать, обрабатывать и обобщать материалы, характеризующие соответствие ассортимента и качества представляемых на рынке товаров и услуг требованиям, установленным стандартом;
- изучить действующие в условиях рынка виды цен, особенности их применения, ценовые стратегии и оценку влияния цен на конкурентоспособность товаров и услуг;
- изучить методы и средства стимулирования реализации товаров и услуг;
- изучить виды и средства рекламы, оценить эффективность рекламных мероприятий;
- выявить современные каналы распределения товаров и услуг, уровни и типы организации доставки и продажи товаров;
- изучить современные структуры службы маркетинга, рассчитать бюджет и план маркетинга;
- изучить роль маркетингового контроля;
- изучить особенности международного маркетинга, внешнеэкономического маркетинга.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

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

Знания:

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

Умения:

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

Владения навыками:

- постановки целей и выбора наиболее экономичных средств ее достижения.

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

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

- умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента (ПК-17).

По результатам изучения дисциплины «Маркетинг» студент должен получить:

знания:

- принципов формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения;

- методов изучения и анализа потребительского рынка товаров, формирование спроса и стимулирования сбыта;

умения:

- осуществлять организацию торгового предприятия. Проводить его позиционирование;

- осуществлять связь с поставщиками и потребителями, анализировать рекламации и претензии к качеству товаров и услуг, готовить заключения по результатам их рассмотрения.

Владение навыками:

- методов анализа спроса и управления ассортиментом товаров в торговом предприятии;

- разработки принятия и реализации управленческих решений.

5. Содержание дисциплины:

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

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.Б.7 «ЭКОНОМИКА»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

Социология (ПК-1)

Маркетинг (ПК-11)

Знания:

– основы экономических теорий и экономических систем;

- основные законы микро- и макроэкономики;

Умения:

- применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории;

- получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания

Владения навыками:

- навыками экономического анализа производства продукции питания;

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

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

4. Анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

(ПК-13)

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

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

уметь:

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

владеть:

- навыками использования различных социально-экономических методов для анализа тенденций развития современного общества.
- современными методиками анализа социально-экономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления;
- способностью к деловым коммуникациям в профессиональной сфере, способностью к критике и самокритике, терпимостью, способностью к работе в коллективе;
- навыками самостоятельной и систематической работы с учебной и справочной литературой по экономической проблематике.

5. Содержание дисциплины:

Предмет и метод экономической теории. Потребности и их роль в экономической организации общества. Экономические системы. Собственность в экономической системе. Рынок и конкуренция. Теория спроса и предложения. Поведение потребителя в рыночной экономике. Предприятие (фирма) как субъект рыночной экономики. Издержки, доход, прибыль фирмы. Поведение фирмы в условиях совершенной и несовершенной конкуренции. Рынки факторов производства. Национальная экономика. Основные макроэкономические показатели. Теория макроэкономического равновесия. Экономический рост. Циклическое развитие экономики. Макроэкономическая нестабильность. Безработица и инфляция. Финансовая система и фискальная политика. Кредитно-денежная политика. Банковская система. Социальная политика и уровень жизни населения. Мировое хозяйство и эволюция. Мировой рынок. Международная валютная система. Особенности перехода к рыночной экономике в России. Формирование открытой экономики.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.Б.8 «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Современные тенденции развития экономики требуют качественно нового инновационного образования, новой подготовки будущих бакалавров в области обладающих достаточными профессиональными компетенциями, необходимыми для решения задач в области профессиональной деятельности.

Цель дисциплины - сформировать компетенции обучающегося в области бухгалтерского учета на базе методологического инструментария и новых информационных технологий, комплексно воздействующие на развитие будущего, способствующие профессиональному становлению обучающегося.

В процессе изучения дисциплины «Бухгалтерский учет» необходимо решить следующие **задачи** по формированию знаний:

— об организации учета товародвижения, с целью управления им, его оптимизации, минимизации потерь товаров, затрат материальных и трудовых ресурсов;

— о порядке проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей, определения, дифференциации и списания потерь;

— по сбору, хранению, обработке и оценки информации, необходимой для организации и управления коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической и товароведной деятельностью;

— о порядке составления документации в области профессиональной деятельности и проверки правильности ее оформления;

— о соблюдении действующего законодательства и нормативных документов, а также требований, установленных техническими регламентами, стандартами, положениями договоров.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к числу дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла.

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

- Правоведение - ОК-1; ОК-2; ПК-2;
- Правовое обеспечение коммерческой деятельности - ОК-1; ОК-2; ПК-2;
- Математика - ОК-1; ОК-2;
- Информатика - ОК-1; ОК-2;
- Экономика - ОК-1; ОК-2;
- Менеджмент - ОК-1; ОК-2; ПК-2; ПК-10;

Знания:

1. основные методы и положения экономической науки и хозяйствования, современное состояние мировой экономики и особенности функционирования российских рынков, роль государства в согласовании экономических интересов;

2. основы права и правового регулирования коммерческой деятельности;

3. основных экономических понятий и законов, теорий показатели их классификации и способы определения;

4. методов экономической теории;

5. общей характеристики процессов сбора обработки и накопления информации;

6. организационно-правовых форм предприятий, их ресурсов и экономических показателей.

Умения:

- производить расчеты математических величин;
- применять статистические методы обработки данных
- расчетов экономических показателей

— осуществлять процессы сбора, передачи обработки и накопления информации;

Владениями навыками:

1. применения методов математического анализа и моделирования, математического аппарата при решении профессиональных задач;

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

— Экономика предприятия - ОК-1; ОК-2; ПК-2;

— Информационные технологии в управлении - ОК-1; ОК-2; ПК-2;

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Профессиональные компетенции в области бухгалтерского финансового учета позволяют специалисту в области финансов и кредита быть адаптивным к изменяющимся требованиям нормативных документов, условиям на рынке труда, предоставляют возможность к самореализации в разнообразных сферах профессиональной действительности.

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

общекультурные компетенции (ОК):

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

— умеет логически верно аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);

профессиональные компетенции (ПК):

— способен находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях (ПК-2);

— способен применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке и реализации сырья и продвижения товаров (ПК-10).

В результате изучения дисциплины «Бухгалтерский учет» студент должен:

знать:

- систему нормативно-правового регулирования бухгалтерского учета в Российской Федерации;
- сущность, методы и основы организации бухгалтерского учета;
- бухгалтерский учет материально-производственных запасов, внеоборотных активов, расчетов и других объектов;
- учетную политику и основы бухгалтерской финансовой отчетности;

уметь:

- применять действующее законодательство и нормативные документы по бухгалтерскому учету в своей профессиональной деятельности;
- вести оперативный учет товарно-материальных ценностей, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах;
- выявлять причины возникновения товарных потерь;
- управлять процессом документооборота на всех этапах движения товара;
- осуществлять учет и контроль коммерческой деятельности;
- использовать информацию, формируемую в бухгалтерском учете и обобщаемую в бухгалтерской финансовой отчетности, при решении профессиональных задач;

владеть:

- умениями и навыками документационного и информационного обеспечения коммерческой деятельности организации;
- навыками разработки, принятия и реализации управленческих решений;

5. Содержание дисциплины:

Общая характеристика бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс. Система счетов и двойная

запись. Документация и инвентаризация. Учет основных хозяйственных процессов. Учет денежных средств. Особенности учета в организациях общественного питания

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.В.ОД.1 «РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины.

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

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

Достигаются данные цели решением следующих задач:

– изложения норм современного русского литературного языка, теоретических основ культуры речи как совокупности и системы коммуникативных качеств (правильности, чистоты, точности, логичности, уместности, ясности, выразительности и богатства речи);

– раскрытия функционально-стилистического богатства русского литературного языка (специфики элементов всех языковых уровней в научной речи; жанровой дифференциации, отбора языковых средств в публицистическом стиле; языка и стиля инструктивно-методических документов и коммерческой корреспонденции в официально-деловом стиле и др.);

– обучение сознательному и целесообразному отбору языковых средств разных уровней в устной и письменной речи;

– развития языкового чутья и оценочного отношения как к своей, так и к чужой речи;

– изучения правил языкового оформления документов различных жанров;

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

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

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

Этика (ОК-1, ОК-2, ОК-6)

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

ПК-23 способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических

процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

знать:

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

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

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

- особенности устной публичной речи, словесное оформление публичного выступления;

- языковые формулы официальных документов, правила оформления документов;

- нормы речевого этикета в сфере делового общения;

- трудные случаи орфографии и пунктуации.

уметь:

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

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

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

- соблюдать правила речевого этикета;
- эффективно общаться на русском языке, решая профессиональные задачи (с применением знаний основ публичного выступления, искусства убеждения собеседника);
- отстаивать свою точку зрения, не разрушая отношения;
- конструктивно и умело вести спор;
- критически оценивать личные достоинства и недостатки, конструктивно реагировать на критику в свой адрес;
- моделировать деловые ситуации и проектировать свое поведение в них;
- продумывать стратегию и тактику речевого поведения;
- составлять деловые бумаги: распорядительные и инструктивно-методические документы, а также деловые письма.

владеть:

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

5. Содержание дисциплины:

Современный русский литературный язык как основа культуры речи. Нормы современного русского литературного языка. Особенности устной и письменной речи. Орфоэпические нормы. Лексические нормы, или нормы словоупотребления. Фразеологические средства русского языка. Морфологические нормы. Употребление форм имен числительных.

Синтаксические нормы. Употребление причастных и деепричастных оборотов. Нормы правописания. Пунктуационные нормы. Структурные элементы научного письменного текста. Оформление цитат, справочно-библиографического аппарата научного произведения. Служебные документы: типология, образцы, языковое оформление. Виды публичной речи. Основы полемического мастерства. Изобразительно-выразительные средства языка.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.В.ОД.2 «ПРАВОВЕДЕНИЕ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

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

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

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

Философия (ОК-1,2,3,4, ПК-4).

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

знать:

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

уметь:

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

- характеризовать основные отрасли права;

- различать источники права, субъектов права;

- приводить примеры различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности;

- использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности;

- составлять правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности;

- применять методы и средства познания для повышения уровня правовой культуры;

иметь навыки:

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- владеет культурой мышления, способен к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);
- умеет логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);
- умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-3);
- готов к кооперации с коллегами, работе в коллективе, способен к осуществлению функций руководителя подразделения предприятия (ОК-4);
- способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-5);
- умеет использовать нормативные и правовые документы в своей

профессиональной деятельности (ПК-3);

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

знать:

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

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

– нормативные правовые акты, относящиеся к будущей профессиональной деятельности;

уметь:

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

– ориентироваться в специализированной литературе;

– анализировать текущее законодательство и практику его применения;

– логически грамотно выражать свою точку зрения по правовой проблематике;

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

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

– оценивать государственные и правовые явления общественной жизни, понимать их значение;

- использовать, провозглашенные Конституцией РФ права и свободы человека и гражданина;
- определять оптимальные способы защиты своих прав и законных интересов;
- применять нормативные правовые акты при разрешении конкретных ситуаций.

владеть:

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

5. Содержание дисциплины:

Основы теории государства и прав. Основы конституционного права. Основы административного права. Основы гражданского права. Основы семейного права. Основы трудового права. Основы уголовного права. Основы экологического права. Правовые основы профессиональной деятельности

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.В.ОД.3 «ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА КООПЕРАЦИИ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Правоведение» относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин (вариативная часть, обязательные дисциплины Б1.В.ОД.2.). Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами, пройденными в школьной программе и программе колледжа «Обществознание», «Правоведение», «Социология».

Знания:

- методологии изучения окружающего мира;
- основных закономерностей устройства современного общества и укладов

общественно-политической жизни;

Умения:

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

Владения навыками:

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

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

- Экология - ПК-1, ПК-3;
- Основы социального государства - ОК-7.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

общекультурные компетенции (ОК):

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

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

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

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

профессиональные компетенции (ПК):

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

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

- владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

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

- сущность, характер и взаимодействие правовых явлений, их взаимосвязь в целостной системе знаний;

- основные положения теории государства и права;

- конституционную основу правовой системы;

- основные положения административного, гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права; правовые основы защиты государственной тайны, правовые акты в области защиты информации и государственной тайны.

- особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности.

уметь:

- грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания.

- анализировать и решать юридические проблемы в сфере регулирования различных отраслей права, применяя для их решения соответствующие нормы права;

- юридически грамотно составлять правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности.

владеть:

- вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания;

- навыками логического мышления, критического восприятия информации

- основами формирования социальных отношений в обществе.

5. Содержание дисциплины:

Сущность кооперации, кооператива, кооперативного движения.

Классификация кооперативов. Происхождение кооперативного движения и кооперативов. Кооперативная собственность и предпринимательство. Кооперативы как демократически управляемые организации. Кооперация и государство. Кооперативы как юридические лица. Кооперативная идеология и ее особенности. Развитие кооперации в зарубежных странах. Кооперативное движение в дореволюционной России. Кооперация страны в советские годы. Кооперация в современной России. Международное кооперативное движение.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.В.ДВ.2.1 «КУЛЬТУРОЛОГИЯ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

- 1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72час.)**

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

Для освоения данной дисциплины студент должен:

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

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

Владеть навыками: целостного подхода к анализу проблем общества.

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

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

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

Владеть навыками: общения с произведениями искусства различных

видов, жанров и исторических эпох.

5. Содержание дисциплины:

Культурология как наука. Предмет и специфика культурологии. Современные школы и концепции культурологии. Становление культуры и ее ранние формы. Культура Древнего Востока. Античная культура. Средневековая культура. Культура эпохи Возрождения. Западно-европейская культура Нового времени. Европейская культура XIX века. Европейская культура XX века. Русская культура.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.В.ДВ.2.2 «КУЛЬТУРА В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

Задачи курса:

-показать развитие историко-культурного процесса в его хронологической последовательности и взаимообусловленности его развития и изменений;

-ознакомить с современными культурологическими формами и их воздействием на психологию формирования личности и образность мышления.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

- История ОК-1, ОК-2;
- Социология ОК-2;
- Философия ОК-2.

Знания:

-основных закономерностей и этапов культурологического развития общества.

Умения:

-исторического, философского и культурологического анализа.

Владения навыками:

-ориентации в становлении духовных ценностей.

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

-Этика (ОК-1,ОК-2,ПК-6).

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины.

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

Общекультурных компетенций:

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

-ОК-2. Демонстрировать гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии.

Профессиональные компетенции:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные понятия и категории культурологии и художественных жанров;

Уметь:

- анализировать процессы культурологического развития в рамках исторического времени;

- расширять кругозор, приобщаясь к духовной культуре прошлого и современного;

Владеть навыками:

- анализа исторических процессов и их отражения в духовной сфере;

- способностью самостоятельно анализировать и оценивать различные культурные явления на основании полученных знаний.

5. Содержание дисциплины:

Культурология как наука о культуре . Философия культуры. Характеристика цивилизации Запада и Востока в XX веке. Художественная система модернизма. Русская (советская) культура XX в. Культура постмодернизма.

Кинематограф XX в. Диалог культур Востока и Запада. Эволюция системы ценностей в мировой культуре.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.В.ДВ.3.1 «ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВА»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины «Основы социального государства» - сформировать компетенции обучающегося в области базовых теоретических знаний о концепциях развития социального государства, а также в области его построения в отечественной и зарубежной практике.

Задачи курса:

- приобретение студентами базовых теоретических знаний о стадиях формирования социального государства.

- глубокое изучение накопленного опыта в построении социального государства в отечественной и зарубежной практике.

- приобретение студентами знаний, умений и навыков, необходимых для профессиональной деятельности.

- формирование у студентов представлений о специфике развития общественной активности граждан в современном обществе.

- получение студентами практических навыков анализа общественных движений и организаций гражданского общества.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу (вариативная часть, дисциплина по выбору). Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- История – ОК-3, ОК-4,

- Философия – ОК-3,

- Социология – ОК-4,

- Политология – ОК-4.

Знания:

- природы и сущности государства и права; закономерностей возникновения, функционирования и развития государства и права; исторических типов и форм государства и права, их сущности и функций, механизма государства; системы права, механизмов и средств правового регулирования и реализации права; особенностей государственного и правового регулирования, особенностей государственного и правового развития России; роли государства и права в политической системе общества, в общественной жизни.

- основных исторических этапов, закономерностей и особенностей становления и развития социального государства в России и зарубежных странах.

- роли и назначения гражданского общества при формировании современной модели социального государства.

Умения:

- оценивать факты и явления профессиональной деятельности с этической точки зрения; применять нравственные нормы и правила поведения в конкретных жизненных ситуациях;

- применять современные информационные технологии для поиска и обработки правовой информации, оформления юридических документов и проведения статистического анализа информации;

- оперировать юридическими понятиями и категориями; анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения; анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы; принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом; осуществлять правовую экспертизу нормативных правовых актов; давать квалифицированные юридические заключения и консультации; правильно составлять и оформлять юридические документы;

- выявлять, давать оценку и содействовать пресечению коррупционного поведения.

Владение навыками:

- профессионального общения на иностранном языке; постановки экономических и управленческих целей и их эффективного достижения, исходя из интересов различных субъектов и с учетом непосредственных и отдаленных результатов; оценки своих поступков и поступков окружающих с точки зрения норм этики и морали; поведения в коллективе и общения с гражданами в соответствии с нормами этикета;

- сбора и обработки информации, имеющей значение для реализации правовых норм в соответствующих сферах профессиональной деятельности;

- работы с правовыми актами;

- анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности; анализа правоприменительной и правоохранительной практики; разрешения правовых проблем и коллизий; реализации норм материального и процессуального права; принятия необходимых мер защиты прав человека и гражданина;

- владения юридической терминологией.

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

- способен анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе, и прогнозировать возможное их развитие в будущем (ОК-4);
- готов к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-7);
- способен находить организационно-управленческие решения и готов нести за них ответственность (ОК-8);
- способен к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-9).

В результате изучения дисциплины «Основы социального государства» студент должен:

знать:

- основы социального государства, а также политику государства, направленную на создание социального государства, нормативно-правовые акты, регулирующие данную деятельность;
- условия формирования социального государства, его роль и значение в современной действительности;
- этапы формирования социального государства, состояние общественной мысли в области социальной теории.

уметь:

- исследовать теоретические основы формирования социального государства и его модели; оценивать и анализировать экономические основы социального государства и механизмы его эффективной деятельности; выявлять приоритеты социальной политики социального государства и принципы ее реализации; раскрывать приоритетные направления социальной политики российского государства;
 - анализировать содержание институтов социального государства;
 - давать оценку нормативным и правоприменительным актам, с точки зрения их социальной направленности;
- определять сущность и критерии социального государства

владеть навыками:

- изучения нормативно-правовых актов,
- толкования нормативно-правовых актов в области социальной политики государства,
- применения норм, регулирующих общественные отношения в социальной области, в своей практической деятельности

5. Содержание дисциплины:

Возникновение идеи социальной государственности как государства всеобщего благоденствия. Основные стадии формирования социального государства и этапы его развития. Понятие и признаки социального государства. Принципы социального государства, их нормативное закрепление. Функции социального государства и механизм их реализации. Типология (модели) социального государства. Понятие и признаки гражданского общества, его взаимосвязь и взаимовлияние на процесс формирования социального государства. Формирование социального государства в России и за рубежом. Социальная политика российского государства на современном этапе развития государственно-правовой действительности.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.В.ДВ.3.2 «ПОЛИТОЛОГИЯ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

Задачи:

Выявлять пути консолидации гражданского общества.

Развивать основные направления и важнейшие принципы демократизации политической системы.

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

Исследовать теоретические и практические аспекты политической культуры граждан.

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

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

политики, о роли личности в политике, о международных отношениях и мировой политике.

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

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

- Философия – ОК-1, ОК-2;
- История – ОК-1, ОК-2;
- Социология – ОК-2.

Знания:

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

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

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

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

Умения:

- анализировать и оценивать политическую и социально-экономическую информацию.

Владения навыками:

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

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

- Маркетинг – ОК-10.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

общекультурные (ОК):

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

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

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

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

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

профессиональные (ПК):

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

- умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию

работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-27);

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

В результате изучения дисциплины «Политология» студент должен:

Знать:

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

Уметь:

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

Владеть навыками:

- анализа и оценки происходящего в политике и определения системы приоритетов по отношению к обществу, вытекающих из предназначения политики как искусства государственного управления;
- анализа и оценки политической практики, как в нашей стране, так и в странах ближнего и дальнего зарубежья;
- анализа и оценки специфики политико-властных отношений в России.

5. Содержание дисциплины:

Политология как наука. История политической мысли. Теория политики. Властные отношения. Политическая система общества. Институциональные элементы политики. Государство. Политические партии. Политическое сознание и политическая культура. Политическая элита и политическое лидерство. Мировая политика и международные отношения.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.В.ДВ.4.1 «ЭТИКА»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины «Этика» – усиление гуманитарной направленности учебно-воспитательного процесса, формирование нравственной личности, моральных и социальных ценностей кооперативного движения, развитие высоких гражданских качеств патриотизма и социальной ответственности, гуманистического стиля мышления и поведения специалиста.

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

- школьные курсы общеобразовательных дисциплин «Обществознание», «Литература»;

- История - ОК-1, ОК-2;

- Философия – ОК-1, ОК-2;

- Социология - ОК-2.

Изучение данных дисциплин обеспечивает:

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

Умение: изучать и осмысливать эмпирический материал и теоретические концепции.

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

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

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

4.Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

общекультурные компетенции:

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

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

профессиональные компетенции:

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

В результате изучения дисциплины «Этика» студент должен:

Знать:

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

Уметь:

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

Владеть:

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

5. Содержание дисциплины:

Предмет, основные принципы и категории этики. История этических учений. Происхождение, сущность и специфика морали. Нравственный мир личности. Этика взаимопонимания и культура нравственного общения. Мораль и общество. Взаимосвязь морали, экономики и политики. Этика глобальных проблем. Профессиональная этика. Этика кооперативного движения. Нравственное воспитание и самовоспитание студенческой молодежи.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.В.ДВ.4.2 «ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины «Психология Очная форма обучения на базе СПО педагогика» является подготовка бакалавра к решению комплексных задач в профессиональной сфере Очная форма обучения на базе СПО педагогической деятельности.

Изучение дисциплины выполняет следующие **задачи:**

- развитие личностно-ориентированной направленности профессионального мышления;
- формирование целостного представления о человеке с точки зрения его психологических характеристик;
- толерантности во взаимодействии с окружающим миром, совершенствование навыков межличностных Очная форма обучения на базе СПО профессиональных взаимоотношений в коллективе;
- развитие личностных качеств, необходимых специалисту-психологу.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

Знания:

- особенности развития естествознания, в т.ч. психики и становление сознания как особой отражательной функции мозга;
- взаимосвязь философии и психологии;
- методы изучения психических явлений.

Умения:

- применять знания к конкретным жизненным ситуациям.

Владения навыками:

- интерпретирования опытом в отражении общественно-экономических явлений жизни.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения Очная форма обучения на базе СПО владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: школьный курс Биологии.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

-знанием базовых ценностей мировой культуры Очная форма обучения на базе СПО готовностью опираться на них в своем личностном Очная форма обучения на базе СПО общекультурном развитии (ОК-1);

-знанием Очная форма обучения на базе СПО пониманием законов развития природы, общества Очная форма обучения на базе СПО мышления Очная форма обучения на базе СПО умением оперировать этими знаниями в профессиональной деятельности (ОК-2);

-способностью занимать активную гражданскую позицию (ОК-3);

-умением анализировать Очная форма обучения на базе СПО оценивать исторические события Очная форма обучения на базе СПО процессы (ОК-4);

-готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-7);

-умением критически оценивать личные достоинства Очная форма обучения на базе СПО недостатки (ОК-11);

-осознанием социальной значимости своей будущей профессии, обладанием высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-12).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные психические функции человека; их физиологические механизмы;

- отражательные психические процессы;
- индивидуально-психологические особенности личности, социальные факторы в становлении психики;
- роль эмоционально-волевой сферы в жизни Очная форма обучения на базе СПО деятельности человека;
- методы Очная форма обучения на базе СПО средства воспитательного воздействия на личность Очная форма обучения на базе СПО его сознание;
- движущие силы учебного процесса Очная форма обучения на базе СПО его противоречия;

Уметь:

- давать психологическую характеристику личности, её темперамента, способностей, характера;
- противостоять конфликтным ситуациям, их преодолению Очная форма обучения на базе СПО предотвращению;
- преодолевать противоречия учебного процесса;

Владеть навыками:

- противостояния психологической напряженности;
- простейшими приёмами психической устойчивости к стрессовым ситуациям.

5. Содержание дисциплины:

Объект и предмет психологии. Психические процессы. Индивидуально-психологические особенности личности. Эмоции. Чувства. Эмоционально-психические состояния. Волевые аспекты личности. Психология деятельности. Объект и предмет педагогики. Формирование личности. Средства и методы педагогического воздействия на личность. Общие формы организации учебной деятельности. Сущность процесса обучения. Семья как субъект педагогического взаимодействия.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б2.Б.1 «МАТЕМАТИКА»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 ЗЕТ (288 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

В ходе изучения дисциплины реализуются следующие задачи:

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

Знания:

- базовых разделов математики в объеме школьной программы.

Умения:

- применять методы элементарной математики при решении задач.

Владения навыками:

- использования математического аппарата для решения задач математики.

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

- информатика (ПК-1, ПК-3),
- механика (ПК-1, ПК-3),
- физика (ПК-1, ПК-3),
- экология (ПК-1, ПК-3),
- микробиология (ПК-1, ПК-3),
- методы исследования сырья и продуктов (ПК-1, ПК-3),
- биохимия (ПК-1, ПК-3),
- неорганическая химия (ПК-1, ПК-3),
- теплотехника (ПК-3).

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Профессиональные компетенции: (ПК)

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

- основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики.

Уметь:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;

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

Владеть:

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

5. Содержание дисциплины:

Основы линейной алгебры . Системы линейных алгебраических уравнений.

Элементы аналитической геометрии. Введение в математический анализ.

Дифференциальное исчисление. Интегральное исчисление. Функции многих переменных. Числовые ряды. Степенные ряды. Разложение функций в ряды

Фурье. Линейные дифференциальные уравнения первого и второго порядка.

Элементы теории уравнения математической физики. Теория вероятностей.

Основы математической статистики.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия, контрольные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б2.Б.2 «ИНФОРМАТИКА»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Бакалавр по направлению 100800 Товароведение готовится к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская; проектная; маркетинговая.

Внедрение ЭВМ в различные сферы деятельности предъявляет повышенные требования к специалисту. Дисциплина «Информатика» ставит своей целью подготовить студентов к эффективному использованию средств вычислительной техники для решения экономических, управленческих и других задач. Основной акцент делается на приобретение навыков практической работы на ПК, применение готовых программных средств.

Задачи дисциплины:

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

- сформировать навыки работы с компьютером как средством управления информацией;

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

- выработать способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

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

знать/понимать

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

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

— назначение и функции операционных систем;

уметь

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

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

— оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;

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

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

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

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

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

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

— автоматизации коммуникационной деятельности;

— соблюдения этических и правовых норм при работе с информацией;

— эффективной организации индивидуального информационного пространства.

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

- Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания

- Информационные технологии в проектной деятельности

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

• понимание роли и значения информации и информационных технологий в развитии современного общества и экономических знаний (ОК-16);

• владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-17);

• способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-18).

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

— **знать:** современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий;

— **уметь:** использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной деятельности, создавать базы данных и использовать ресурсы Интернета для поиска необходимой информации;

—**владеть:** навыками использования современных программных продуктов для решения профессиональных задач.

5. Содержание дисциплины:

Теоретические основы информатики. Технические средства реализации информационных процессов. Программные средства реализации информационных процессов. Прикладное программное обеспечение. Модели решения функциональных и вычислительных задач. Алгоритмизация и программирование. Технология программирования. Языки программирования высокого уровня. Компьютерные сети. Основы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну. Методы защиты информации.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б2.Б.3 «ФИЗИКА»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Сформировать компетенции обучающегося в области естественных наук позволяющие использовать основные физические закономерности для осуществления контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования, использования современных методов исследования.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу.

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

• Математика (ПК-1, ПК-3)

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

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

Владения навыками: производить численные вычисления по известным формулам

• Неорганическая химия (ПК-1, ПК-3)

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

Умения: определять молярную массу веществ, концентрацию.

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

• Теплотехника (ПК-3)

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

-знать:

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

-уметь:

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

-владеть:

- специальной физической терминологией; методами проведения

технического контроля и испытания продукции.

5. Содержание дисциплины:

Введение. Физика и техника. Кинематика твердого тела. Динамика твердого тела. Работа и энергия. Механика жидкостей. Элементы специальной теории относительности. Молекулярно-кинетическая теория идеальных газов. Основы термодинамики. Реальные газы. Свойства жидкостей и твердых тел. Электростатика. Электрический ток в веществе. Магнитное поле. Электромагнитные колебания и волны. Волновые свойства света. Квантовые свойства света. Квантовая теория строения атомов. Атомное ядро и внутриатомные процессы.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б2.Б.4 «МЕХАНИКА»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

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

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

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

Уметь: интерпретировать механические явления при помощи соответствующего теоретического аппарата; пользоваться определениями механических величин и понятий; объяснять характер поведения механических систем с применением важнейших теорем механики и их следствий; составлять уравнения, описывающие поведение механических систем, учитывая размерности механических величин и их математическую природу (скаляры, векторы, линейные операторы); применять основные

методы исследования равновесия и движения механических систем, а также типовые алгоритмы такого исследования при решении конкретных задач.

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

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

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

5. Содержание дисциплины:

Физические основы механики . Термодинамика и молекулярная физика (в том числе элементы статистической физики). Электричество и магнетизм. Колебания и волны, оптика. Квантовая физика (включая физику атома и элементы физики твёрдого тела). Ядерная физика.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б2.Б.5 «ЭКОЛОГИЯ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель: обучить студентов основам экологии и принципам рационального природопользования;

Задачи:

-узнать основные понятия и методы дисциплины «Экология» в объеме необходимом для профессиональной деятельности;

-сформировать готовность разрабатывать собственные технологии, направленные на сохранение биологически ценных веществ и удовлетворяющие требованиям безопасности для здоровья людей и природной среды;

-уметь учитывать при организации производства предприятий общественного питания требования безопасности и экологичности;

- уметь использовать при проектировании предприятий общественного питания решения, отвечающие требованиям безопасности и экологичности;

-сформировать четкое представление о взаимоотношениях организма и среды обитания; о глобальных проблемах окружающей среды.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

-Биология и химия из курса общеобразовательной школы;

Знания:

-о структуре, функциях и поведении живых существ;

- о строении и химическом превращении веществ;

Умения:

-оценивать параметры окружающей среды и степень их воздействия на живые организмы, в том числе на человека.

Владения навыками:

-самостоятельной работы;

- уметь получать и обрабатывать информацию из различных источников.

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

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

-Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов и метод их контроля (ПК -1,3,6);

-Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1,3);

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

-устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в

чрезвычайных ситуациях (ПК-15).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- глобальные проблемы окружающей среды;
- экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы.
- структуру биосферы и экосистемы;
- взаимоотношения организма и среды.

Уметь:

- осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природных климатических условий;
- использовать при проектировании предприятий общественного питания решения, отвечающие требованиям безопасности и экологичности;

Владеть навыками:

- рационального и экологически безопасного управления предприятиями;
- владеть экономическими методами регулирования природопользования.
- методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду.

5. Содержание дисциплины:

Предмет экологии. Место экологии в системе биологических наук. Учение о биосфере ее структуре и функциях. Биотическая структура экосистем. Взаимоотношения организмов с окружающей средой. Глобальные проблемы окружающей среды. Водные ресурсы. Требования безопасности и экологичности при проектировании предприятий общественного питания. Региональные и глобальные проблемы загрязнения атмосферы. Проблемы роста народонаселения. Технологии водоочистки утилизации твердых бытовых отходов. Правовые и нормативные вопросы охраны окружающей среды.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б2.Б.6 «НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

- изучение роли неорганических веществ в природе и технологии продуктов общественного питания

- способностью применять основные законы социальных, гуманитарных, экономических и естественных наук в профессиональной деятельности, а также методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; владением математическим аппаратом при решении профессиональных проблем;

- умением проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

- иные компетенции: способность получать теоретические представления и практические навыки применения химических знаний, обеспечивающих высокий уровень профессиональной деятельности; способность применять прогрессивные технологии (электролиз и гальванические элементы различных типов).

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу (базовая часть Б2.Б6).

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

- школьные курсы химии, математики, физики.

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

- физическая и коллоидная химия- 1 (ПК-1, ПК-3);

-физическая и коллоидная химия- 2 (ПК-1, ПК-3);

-современная физическая химия в пищевой промышленности (ПК-1, ПК-3);

-органическая химия в пищевых биотехнологиях (ПК-1, ПК-3);

-коллоидная химия наночастиц (ПК-1, ПК-3);

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

-аналитические и физико-химические методы анализа -2 (ПК-1, ПК-3);

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

ПК-3 – использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретические и экспериментальные исследования.

Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии;
- химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;

Уметь:

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

Владеть:

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

5. Содержание дисциплины:

Введение. Основные понятия и законы химии. Строение атома и химическая связь. Периодический закон и периодическая система. Энергетика и направление химических реакций. Химическая кинетика и равновесие. Растворы. Комплексообразование в растворах. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы. Элементы Ia – VIIa подгрупп таблицы Д.И. Менделеева. Элементы Ib – VIIb подгрупп таблицы Д.И. Менделеева. (Переходные металлы).

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б2.Б.7 «ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ-1»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

- 1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 час.)**

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Органическая химия является базовой в цикле химических и технологических дисциплин и служит теоретическим фундаментом современной химической технологии, технологии получения продуктов питания и технологии товаров широкого потребления. Без глубокого знания органической химии невозможна творческая деятельность инженера-технолога, особенно в пищевой и легкой промышленности.

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

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

Знания:

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

Умения:

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

Владения навыками:

- выполнения химических лабораторных операций;
- синтеза органических соединений.

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

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

(ПК-1);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

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

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

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

- методы выделения, очистки и идентификации органических соединений.

Уметь:

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;

- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;

- определить класс и назвать органические соединения по применяемым номенклатурам;

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

- освоить основные принципы и методы современного органического эксперимента.

Владеть:

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

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

5. Содержание дисциплины:

Введение. Предмет органической химии. Теоретические представления в органической химии. Предельные углеводороды – алканы. Непредельные углеводороды: алкены, алкадиены, алкины. Циклические углеводороды. Арены (ароматические углеводороды). Галогенопроизводные. Спирты и фенолы. Диолы, триолы. Простые эфиры. Оксосоединения. Карбоновые кислоты и их производные. Теоретические представления об углеводах. Моносахариды. Дисахариды.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б2.Б.8 «БИОХИМИЯ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

Задачи:

1) теоретический компонент:

– изучить строение и химические свойства основных биохимических объектов;

2) познавательный компонент:

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

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

3) практический компонент:

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

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

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания,

умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

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

Для освоения данной дисциплины студент должен:

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

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

на базе теоретического и практического опыта отечественных и зарубежных исследователей.

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

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

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

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

– способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач

(ПК-1);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

Уметь:

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

Владеть:

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

5. Содержание дисциплины:

Введение. Биологические структуры живых систем. Строение белков, их химические и биологические свойства. Нуклеопротеиды и их распространение. Ферменты. Витамины. Углеводы. Липиды. Гормоны. Биологическое окисление, взаимосвязь обмена белков, углеводов и жиров в

организме. Регуляция обмена веществ (РОВ) на различных уровнях организма.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**Б2.Б.9 «АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ
МЕТОДЫ АНАЛИЗА-1»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 час.)

2. Цели задачи освоения учебной дисциплины

«Аналитическая химия физико-химические методы анализа-1» дисциплина, которая является базовой в цикле математических естественнонаучных дисциплин, и служит теоретическим фундаментом современной химической технологии, технологии получения продуктов питания. Без глубокого знания аналитической химии невозможна творческая деятельность технолога в пищевой промышленности и общественном питании.

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

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

Знания:

- основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную материально-техническую базу;

- фундаментальные разделы неорганической органической химии, биохимии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;

- фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства продуктов питания из растительного и животного сырья

Умения:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;

- применять математические понятия и использовать математические методы при их решении;

- использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности;

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;

- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;

- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;

- определять основные физические характеристики веществ.

Владения навыками:

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

- навыками проведения физических измерений, оценки погрешностей при проведении эксперимента;

- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза неорганических и органических соединений.

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

- Физическая и коллоидная химия-2 (ПК-1, ПК-3)

- Органическая химия в пищевых биотехнологиях (ПК-1, ПК-3)
- Аналитическая химия и физико-химические методы анализа-2 (ПК-1, ПК-3)
- Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3)
- Современная физическая химия в пищевой промышленности (ПК-1, ПК-3)

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа -1» обучающиеся должны:

Знать:

- основные закономерности протекания химических реакций;
- современную научную материально-техническую базу;
- фундаментальные разделы неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии;
- химические элементы и их соединения,
- методы и средства химического исследования веществ и их превращений;
- основные фундаментальные понятия, законы и теории аналитической химии;

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

- законы: действия масс, эквивалентов;

- сущность буферного действия растворов;

- формулы для расчетов рН различных растворов;

- основы теории электролитической диссоциации сильных и слабых электролитов;

- способы выражения концентраций растворов и их взаимные перерасчеты;

- основные химические и физико-химические методы анализа веществ, их сущность, теоретические основы и области применения;

- метрологические характеристики методов анализа.

Уметь:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;

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

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;

- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;

- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;

- определять основные физические характеристики органических веществ;

- готовить стандартные растворы;

- работать в качестве пользователя персонального компьютера;

- создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет;

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

- планировать и осуществлять химический эксперимент, анализировать и

интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы;

- владеть основными химическими и физико-химическими методами анализа (титриметрический, гравиметрический, метод молекулярной абсорбционной спектроскопии, рефрактометрии, потенциометрии, хроматографии).

Владеть:

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

- методами проведения физических измерений;

- методами оценки погрешностей при проведении эксперимента;

- навыками выполнения химических лабораторных операций;

- методами определения концентраций в растворах;

- методами синтеза неорганических и органических соединений;

- методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;

- методами оценки свойств пищевого сырья, продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии;

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

5. Содержание дисциплины:

Приборы и лабораторное оборудование для выполнения аналитических работ. Объемный и весовой анализ. Способы выражения концентрации растворов. Растворимость. Произведение растворимости. Условия образования осадков. Аналитические группы катионов и анионов. Анализ вещества неизвестного состава. Спектроскопические методы исследования. Методы разделения и концентрирования вещества. Основные приемы и методы аналитического обеспечения технологии общественного питания.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б2.Б.10 «ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ-1»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

«Физическая и коллоидная химия-1» является базовой дисциплиной в цикле математических и естественнонаучных дисциплин. Она служит теоретическим фундаментом современной химической технологии, технологии получения продуктов питания. Без глубокого знания физической и коллоидной химии невозможна творческая деятельность инженера технолога в общественном питании и пищевой промышленности.

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

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

Знания:

- основные понятия и положения теорий физической и коллоидной химии;

исследования веществ и их превращений;

- задачи предмета;

- основные этапы развития физической и коллоидной химии;

- роль отечественных ученых в развитии органической химии;

- значение физической и коллоидной химии в развитии технологии пищевых производств.

Умения:

- составить электронную конфигурацию атома элемента;

- решать типовые задачи по основным разделам курса неорганической и органической химии;

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;

- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;

- определять основные физические характеристики неорганических и органических веществ.

Владения навыками:

- составления уравнений химических реакций;

- проведения расчетов по уравнению химических реакций;

- проведения физических измерений, оценки погрешностей при проведении эксперимента;

- проводить очистку веществ в лабораторных условиях

- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза неорганических и органических соединений.

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

• Современная физическая химия в пищевой промышленности химия (ПК-1, ПК-3)

- Коллоидная химия наночастиц (ПК-1, ПК-3)
- Физическая и коллоидная химия-2 (ПК-1, ПК-3)
- Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3)

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

- основные закономерности электрокинетических и молекулярно-кинетических явлений, оптических явлений в растворах и дисперсных системах.

Уметь:

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений,
- определять изменение концентраций растворов при протекании химических реакций;

- проводить термодинамические расчеты: определять тепловые эффекты реакций, направление самопроизвольного протекания процесса;

- проводить расчеты констант скоростей и констант равновесия реакций;

- расчета по экспериментальным данным энергий активации;

- оценивать границы применимости в используемых лабораторных работах методов измерения физико-химических констант.

Владеть навыками:

- методами проведения физических измерений;

- выполнения химических лабораторных операций;

- методами определения концентраций в растворах;

- методами оценки погрешностей при проведении эксперимента;

- экспериментального определения размеров частиц дисперсных систем, порога коагуляции;

- критической концентрации мицеллообразования поверхностно-активных веществ;

- константы скорости набухания полимера, молекулярной массы полимера;

- методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях.

5. Содержание дисциплины:

Введение. Элементы учения о строении вещества. Первое начало термодинамики. Закон Гесса. Второе начало термодинамики. Постулат Планка. Химическое равновесие. Фазовые равновесия. Коллигативные

свойства растворов. Поверхностные явления и поверхностное натяжение. Адсорбционные явления. Адгезия и смачивание. Общая характеристика дисперсных систем. Получение и свойства коллоидных систем. Седиментационная и агрегативная устойчивость дисперсных систем. Устойчивость лиофобных золь. Коагуляция.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б2.В.ОД.1 «ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ-2»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Органическая химия является базовой в цикле химических и технологических дисциплин и служит теоретическим фундаментом современной химической технологии, технологии получения продуктов питания и технологии товаров широкого потребления. Без глубокого знания органической химии невозможна творческая деятельность инженера-технолога, особенно в пищевой и легкой промышленности.

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

Знания:

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

Умения:

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

Владения навыками:

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

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

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у

обучающихся следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

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

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

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

- методы выделения, очистки и идентификации органических соединений.

Уметь:

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;

- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;

- определить класс и назвать органические соединения по применяемым номенклатурам;

- освоить основные принципы и методы современного органического эксперимента;

- прогнозировать свойства органических соединений и их важнейших соединений на основании строения молекул;

- составлять уравнение реакций, характеризующие свойства веществ;

- находить молекулярную массу газообразного вещества на основании его плотности, относительной плотности по водороду или воздуху и массовой доли элементов, а также по массе, объёму или количеству веществ-продуктов его сгорания.

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

Владеть:

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

- навыками выполнения качественного анализа органических соединений;

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

5. Содержание дисциплины:

Пищевые кислоты. Белки и пептиды. Нуклеиновые кислоты. Липиды. Витамины и ферменты. Пищевые и биологически активные добавки.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**Б2. В. Од. 2 АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА -2**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

«Аналитическая химия и физико-химические методы анализа-2» дисциплина, которая является базовой в цикле математических и естественнонаучных, и служит теоретическим фундаментом современной химической технологии, технологии получения продуктов питания. Без глубокого знания аналитической химии невозможна творческая деятельность технолога в пищевой промышленности и общественном питании.

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

- Математика (ПК-1, ПК-3)
- Физика (ПК-1, ПК-3)
- Неорганической химии (ПК-1, ПК-3)
- Органической химия -1,2 (ПК-1, ПК-3)

Знания:

- основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную материально-техническую базу;

- фундаментальные разделы неорганической органической химии, биохимии; химические элементы и их соединения, методы и средства

химического исследования веществ и их превращений; структуру биосферы; эко-системы; взаимоотношения организма и среды; экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы;

Умения:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;
- применять математические понятия и использовать математические методы при их решении;
- решать типовые задачи по основным разделам курса физики;
- использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности;
- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
- определять основные физические характеристики органических веществ;
- работать в качестве пользователя персонального компьютера;
- использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения;
- создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет;
- использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья.

Владения навыками:

- методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;
- методами проведения физических измерений, оценки погрешностей при проведении эксперимента;

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

- методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях.

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

- Физическая и коллоидная химия-2 (ПК-1, ПК-3)
- Органическая химия в пищевых биотехнологиях (ПК-1, ПК-3)
- Коллоидная химия наночастиц (ПК-1, ПК-3)
- Метрология, стандартизация и сертификация продукции (ПК-3)
- Современная физическая химия в пищевой промышленности (ПК-1, ПК-3)

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа-2» обучающиеся должны:

Знать:

- основные фундаментальные понятия, законы и теории аналитической химии;

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

Уметь:

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

Владеть:

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

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

5. Содержание дисциплины:

Спектральные методы анализа. Эмиссионный спектральный анализ. Молекулярный абсорбционный анализ (фотометрический анализ). Люминисцентный метод анализа. Рефрактометрический метод анализа. Электрохимические методы анализа. Потенциометрия. Кондуктометрический метод анализа. Хроматографические методы анализа.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б2.В.ОД.3 «МИКРОБИОЛОГИЯ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи дисциплины освоения учебной дисциплины

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

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

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

знания:

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

умения:

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

навыки:

– иметь осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации;

– быть готовым к кооперации с коллегами, работе в коллективе.

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

– технология продукции общественного питания (ПК8, ПК9, ПК10, ПК25, ПК30, ПК34);

– товароведение продовольственных товаров (ПК-1, ПК-3);

– санитария и гигиена питания (ПК8, ПК9, ПК15);

– технология специальных видов питания (ПК7, ПК8, ПК9, ПК10, ПК25, ПК30, ПК31, ПК32);

– технология кулинарной продукции за рубежом (ПК7, ПК8, ПК9, ПК30, ПК32);

– технология ресторанной продукции (ПК7, ПК8, ПК9, ПК12, ПК30, ПК32);

– напитки в культуре разных народов (ПК7, ПК8, ПК9, ПК25, ПК31, ПК32);

– промышленная технология продукции общественного питания (ПК2, ПК5, ПК7, ПК9, ПК12, ПК31);

– технология производства функциональных продуктов питания (ПК7, ПК8, ПК9, ПК12, ПК31);

– научно-исследовательская работа (ПК1).

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

– способность использовать законы и методы математики,

естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

– умение использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности (ПК-3).

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

– основные понятия в области общей микробиологии, основы морфологии и систематики основных группы микроорганизмов (бактерий, грибов, дрожжей, вирусов);

– химический состав и основные этапы метаболизма микроорганизмов;

– экологию микроорганизмов и характер влияния условий окружающей среды на их жизнедеятельность;

– микробиологию основных видов пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения, пути инфицирования и виды порчи продовольственного сырья и товаров,

– нормативно-правовую базу, средства и методы микробиологической оценки качества продуктов и основные критерии микробиологического контроля качества.

Уметь:

– проводить первичную идентификацию основных групп микроорганизмов по морфологическим и культуральным признакам классическими методами,

– проводить выделение микроорганизмов из объектов окружающей внешней среды: воды, воздуха, сырья и товаров;

– определять микробиологическую безопасность продуктов по основным нормативным микробиологическим критериям.

Владеть:

– микробиологической терминологией,

– методологией оценки качества пищевого сырья и товаров по основным микробиологическим критериям с помощью современных методов исследования,

– навыками научно-исследовательской работы в сфере микробиологических исследований.

5. Содержание дисциплины:

Предмет и задачи дисциплины «Основы микробиологии». Основы общей микробиологии. Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами. Санитарно-гигиенические требования. Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы. Микробиологический контроль качества. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б2.В.ОД.4 «ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ-2»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

«Физическая и коллоидная химия-2» является обязательной дисциплиной в цикле математических и естественнонаучных дисциплин. Она служит теоретическим фундаментом современной химической технологии, технологии получения продуктов питания. Без глубокого знания физической и коллоидной химии невозможна творческая деятельность инженера технолога в общественном питании и пищевой промышленности.

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

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

Знания:

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

- основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную материально-техническую базу;

- фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической химии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений.

Умения:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;

- применять математические понятия и использовать математические методы при их решении;

- решать типовые задачи по основным разделам курса физики;

- использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности;

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;

- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;

- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;

- определять основные физические характеристики органических веществ.

Владения навыками:

- математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;

- проведения физических измерений, оценки погрешностей при проведении эксперимента;

- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза неорганических и органических соединений.

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

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

- Органическая химия в пищевых биотехнологиях (ПК-1, ПК-3).

- Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3).

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- фундаментальные законы химической термодинамики, химического и фазового равновесия, фазовых превращений, электрохимии, химической кинетики и катализа;

- основные закономерности адсорбции, поверхностных явлений, электрокинетических и молекулярно-кинетических явлений, оптических явлений в растворах и дисперсных системах, реологии;

- физико-химические свойства высокомолекулярных соединений и растворов коллоидных поверхностно-активных веществ;

- величины, характеризующие энергетический баланс систем; равновесие и фазовые переходы; скорость реакции; адсорбцию; электропроводность; электродные потенциалы и электродвижущие силы; устойчивость дисперсных систем; структурообразование; кинетику набухания полимеров; разрушение дисперсных систем;

- константы: константа равновесия, константа скорости реакции, перегонка, экстракция, опалесценция, стабилизация дисперсных систем, структурообразование в дисперсных системах.

Уметь:

- проводить расчеты тепловых эффектов реакций,
- по термодинамическим данным определять направление самопроизвольного протекания процесс;
- рассчитывать скорости и константы скоростей реакций;
- оценивать границы применимости в используемых лабораторных работах методов измерения физико-химических констант.

Владеть навыками:

- экспериментального определения теплоты растворения, теплоты химической реакции, константы скорости реакции и константы диссоциации слабого электролита;
- экспериментального определения скорости реакции, константы равновесия;
- расчета и экспериментального определения размеров частиц дисперсных систем, порога коагуляции, критической концентрации мицеллообразования поверхностно-активных веществ, константы скорости набухания полимера, молекулярной массы полимера.

5. Содержание дисциплины:

Химическая кинетика. Общая теория протекания реакций. Катализ. Растворы электролитов. Электродные процессы, гальванические элементы. Общая характеристика дисперсных систем. Коллоидные поверхностно-активные вещества. Высокомолекулярные соединения и их растворы. Студни.

Студнеобразование. Суспензии. Пасты. Эмульсии. Пены. Аэрозоли.
Порошки.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б2.В.ОД.5 «КОМПЬЮТЕРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНФОРМАТИКА»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая.

Целью освоения учебной дисциплины «Компьютерные технологии и информатика» является подготовка студентов к эффективному использованию средств вычислительной техники для решения задач, связанных с компьютерными технологиями. Основной акцент делается на приобретение навыков практической работы на ПК.

Задачами изучения дисциплины «Компьютерные технологии и информатика» являются:

- получение студентами знаний по теоретическим принципам организации современных информационных технологий, информационных процессов и технологий программирования;
- приобретение способностей и навыков работы на компьютере в постановке, информатизации, формализации, алгоритмизации, автоматизации и реализации прикладных задач в технологии с использованием современных информационно-коммуникационных технологий и технологий программирования.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу, вариативный уровень, обязательные

дисциплины (Б2.В.ОД.5).

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

В результате изучения дисциплины на вариативном уровне студент должен:

знать/понимать

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

— назначение и виды компьютерных технологий, описывающих реальные объекты и процессы;

— арифметические и логические основы построения и функционирования персональных компьютеров;

— основные сведения о вычислительных сетях;

— методы защиты информации;

уметь

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

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

— оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;

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

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

— соблюдать правила техники безопасности и гигиенические

рекомендации при использовании средств компьютерных технологий;

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

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

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

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

общекультурные компетенции (ОК):

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

деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);

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

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

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

профессиональные компетенции (ПК):

общепрофессиональные:

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

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

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

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

производственно-технологическая деятельность:

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

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

организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

— **знать:** понятия информатики: данные, информация, знания, информационные процессы, информационные системы и технологии; методы структурного и объектно-ориентированного программирования; физические основы элементной базы компьютерной техники и средств передачи информации; принципы работы технических устройств компьютерных технологий;

— **уметь:** выбирать методы моделирования систем, структурировать и анализировать цели и функции систем управления, проводить системный анализ прикладной области, разрабатывать и отлаживать эффективные алгоритмы и программы с использованием современных технологий

программирования;

5. Содержание дисциплины:

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

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**Б2.В.ДВ.1.1 «СОВРЕМЕННАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ХИМИЯ В ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу, вариативной части, дисциплина по выбору (Б2 В.ДВ.1).

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

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

- Физическая и коллоидная химия (ПК-1, ПК-3)

- Микробиология (ПК-1, ПК-3)

Знания:

- основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную материально-техническую базу;

- фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений.

Умения:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;

- применять математические понятия и использовать математические методы при их решении;

- использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности;

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;

- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;

- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;

- определять основные физические характеристики органических и неорганических веществ.

Владения навыками:

- математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;

- проведения физических измерений, оценки погрешностей при проведении эксперимента;

- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза и анализа неорганических и органических соединений.

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

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

общепрофессиональные:

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

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

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

производственно – технологическая деятельность:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

Уметь:

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

Владеть:

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

5. Содержание дисциплины:

Введение. Предмет и задачи современной физической химии в пищевой промышленности. Фазовые равновесия и растворы.

Термодинамика жидких летучих смесей. Катализ. Электрические свойства коллоидных систем.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**Б2.В.ДВ.1.2 «ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ В ПИЩЕВЫХ
БИОТЕХНОЛОГИЯХ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

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

Знания:

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

методов;

- основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную материально-техническую базу;

- фундаментальные разделы неорганической органической химии, биохимии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений.

Умения:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;

- применять математические понятия и использовать математические методы при их решении;

- решать типовые задачи по основным разделам курса физики;

- использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности;

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;

- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;

- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;

- определять основные физические характеристики веществ.

Владения навыками:

- математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;

- проведения физических измерений, оценки погрешностей при проведении эксперимента;

- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза неорганических и органических соединений.

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

- Метрология, стандартизация и сертификация продукции (ПК-3)

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

Знать:

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

Уметь:

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

Владеть:

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

5. Содержание дисциплины:

Органические соединения, используемые в пищевых биотехнологиях (строение, химические и биологические свойства). Аминокислоты. Белки. Липиды (жиры). Органические кислоты. Глутамат натрия. Углеводы. Ферменты. Витамины. Пищевые добавки. Микроорганизмы (продуценты). Биотехнологическое производство веществ, соединений, используемых в пищевой промышленности и их применение. Введение. Аминокислоты. Белки. Пищевые органические кислоты. Липиды. Витамины. Ферментные препараты. Хлебопекарные дрожжи. Пищевые добавки и ингредиенты.

Микроорганизмы. Молочные продукты. Мясные продукты. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения (пивоварение, виноделие). Этанол. Хлебопечение. Фруктовые соки. Консервированные овощи и другие продукты.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б2.В.ДВ.2.2 «КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ НАНОЧИСТИЦ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплин

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

Курс коллоидной химии наночастиц позволяет студентам:

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

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

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

(ПК-1, ПК-3)

•Физическая и коллоидная химия (ПК-1, ПК-3)

Знания:

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

- основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную материально-техническую базу;

- фундаментальные разделы неорганической органической химии, биохимии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений.

Умения:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;

- применять математические понятия и использовать математические методы при их решении;

- решать типовые задачи по основным разделам курса физики;

- использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности;

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;

- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;

- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;

- определять основные физические характеристики веществ.

Владения навыками:

- математического описания типовых профессиональных задач и

интерпретации полученных результатов;

- проведения физических измерений, оценки погрешностей при проведении эксперимента;

- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза неорганических и органических соединений.

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

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

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

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Общекультурные компетенции:

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

Знать:

- фундаментальные законы коллоидной химии, основные закономерности адсорбции, поверхностных явлений, электрокинетических и молекулярно-кинетических явлений, оптических явлений в дисперсных системах, основополагающие физико-химические свойства высокомолекулярных соединений;

- основы современных представлений о химии высокодисперсных систем, способы синтеза нанокристаллических материалов, особенности функциональных свойств, термической стабильности, реакционной способности и

возможности их применения;

- величины, характеризующие устойчивость дисперсных систем, структурообразование, кинетику набухания полимеров и разрушения дисперсных систем;

- понятие стабилизации дисперсных систем, структурообразование в дисперсных системах.

Уметь:

- самостоятельно ставить задачу исследования высокодисперсных систем с целью определения состава, структуры и реакционной способности;

- оценивать погрешность проводимых измерений, оценивать границы применимости в используемых лабораторных работах методов измерения физико-химических констант.

Владеть:

- основами теории фундаментальных разделов химии;

- основными принципами и методами синтеза наноматериалов;

- методами исследования размера, состава и структуры наночастиц.

5. Содержание дисциплины:

Классификация наночастиц. Дисперсная фаза наносистем. Поверхностная энергия. Особенности адсорбции наночастиц. Особенности адгезии наночастиц. Особенности молекулярно-кинетических свойств.

Электрокинетические явления и наночастицы. Структурно-механические свойства. Методы получения наночастиц. Устойчивость наносистем, ее виды и особенности.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**Б2. В. ДВ. 3. 1 «МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СЫРЬЯ И
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

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

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

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

1,

ПК-3).

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

• **иметь представление**

- об органолептических, физико-химических и микробиологических методах исследования полуфабрикатов и готовых блюд;

- о бракераже сырья, полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделиях на всех стадиях технологического процесса;

- об анализе результатов исследований.

• **знать**

- основные методы исследования качества сырья и готовой продукции;

- особенности формирования качественных показателей продукции;

- влияние различных факторов на сроки хранения сырья и готовой продукции;

- пороки сырья и готовой продукции;

• **уметь**

- работать с лабораторным оборудованием и нормативно-технической документацией;

- практически оценивать качество сырья, полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;

- осуществлять отбор проб для органолептического, физико-химического и микробиологического анализов;

- проводить органолептический, физико-химический и микробиологический анализы сырья и полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;

давать критическую оценку полученных результатов.

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

- биохимия (ПК-1, ПК-3);
- физическая и коллоидная химия (ПК-1, ПК-3);
- технология производства общественного питания (ПК-8, ПК-9);
- безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-9).

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: стандарты и технические условия на сырье, и готовую продукцию;

методы определения количественных и качественных показателей сырья и готовой продукции; оборудование, применяемое в современных лабораториях

Уметь: организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства; разрабатывать мероприятия по организации высокого санитарного состояния на предприятиях пищевой промышленности; разрабатывать мероприятия по оценке качества и безопасности сырья и готовой продукции; использовать полученные навыки в организации мероприятий по недопущению использования сырья и готовой продукции контаминированных ксенобиотиками различного происхождения.

Владеть навыками: проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; анализа факторов оказывающих влияние на количественные и качественные показатели сырья и готовой продукции.

5. Содержание дисциплины:

Ведение. Теоретические основы оценки качества сырья и готовой продукции. Методы исследования сырья и пищевых продуктов, их классификация и области применения. Источники загрязнения сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками различного происхождения. Органолептические методы исследования сырья и продуктов питания. Физико-химические методы исследования. Физические методы контроля продовольственного сырья и продуктов питания.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**Б2.В.ДВ.3.2 «ИСТОРИЯ РОССИЙСКОЙ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «История российской пищевой промышленности» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о зарождении и становлении различных отраслей промышленности, производящей продукты питания.

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

- уметь определять место пищевой промышленности в общем промышленном производстве страны;
- особенности производства продуктов питания;
- географическое расположение предприятий отдельных отраслей пищевой промышленности.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

-История ПК-1

Знания:

- исторических этапов развития страны;
- экономических основ развития отрасли;

Умения:

- обосновать особенности политических реформ;
- анализировать экономические события в стране;

Владения навыками:

- анализа исторической ситуации в стране и мире;

- использования экономических знаний в профессиональной деятельности;

- рационального использования сырья и пищевых ресурсов.

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

- Промышленная технология продукции общественного питания ПК-9.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

- **знать:**

- отраслевой состав российской пищевой промышленности;
- объем сырьевых ресурсов пищевой промышленности;
- вклад российских предпринимателей в развитие пищевой промышленности;
- особенности развития российской пищевой промышленности;
- уметь:
- обосновать социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы;
- проанализировать состояние и перспективы развития пищевой промышленности в настоящее время;
- владеть:
- навыками объективной оценки влияния исторической ситуации на развитие пищевой промышленности в России;

5. Содержание дисциплины:

Предмет курса. Актуальность продовольственной проблемы. Роль капиталистических рыночных отношений в формировании отраслей пищевой промышленности России. Традиции отечественных продовольственных предпринимателей. Пищевая промышленность в условиях мировых войн. Создание и развитие пищевой индустрии в Советском Союзе. Наука и образование в области пищевых технологий. Развитие пищевой промышленности в период 80-х-90-х годов. Пищевая промышленность России в 21 веке. Продовольственная безопасность России. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы. Деятельность международных организаций в решении глобальной продовольственной проблемы.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б3.Б.1 «ТЕПЛОТЕХНИКА»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является: сформировать у студентов представление об основных разделах теплотехники, познакомить их с наиболее важными экспериментальными и теоретическими результатами, научить строить физические модели происходящего и устанавливать связь между явлениями, привить понимание причинно-следственной связи между явлениями.

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

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

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу математических и естественнонаучных дисциплин (базовая часть Б.3).

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

Экология ПК-3.

Математика ПК-3.

Знания:

фундаментальные разделы математики, необходимые для работы и проведения исследований в прикладной математике, математические методы решения профессиональных задач.

Умения:

применять математические методы при решении профессиональных задач.

Владения навыками:

использования современных программных продуктов и математическими методами для решения профессиональных задач.

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

Производственная практика ПК-35.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Профессиональные (ПК):

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: фундаментальные понятия, законы и теории теплотехники

Уметь: решать типовые задачи по основным разделам курса теплотехники

Владеть навыками: проведения теплотехнических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента.

5. Содержание дисциплины:

Физические основы термодинамик. Введение. Основные понятия и определения термодинамики. Первый и второй законы термодинамики. Термодинамические процессы. Газовые смеси. Тепломассообмен.

Теплопроводность. Тепло- и массообмен. Теплообменные аппараты и их расчеты. Применение теплоты в отрасли.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б3.Б.2 «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи дисциплины

Успешное развитие потребительской кооперации обусловлено многими факторами экономического характера, а также связано с техническим оснащением отрасли и энергоснабжением предприятий. Важным в этой связи является подготовка специалистов высшего звена для работы на предприятиях потребительской кооперации, технически грамотных, имеющих прочные знания в области электротехники и электроники.

«Электротехника и электроника» – общетехническая дисциплина, рассматривающая вопросы производства, преобразования, распределения и применения электрической энергии. Для успешного освоения этой дисциплины значение имеет теоретическая подготовка студентов, а также умение применять полученные знания на практике.

Цель изучения дисциплины «Электротехника и электроника» - подготовить специалиста, имеющего теоретическую и практическую подготовку в области электротехники и электроники, обладающего знаниями и навыками для расчета, проектирования электрических цепей, средств электротехники и электроники, способного для самостоятельной практической деятельности при эксплуатации сложных электротехнических и электронных приборов и устройств.

Задачи изучения дисциплины:

1. Выработка представлений об основных закономерностях в электрических цепях постоянного и переменного тока с линейными и нелинейными элементами, особенностях трехфазного тока.

2. Изучение устройств, принципа действия и использования электрических машин постоянного тока, синхронных машин, асинхронных двигателей и трансформаторов.

3. Получение навыков работы с электроизмерительными и контрольно-измерительными приборами, датчиками.

4. Развитие представлений о современной электронике и микроэлектронике, основной базе современных электронных устройств.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (базовая часть).

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

- Физика – ПК-3.

Знания: основных законов электростатики, основы методов расчёта цепей переменного и постоянного тока.

Умения: применять современные методы обработки экспериментальных результатов, производить расчёты энергобаланса электрических цепей.

Владения навыками: использования основных законов электротехники при решении задач.

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

- Проектирование предприятий общественного питания.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

- осознает основные этапы и достижения в области электротехники и электроники;

- использует законы сохранения и преобразования энергии;

- умеет находить основные закономерности в электрических цепях;

- осуществляет выбор системы электроснабжения предприятий и особенности потребления электрической энергии;

- осознает и может применить на практике принципы функционирования сложных электронных и вычислительных комплексов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- обозначение и назначение основных элементов электрических цепей;

- основные единицы электрических и магнитных величин, методы их измерений и способы включения в электрическую цепь электроизмерительных приборов;

- основные методы расчета линейных электрических цепей постоянного тока;

- основные методы расчета нелинейных электрических цепей постоянного тока;

- основные методы расчета цепей переменного тока;

- основы устройства многофазных цепей переменного тока;

- принцип действия и режимы работы трансформаторов, их виды;

- принцип действия и устройство электрических машин постоянного тока;

- принцип действия и устройство асинхронных и синхронных электрических машин;

- основные физические принципы работы элементов электроники – электровакуумных и полупроводниковых приборов;

- устройство приборов для измерения тока, напряжения, мощности и энергии, сопротивлений.

Уметь:

- применять полученные знания на практике;
- применять современные методы обработки экспериментальных результатов;

- применять знание основ электротехники и электроники при комплектовании и эксплуатации современного электротехнического оборудования;

- производить расчеты энергобаланса электрических цепей, включающих в себя технологическое оборудование;

- производить измерения и осуществлять контроль над работой электрооборудования.

Владеть:

- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

5. Содержание дисциплины:

Общие понятия и определения электрических цепей. Анализ и методы расчёта линейных и нелинейных электрических цепей постоянного и переменного тока. Анализ и расчёт магнитных полей. Электрические машины и электромагнитные устройства. Электрические и магнитные устройства автоматики. Трансформаторы. Основы электроники. Полупроводниковые приборы и базовые схемы на их основе. Элементы цифровой техники. Электрические измерения и приборы.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б3.Б.3 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. **Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72час.)**

2. **Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

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

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие

задачи:

- **приобретение** понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека;

- **овладение** приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;

- **формирование:**

- культуры безопасности, экологического сознания и риско - ориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека;

- культуры профессиональной безопасности, способностей идентификации опасностей и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;

- готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;

- мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры безопасности;

- способностей к оценке вклада своей предметной области в решение экологических проблем и проблем безопасности;

- способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (базовая часть).

Для изучения учебной дисциплины необходимы знания, умения и владения навыками, сформированные следующими дисциплинами: Основы безопасности жизнедеятельности; Физика; Химия; Биология; Математика; География; Физическая культура, Экология в системе общего среднего образования.

Знать:

- методологии изучения окружающего мира;
- основных законов природы и общества и закономерностей их развития;
- анатомии, физиологии, психологии человека.

Уметь:

- ориентироваться в ценностях бытия, понимать ценность окружающей природной среды, жизни и здоровья человека, необходимость соблюдения норм и правил гражданского поведения;
- демонстрировать активную жизненную и гражданскую позицию, патриотизм, ответственность за судьбу страны, за сохранение природы;
- обладать чувством опасности;
- работать с большим объемом информации.

Владеть навыками:

- поведения при стрессовых ситуациях; действий в команде;
- быстрого анализа информации и окружающей обстановки;

- поиска компромиссных решений для обеспечения безопасности;
- основ работы в интернете, с библиотечными фондами.

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

Производственная практика ОК-14.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

общекультурные компетенции: (ОК)

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

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

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

профессиональные компетенции: (ПК)

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

- владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

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

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

- обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-14);

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

- умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы построения расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов на микро- и макро уровнях

Уметь:

- выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения с учетом критериев социально-

экономической эффективности, оценки рисков и возможных социально-экономических последствий;

Владеть:

- основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

5. Содержание дисциплины:

Человек и среда обитания. Управление и правовое регулирование безопасности жизнедеятельности. Защита от опасностей в техносфере. Влияние негативных факторов на БЖД человека. Человек как элемент эргатической системы. Пожарная и взрывная безопасность. Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда. Безопасность жизнедеятельности на предприятиях торговли, общественного питания и системы потребительской кооперации.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

БЗ.Б.4 «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

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

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

- изучение роли неорганических веществ в природе и технологии продуктов общественного питания

- способностью применять основные законы социальных, гуманитарных, экономических и естественных наук в профессиональной деятельности, а также методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; владением математическим аппаратом при решении профессиональных проблем;

- умением проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

- иные компетенции: способность получать теоретические представления и практические навыки применения химических знаний, обеспечивающих высокий уровень профессиональной деятельности; способность применять прогрессивные технологии (новые конструкции аппаратов и технологические схемы различных типов).

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной

программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу БЗ.Б.4 (базовая часть).

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

- Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-8, ПК-9);
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11);
- Холодильная техника и технология (ПК-8, ПК-9).

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

- Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9);
- Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11);
- Технология специальных видов питания (ПК-8, ПК-9);
- Технология кулинарной продукции за рубежом (ПК-8, ПК-9);
- Технология ресторанной продукции (ПК-8, ПК-9).

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

ПК-9 – знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, умеет измерять и

оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-11 – умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- законы термодинамики и массообмена;
- основные способы энергосбережения;
- методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания;
- ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания.

Уметь:

- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;
- правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продуктов питания;
- планировать эксперимент с использованием электронно-вычислительной техники для обработки полученных экспериментальных данных, получать адекватную математическую модель.

Владеть:

- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;
- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

5. Содержание дисциплины:

Основные положения и научные основы предмета. Сущность и задачи дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств». Основные закономерности протекания технологических процессов. Технические свойства сырья и пищевых продуктов. Гидромеханические прессы. Основы гидравлики. Перемещение жидкостей и газов. Перемешивание и смешивание. Тепловые процессы. Основы теплопередачи. Нагревание и охлаждение. Выпаривание. Конденсация. Массообменные процессы. Теоретические основы процесса массопередачи. Абсорбция. Адсорбция. Перегонка и ректификация.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

БЗ.Б.5 «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи дисциплины освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины «Физиология питания» является формирование у студентов целостного представления о теоретических и практических основах питания человека: классификации и физиологической роли пищевых веществ; о разработке и анализе меню, рецептур и рационов питания в соответствии с современными принципами оптимального питания.

Задачами изучения дисциплины «Физиология питания» является реализация требований, установленных в Государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования к подготовке специалистов по проблемам технологии продукции общественного питания:

изучить:

- терминологию в области физиологии питания,
- классификацию и функции пищевых нутриентов,
- принципы оптимального питания человека.

Овладеть практическими навыками:

- составления меню и рационов,
- работы с нормативными документами международного и отечественного уровней в области питания человека,
- объективной оценки рационов.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу, базовой части.

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

- органическая химия 1 и 2 (ПК1, ПК3);
- биохимия (ПК1, ПК3);

- математика (ПК1, ПК3);
- методы исследования сырья и продуктов питания (ПК8, ПК9).

Знания:

- знать основные закономерности естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- владеть культурой мышления, способностью к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей её достижения;
- иметь системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;

умения:

- уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;
- уметь использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности;
- уметь анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

навыки:

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

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

- органическая химия в пищевых биотехнологиях (ПК1, ПК3);
- технология продукции общественного питания (ПК8, ПК9);
- товароведение продовольственных товаров (ПК8, ПК9, ПК15, ПК16, ПК17);

- введение в технологию продукции общественного питания (ПК8, ПК9);
- санитария и гигиена питания (ПК8, ПК9);
- технология специальных видов питания (ПК8, ПК9);
- технология кулинарной продукции за рубежом (ПК8, ПК9);
- технология ресторанной продукции (ПК8, ПК9);
- напитки в культуре разных народов (ПК8, ПК9);
- промышленная технология продукции общественного питания (ПК9);
- технология производства функциональных продуктов питания (ПК8, ПК9);
- научно-исследовательская работа (ПК8, ПК9).

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

- обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-14).

Знать:

- основы физиологии человека,
- основные понятия в области физиологии питания,
- систему пищеварения и функции отдельных ее частей в процессе расщепления и усвоения нутриентов,
- классификацию, функции и физиологическую роль пищевых веществ,
- защитные и токсические компоненты пищи,
- основные этапы конструктивного и энергетического обмена,
- принципы сбалансированного питания различных групп населения,
- теоретические основы альтернативного питания,
- задачи и принципы лечебно-профилактического питания

Уметь:

- пользоваться справочной литературой,
- анализировать готовые рационы по калорийности, количественному и качественному содержанию нутриентов,
- оформлять заключения и рекомендации по готовым рационам,
- составлять меню и рационы.

Владеть:

- специальной терминологией,
- способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов,
- нормативной базой в области рационального питания,
- расчетом пищевой и энергетической ценности продовольственных товаров.

5. Содержание дисциплины:

Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания». Основы физиологии и биохимии человека. Физиологическая оценка важнейших пищевых нутриентов и их значение для организма человека. Научные теории питания. Особенности питания различных групп населения. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания. Токсические и защитные компоненты пищи. Функциональные ингредиенты и функциональные продукты питания.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается дифференцированным зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**БЗ.Б.6 «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в том, чтобы дать студенту теоретические знания и практические навыки по применению и эксплуатации технологического и торгового оборудования на предприятиях общественного питания.

Для достижения поставленной цели в процессе обучения необходимо решить следующие **задачи**:

- сформировать у студента представление о сущности технологических процессов, реализуемых в машинах и аппаратах;

- пояснить студенту принципы взаимодействия обрабатываемых пищевых сред с рабочими органами машин и рабочими поверхностями аппаратов;

- ознакомить студента с конструкциями основных (связующих) машин и аппаратов, применяемых на предприятиях общественного питания;

- научить студента выполнять необходимые расчеты и подбор оборудования для решения технологических задач;

- дать студенту представления о направлениях развития конструкций машин и аппаратов путем модернизации с целью повышения их эффективности;

- закрепить в сознании студента основные правила техники безопасности и охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (базовая часть Б.3 Б.6)

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

- процессы и аппараты пищевых производств ПК-8, ПК-9, ПК-11
- теплотехника ПК-35
- холодильная техника и технология ПК-8, ПК-9
- безопасность жизнедеятельности ПК-9

Знания:

- основные физические, химические и биохимические закономерности преобразования сельскохозяйственного сырья растительного и животного происхождения в продукты питания;

- основные закономерности механических, гидрохимических, тепломясообменных и биотехнологических процессов;

- основные постулаты безопасности жизнедеятельности человека.

Умения:

- на научной основе оперировать технологическими свойствами сельскохозяйственного сырья растительного и животного происхождения для использования на технологических операциях соответствующего оборудования;

- оптимизировать условия эксплуатации технологического оборудования с точки зрения его производительности и качества преобразования исходного сырья в продукцию;

- организовать профессиональную деятельность с учетом техники безопасности и охраны труда рабочих

Владение навыками:

- самостоятельной работы при организации машинных технологий на предприятиях общественного питания;

- практического применения знаний в вопросах усовершенствования технологических процессов в машинах и аппаратах;

- поиска решений в вопросах охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания;

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

-Проектирование предприятий общественного питания ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-36;

-Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий ПК-8; ПК-9;

-Промышленная технология продукции общественного питания ПК-9;

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

профессиональные компетенции: (ПК)

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

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

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

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

-осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить

обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы расчетов на прочность и жесткость деталей. Конструкций, принципы выбора типовых деталей, основные законы преобразования энергии;

- законы термодинамики и тепломассообмена;

-термодинамические процессы и циклы;

-основные способы термосбережения;

-рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;

-разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;

- номенклатуру и основные технические характеристики машин и аппаратов, применяемых на предприятиях общественного питания;

- машинные методы обработки исходного сырья в технологиях общественного питания;

- способы повышения эффективности использования машин и аппаратов в технологиях общественного питания.

-организацию оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

-разработку планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

Уметь:

- выполнять расчеты на прочность и жесткость;

-расчеты деталей машин и механизмов;

-рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства

продукции питания;

-внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;

- пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;

- рассчитывать потребность в количестве машин и аппаратов при организации конкретной технологии;

- находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятия отрасли;

- разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

- разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости.

Владеть навыками:

- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;

- использования технологического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности;

- методами расчета и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования;

- прогнозирование развития технической оснащенности предприятий общественного питания на основе изучения специальной отечественной и зарубежной литературы.

- разработка технологического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

- определения размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение.

5. Содержание дисциплины:

Введение. Технологическое оснащение отрасли. Классификация технологического оборудования. Механическое оборудование. Общие сведения о машинах. Универсальные кухонные машины. Сортировочно-калибровочное оборудование. Оборудование для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Оборудование кондитерского цеха. Машины для нарезания хлеба и гастрономических товаров. Тепловое оборудование. Общие сведения о тепловых аппаратах. Виды и способы тепловой обработки продуктов. Общие принципы устройства тепловых аппаратов. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**БЗ.Б.7 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины «Технология продукции общественного питания» дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания об основных способах кулинарной обработки сырья при производстве блюд с заданными свойствами; сформировать современное мировоззрение с позиций научных представлений о физико-химических процессах, участвующих в процессах переработки пищевого сырья и используемых в пищевых производствах; сформировать умения и навыки применять полученные знания в практике приготовления, оформления и подачи пищи.

Задачи дисциплины:

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

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

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

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу дисциплин (базовая часть).

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

Товароведение продовольственных товаров ПК-25, ПК-30;

Методы исследования сырья и продовольственных товаров ПК-8, ПК-9;

Санитария и гигиена питания ПК-8, ПК-9;

Физиология питания ПК-8, ПК-9.

Знания:

- значение органической химии в развитии технологии пищевых производств;
- классификацию и свойства органических соединений;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических процессов производства кулинарной продукции;
- о теоретических основах науки о питании;
- санитарно-биологические требования к сырью;
- о правильном и рациональном выборе продуктов;
- о безопасности пищевого сырья, товаров.

Умения:

- обосновать зависимость свойств продукта от его химического состава веществ в ингредиентном подборе рецептов блюд;
- контролировать параметры ведения технологических процессов производства кулинарной продукции;
- составлять рецептуры блюд с учетом пищевой и биологической ценности продуктов;
- осуществлять контроль за качеством сырья и готовой продукции;
- организовать труд с учетом санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

Владения навыками:

- тепловой обработки: варка, жарка, тушение, преепускание;
- проведения экспериментов с использованием органических веществ;
- работы с приборами-инструментами в технологической лаборатории;
- оценки качества товаров;

- приготовления, оформления, подачи блюд и проведения бракеража;
- организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов;
- поиска новых технологий производства продуктов питания.

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

- Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9, ПК-30;
- Технология специальных видов питания ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30;
- Технология кулинарной продукции за рубежом ПК-8, ПК-9, ПК-30;
- Технология ресторанной продукции ПК-8, ПК-9, ПК-30.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Профессиональные компетенции:

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

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

устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства

продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-10);

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

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

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- о современных научных и альтернативных теориях питания;
- о теоретических основах науки о питании;
- о правильном и рациональном выборе продуктов;
- технологические параметры оборудования, правила техники безопасности и охраны труда, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- основные принципы рационального и сбалансированного питания населения с учетом характера физической и умственной активности, профессиональной деятельности;
- особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания;
- основы личной гигиены и санитарии работников торговли;

Уметь:

- осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- внедрять новые виды сырья, высокотехнологические производства продукции питания;
- решать задачи, связанные с составлением меню рецептур блюд и кулинарных изделий;
- рассчитывать пищевую и энергетическую ценность блюд и кулинарных изделий;
- организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;
- разрабатывать мероприятия по внедрению рецептур и технологий на фирменные блюда;
- обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях общественного питания;
- вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- проводить расчеты затрат и прибыли в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;
- пользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, справочником «Химический состав российских пищевых продуктов».

Владеть навыками:

- участия в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- анализа химического состава блюд по меню;
- самостоятельной организации технологического процесса производства продуктов общественного питания;
- проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

- анализа факторов внешней среды;
- санитарной оценки проекта предприятия общественного питания;
- создания и организации рабочих мест по производству и реализации продукции общественного питания;
- гостеприимства в сфере организации питания.

5. Содержание дисциплины:

Технология приготовления супов. Технология приготовления соусов. Технология кулинарной продукции из картофеля овощей грибов. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. Технология кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика. Технология кулинарной продукции из яиц и творога. Технология холодных блюд и закусок. Технология сладких блюд. Технология горячих и холодных напитков. Технология мучных изделий.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы, курсовая работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**Б3.Б.8 «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания для их практической работы по организации основных технологических процессов проектирования предприятий общественного питания. Дать студентам основные сведения для проведения технологических расчетов на основе НТД с применением компьютерной техники, ознакомить с требованиями компоновки складской группы, заготовочных и доготовочных цехов и предприятия в целом.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с основами проектирования различных типов предприятий общественного питания;

- 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.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу дисциплин (базовая часть).

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

Товароведение продовольственных товаров ПК-30;

Санитария и гигиена питания ПК-8, ПК-9;

Физиология питания ПК-8, ПК-9;

Безопасность жизнедеятельности ПК-9, ПК-24;

Технология продукции общественного питания ПК-8, ПК-9; ПК-30;

Оборудование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9; ПК-11, ПК-36.

Знать:

- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических процессов производства кулинарной продукции;

- о теоретических основах науки о питании;

- санитарно-гигиенические требования к организации производства продуктов питания;

- технологию продуктов общественного питания;

- о правильном и рациональном хранении продовольственного сырья;

- основное оборудование для производства продукции общественного питания, особенности его подбора и расстановки;

- о безопасности пищевого сырья, товаров.

Уметь:

- обосновать ингредиентный состав рецептур блюд;

- контролировать параметры ведения технологических процессов производства кулинарной продукции;

- составлять меню с учетом пищевой и биологической ценности продуктов;

- осуществлять подбор технологического оборудования согласно требованиям технологического процесса производства продукции;

- осуществлять контроль за качеством сырья и готовой продукции;

- организовать труд с учетом санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

Владеть навыками:

- тепловой обработки: варка, жарка, тушение, припускание с целью получения качественной продукции;

- оценки качества товаров;

- приготовления, оформления, подачи блюд;

- организации рабочего места, расчета оборудования и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов;

- организации технологических линий производства кулинарной продукции;

- поиска новых технологий производства продуктов питания.

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

- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-36;

- Технология специальных видов питания ПК-8, ПК-9, ПК-30;

- Холодильная техника ПК-8, ПК-9;

- Технология кулинарной продукции за рубежом ПК-8, ПК-9, ПК-30;

- Технология ресторанной продукции ПК-8, ПК-9, ПК-30.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Профессиональные компетенции:

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы

данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

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

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

- умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24);

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

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

- осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36);

- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;

- разрабатывать варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания;

- владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.

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

Знать:

- о современных научных и альтернативных теориях питания;
- о правильном и рациональном выборе продуктов;
- технологические параметры оборудования, правила техники безопасности и охраны труда, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- основные принципы рационального и сбалансированного питания населения с учетом характера физической и умственной активности, профессиональной деятельности;
- особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания;
- основы личной гигиены и санитарии работников;
- особенности формирования комплексных объектов питания и обслуживания различных контингентов населения и нормативы их размещения;

Уметь:

- работать с проектно-сметной документацией;
- практически выполнить технико-экономическое обоснование для проектирования вновь строящегося или подвергающегося реконструкции предприятия;
- осуществлять подбор технологических линий, выполнять санитарно-технические, архитектурные композиции при планировке помещений проектируемого предприятия;
- проводить экспертизу проектно-сметной документации, конструктивных решений объектов строительства по поручению заказчика, проектной организации или др. административного лица.

Владеть навыками:

- анализа химического состава блюд по меню;
- самостоятельной организации технологического процесса производства продуктов общественного питания;

- проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- санитарной оценки проекта предприятия общественного питания;
- создания и организации рабочих мест по производству и реализации продукции общественного питания;
- разработки производственной программы предприятий питания;
- использования имеющихся типовых проектов при разработке вновь строящихся предприятий общественного питания;
- гостеприимства в сфере организации питания.

5. Содержание дисциплины:

Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания». Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Технологические расчеты. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории).

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия, курсовой проект.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

БЗ.Б.9 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целями освоения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование у обучающихся теоретических знаний и приобретение ими практических навыков и умений в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, способствующие формированию специалиста в сфере общественного питания.

Задачами изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является реализация требований, установленных в Государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования к подготовке специалистов по проблемам товароведения продовольственных товаров.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к профессиональному циклу (базовая часть).

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

- Физика - (ПК-1, ПК-3);
- Органическая химия - 1(ПК-1, ПК-3);
- Органическая химия -2 (ПК-1, ПК-3);
- Неорганическая химия - (ПК-1, ПК-3);
- Биохимия (ПК-1, ПК-3);
- Физиология питания (ПК-3);
- Метрология, стандартизация, и сертификация продукции (ПК-3, ПК-6);
- Микробиология (ПК-1, ПК-3);
- Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3).

Знать:

-основные физические явления;

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

Уметь:

-грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;

-проводить стандартные испытания по определению физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.

Владеть:

-методами проведения физических измерений , методами оценки погрешностей при проведении эксперимента;

-методами оценки свойств пищевого сырья и продукции на основе использования знаний в области химии, физики и математики.

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

-Технология продукции общественного питания (ПК -25, ПК-30);

-Технология специальных видов питания (ПК-7, ПК -25, ПК-30);

-Технология производств функциональных продуктов питания (ПК-7, ПК-9, ПК -12, ПК-31);

-Технология индивидуального питания (ПК-7, ПК-31);

-Технология ресторанной продукции (ПК-7, ПК-9, ПК -12, ПК-30, ПК-32);

-Производственный контроль на предприятиях питания (ПК-6, ПК-32).

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

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

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

-использование основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-3)

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ПК- 6);

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК – 7);

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

- владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК – 25);

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

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

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

Знать:

- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;

- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

-изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;

-факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров на всех стадиях жизненного цикла;

-основные химические вещества пищевых продуктов;

-системы классификации и кодирования продовольственных товаров;

-процессы, происходящие при хранении и их влияние на изменение потребительских свойств и сохраняемость продовольственных товаров;

-признаки классификации и ассортимент отдельных групп продовольственных товаров;

-правила и режимы транспортирования и хранения продовольственных товаров

Уметь:

-использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;

-проводить стандартные испытания по определению физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;

-работать с Указателем Государственных стандартов, Общероссийским классификатором продукции, Товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности, ГОСТами на конкретный вид продовольственных товаров;

- рассчитывать количественные потери продовольственных товаров на различных стадиях жизненного цикла продукции, пользуясь нормами естественной убыли;

- оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров;

- осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров.

Владеть:

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

- сенсорными и несложными инструментальными методами экспертизы качества продовольственных товаров;

- приёмами экспертизы товарно-сопроводительных документов, подтверждающих безопасность, количество и качество товаров;

- нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары.

5. Содержание дисциплины:

Потребительские свойства, качество и безопасность продовольственных товаров. Классификация, кодирование и маркировка продовольственных товаров. Проблемы хранения и основы консервирования 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 крахмала, 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.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

БЗ.Б.10 «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Санитария и гигиена питания» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемые к предприятиям общественного питания; требованиях к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания;
- рассмотрение путей обеспечения санитарно-гигиенического контроля при приемке, хранении сырья и полуфабрикатов и производстве готовой продукции.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (базовая часть).

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

- Безопасность жизнедеятельности ПК-15;
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Методы исследования сырья и продуктов питания ПК-8, ПК-9;
- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания ПК-9.

Знания:

- классификации методов исследования сырья;

-основных положений концепции обеспечения безопасности продуктов питания;

-организации работы складского хозяйства и производственных цехов предприятия;

- методы предохранения продуктов от микробной порчи

Умения:

- определять срок годности пищевых продуктов по микробиологическим показателям;

- работать с нормативными документами;

- осуществлять оперативное планирование производства;

Владения навыками:

- выполнения исследований по анализу качества продуктов

- оценки степени опасности чужеродных веществ различного происхождения в пищевых продуктах;

- организации обслуживания в различных типах предприятий питания:

- определения сроков годности пищевых продуктов по микробиологическим показателям.

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

-Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9;

-Технология продукции общественного питания ПК-8, ПК-9;

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;

-санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

-санитарные требования к проведению технологической обработки сырья и полуфабрикатов, гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания;

Уметь:

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;

-организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;

-разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов;

-обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях общественного питания;

Владеть навыками:

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

-методиками проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции

-санитарной оценки проекта предприятия общественного питания;

- технологиями обслуживания населения.

5. Содержание дисциплины:

Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора. Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции предприятий общественного 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, кулинарной обработке продуктов, оборудованию, инвентарю. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов. Гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**БЗ.Б.11 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - дать будущим бакалаврам ресторанного бизнеса необходимые теоретические и практические знания, позволяющие эффективно планировать деятельность предприятий общественного питания и управлять процессами производства и обслуживания.

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

- обучение специалиста с современным типом мышления, приобретением профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы;

- изучение основных законодательных и нормативных документов;

- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания;

- развить навыки управления процессами производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

- научить студента на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (базовая часть).

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

- Безопасность жизнедеятельности ПК-8, ПК- 9.

- Холодильная техника и технология ПК-8, ПК-9.

Знания:

- классификации и характеристики предприятий общественного питания;

- теоретических основ и современных методов научной организации труда производственного и обслуживающего персонала;

- организации работы основных производственных цехов;

- классификации услуг общественного питания и общих требований к ним; методы, формы, средства обслуживания и общие требования к ним;

- видов и форм обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов;

- правил составления и оформления меню, карты вин и коктейльных карт;

- видов банкетов, особенностей сервировки;

- видов столовой посуды, приборов и инвентаря, используемых на предприятиях общественного питания;

- требований, предъявляемых к подготовке предприятий различных типов и классов для обслуживания потребителей;

- требований к обслуживающему персоналу.

Умения:

- работать с нормативной документацией;

- определять потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разрабатывать оптимальный режим труда и график работы;

- организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями НОТ;

- подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, преЙскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания;

- определять потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре;

- применять современные технологии, формы и методы обслуживания.

Владения навыками:

- организации производства и обслуживания в различных типах предприятий общественного питания;

- организации обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;

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

- Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

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

- осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные направления развития общественного питания;
- классификацию предприятий общественного питания, особенности деятельности;
- организацию снабжения предприятий общественного питания;
- оперативное планирование производства и технологическую документацию;
- основы рациональной организации труда;
- общую характеристику процесса обслуживания;
- организацию обслуживания потребителей;
- банкеты и приемы;
- специальные формы услуг.

Уметь:

- организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;
 - анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом;
- организовать рациональную структуру управления предприятием в целом.

Владеть навыками:

- методики проведения производства и обслуживания в организациях общественного питания;
- анализа факторов внешней среды;
- организации обслуживания на предприятиях общественного питания;
- технологиями обслуживания населения.

5. Содержание дисциплины:

Классификация ПОП. Особенности деятельности. Организация производства и снабжения ПОП. Оперативное планирование производства и технологическая документация ПОП. Общая характеристика процесса обслуживания. Столовое белье, посуда, приборы и приспособления. Подготовка к обслуживанию и сервировка столов. Виды банкетов. Организация обслуживания отдельных видов сервиса. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Спрос и реклама на ПОП. Интерьерный флор-декор. Методы организации труда и требования к персоналу ПОП.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**Б3.В.ОД.1 «НАЧЕРТАТЕЛЬНАЯ ГЕОМЕТРИЯ И ИНЖЕНЕРНАЯ
ГРАФИКА»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины «Начертательная геометрия и инженерная графика» являются выработка знаний, умений и навыков, необходимых студентам для выполнения и чтения технических чертежей, составлений технической документации.

Задачи изучения дисциплины сводятся к развитию пространственного представления и воображения конструктивно-геометрического мышления, изучению способов изображения пространственных форм на плоскости и умению решать на чертежах задачи, связанные с пространственными объектами. Задачи изучения инженерной графики сводятся к изучению общих методов построения чертежей, решения разнообразных инженерно-геометрических задач в процессе проектирования и конструирования.

Изучение дисциплины «Начертательная геометрия и инженерная графика» способствует формированию у студентов достаточной базы знаний, необходимой для последующего изучения специальных дисциплин, а также в дальнейшей его деятельности непосредственно в условиях сферы общественного питания.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Начертательная геометрия и инженерная графика» относится к циклу профессиональных дисциплин (вариативная часть, обязательные дисциплины Б.3.В.ОД. 1)

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

-Математика (ПК-3).

Знания: фундаментальных законов математики, необходимых для проведения расчетов в задачах, связанных с пространственными объектами.

Умения: применять математические методы при решении задач начертательной геометрии и инженерной графики.

Владения навыками: использования математического аппарата, для решения геометрических задач в процессе проектирования и конструирования.

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

-Проектирование предприятий общественного питания (ПК-30).

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

- осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки

технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

-основные приемы и технику построения геометрических фигур; правила выполнения машиностроительных чертежей;

-методы получения математических моделей технологических процессов, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.

Уметь:

-разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания;

-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.

Владеть:

-практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

5. Содержание дисциплины:

Основы начертательной геометрии. Задание точки, прямой, плоскости и многогранника. Комплексный чертеж Монжа. Способы проецирования. Кривые линии. Поверхности вращения, линейчатые и другие. Материалы и принадлежности, применяемые в черчении. Простейшие геометрические построения. Прямоугольное (ортогональное) проецирование на несколько

плоскостей проекций. Форматы чертежа, правила выполнения линий. Масштабы. Правила выполнения линий. Шрифты чертежные. Нанесение размеров. Шероховатость поверхностей деталей и ее обозначения. Изображение объектов на технических чертежах. Виды, разрезы, сечения. Выносные элементы. Наглядные аксонометрические изображения. Общие сведения об изделиях. Конструкторская документация.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**Б3.В.ОД. 2 «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ
ПРОДУКЦИИ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целями освоения учебной дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация продукции» является формирование у обучающихся теоретических знаний и приобретение ими практических навыков и умений по теории и практике метрологии, стандартизации и сертификации продукции, услуг, систем качества, умения и навыки работы с нормативными документами в области метрологии, стандартизации и сертификации.

Задачами изучения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация продукции» является реализация требований, установленных в Федеральном государственном образовательном стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 декабря 2009 г., № 753, и учебным планом, утвержденным Ученым советом Российского университета кооперации от 26 апреля 2012г., протокол № 4 по проблемам технологии продукции и организации общественного питания.

Изучение:

- основных правил, государственных актов и нормативных документов по техническому регулированию, стандартизации, сертификации и обеспечению единства измерений;

- органов и служб национальной системы стандартизации;

- объектов, средств и методов измерений;

- сущности, значений и правил проведения подтверждения соответствия продукции и сертификации систем качества.

Овладение практическими навыками и умениями:

- приобретение навыков и умений работы с законодательными актами и документами в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия;

- приобретение навыков работы с классификаторами и указателями стандартов, документацией в области стандартизации и технического регулирования;

- приобретение навыков и умений разработки и оформления нормативных документов;

- приобретение навыков оценки правильности оформления и подлинности сертификатов;

- приобретение практических навыков работы по метрологическому обеспечению производства, сертификации продукции;

- приобретение навыков и умений обработки результатов многократных измерений.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина (модуль) «Метрология, стандартизация и сертификация продукции» относится к профессиональному циклу (вариативная часть, обязательные дисциплины).

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

- физика (ПК-3);

-математика (ПК-3).

Знания:

Методы статистической обработки данных.

Умения:

Логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь.

Использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности.

Владения навыками:

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

Способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях.

Способность информационного обеспечения работ по стандартизации и техническому регулированию.

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

-технология продукции общественного питания (ПК-34)

-производственный контроль на предприятиях питания (ПК-6, ПК-34);

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Профессиональные компетенции:

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

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

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

-осуществление поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания малого бизнеса, проверка правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умение читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34).

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

Знать:

- цели и задачи метрологии, стандартизации и сертификации, их значение в организации хозяйственно-экономической деятельности предприятий и организаций, повышении качества продукции, обеспечении ее безопасности;

-основные правила, государственные акты и нормативные документы по техническому регулированию, стандартизации, сертификации и обеспечению единства измерений;

- органы и службы национальной системы стандартизации;

-объекты, средства и методы измерений;

- сущность, значение и правила проведения подтверждения соответствия продукции и сертификации систем качества.

Уметь:

- работать с законодательными актами и документами в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия;

-пользоваться классификаторами и указателями стандартов, документацией в области стандартизации и технического регулирования;

-разрабатывать и оформлять нормативные документы;

- оценивать правильность оформления и подлинность сертификатов;

-проводить работы по метрологическому обеспечению производства, сертификации продукции.

Владеть:

-системой информационного обеспечения работ по стандартизации и техническому регулированию;

-методикой обработки результатов многократных измерений.

экспертной оценки.

5. Содержание дисциплины:

Предмет метрологии. Основы технических измерений. Система воспроизведения единиц величин. Погрешности измерений и средств измерений. Государственная система обеспечения единства измерений. Организационные основы обеспечения единства измерений. Общая характеристика технического регулирования. Технические регламенты. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов. Общая характеристика стандартизации. Система стандартизации в РФ. Международная и региональная стандартизация. Порядок разработки и утверждения документов в области стандартизации. Основные понятия в области подтверждения соответствия. Добровольное подтверждение соответствия. Обязательное подтверждение соответствия. Органы по сертификации.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**БЗ.В.ОД. 3 «ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Введение в технологию продукции общественного питания» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о химических, физико-химических и биохимических изменениях, протекающих при кулинарной обработке полуфабрикатов и готовых изделий.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение основных физико-химических процессов, протекающих на различных стадиях приготовления полуфабрикатов и блюд;
- изучение особенностей формирования качественных показателей продукции.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть).

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

- Современная физическая химия в пищевых производствах ПК-10;
- Методы исследования сырья и продуктов питания ПК-8, ПК-9;
- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания ПК-9.

Знания:

- классификации методов исследования сырья;
- основные физико-химические процессы;
- требования к безопасности сырья;

Умения:

- обосновать принципы подбора сырья для производства продукции общественного питания;

- производить необходимые технологические расчеты;
- давать критическую оценку полученных результатов;

Владения навыками:

- выполнения исследований по анализу качества продуктов;
- работы с нормативными документами;
- проведения экспериментальных испытаний по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки.

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

- Технология специальных видов питания ПК-25, ПК-32;
- Технология индивидуального питания ПК-8, ПК-9;
- Технология кулинарной продукции за рубежом ПК-8, ПК-9, ПК-32;
- Технология продукции общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Учебно-исследовательская работа ПК-8, ПК-9, ПК-32.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать

параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

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

- владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- химический состав продуктов питания и основные изменения, протекающие во время кулинарной обработки;

- требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- технологические режимы проведения тепловой обработки сырья и полуфабрикатов;

Уметь:

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;

- организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;

Владеть навыками:

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

-методиками проведения стандартных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

- осуществления отбора проб для физико-химического анализа;

- оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания в зависимости от качества сырья и особенностей технологического процесса

5. Содержание дисциплины:

Характеристика технологических процессов производства продукции по стадиям. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания по основным признакам. Способы и приемы осуществляемые на стадии производства продукции общественного питания. Способы и приемы тепловой обработки продуктов. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию. Государственные стандарты в общественном питании. Сборники рецептур блюд, технико- технологические карты. Основные критерии качества продукции общественного питания. Микробиологические показатели качества продукции общественного питания. Контроль качества продукции общественного питания. Условия, сроки хранения и реализации общественного питания кулинарной продукции.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**БЗ.В.ОД. 4 «БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ
И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения безопасности продуктов питания, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля безопасности сырья и продуктов;
- изучение способов снижения вредного влияния ксенобиотиков на человека и окружающую среду;
- изучение принципов обеспечения безопасности сырья и продуктов.

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (обязательная дисциплина вариативной части).

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

- Методы исследования сырья и продуктов питания ПК-9;
- Безопасность жизнедеятельности ПК-2, ПК-5, ПК-9, ПК-24.

• иметь представление

– о современных методах контроля безопасности сырья и продуктов;

- о принципах оценки безопасности сырья и продуктов, пищевых добавок;
- о принципах управления качеством и безопасностью пищевых продуктов;
- о фальсификации пищевых продуктов и влиянии фальсификации на качество и безопасность продуктов питания;

• знать

- основные термины и определения;
- классификацию ксенобиотиков, их действие на организм человека:
- пути загрязнения сырья и продуктов питания ксенобиотиками;
- способы снижения вредного влияния ксенобиотиков на человека и окружающую среду;
- основные положения концепции обеспечения безопасности продуктов питания;
- методы и способы детоксикации ксенобиотиков;
- критерии оценки безопасности применения пищевых добавок и использования генетически модифицированных продуктов питания;

• уметь

- обеспечить контроль за использованием пищевых добавок;
- оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах;
- работать с нормативными документами;
- анализировать и критически оценивать материалы по тематике курса, публикуемые в научной и научно-популярной литературе.

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

- Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания ПК-5, ПК-9;
- Санитария и гигиена питания ПК-9;
- Товароведение продовольственных товаров ПК-9, ПК-24.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);
- способностью использовать знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ПК-5);
- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);
- устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-10);
- умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного

сырья и пищевых продуктов; гигиенические основы проектирования и строительства предприятий торговли; основные личной гигиены и санитарии работников торговли;

Уметь: организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства; разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов; обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях торговли; разрабатывать мероприятия по оценке качества и безопасности сырья и готовой продукции; использовать полученные навыки в организации мероприятий по недопущению использования сырья и готовой продукции контаминированных ксенобиотиками различного происхождения.

Владеть навыками: проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; анализа факторов внешней среды; санитарной оценки проекта предприятия торговли.

5. Содержание дисциплины:

Введение. Предмет и задачи курса «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания». Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Загрязнение химическими элементами, веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Загрязнение диоксинами и полигалогенированными углеводородами. Радиоактивное загрязнение. Контроль за использованием пищевых добавок. Генетически модифицированные источники пищи. Способы детоксикации.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается дифференцированным зачетом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

БЗ.В.ОД. 5 «ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Технология специальных видов питания» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о технологии специальных видов питания с целью решения проблем организации специальных видов питания на производстве, по укреплению здоровья населения, повышению культуры питания.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение современных научных теорий питания;
- изучение теоретических основ лечебно-профилактического и диетического питания;
- изучение особенностей приготовления диетических и лечебно-профилактических блюд;
- изучение основополагающих критериев и пищевой ценности основных групп пищевых продуктов.
- изучение основ и принципов питания (лечебного, диетического, детского, лечебно-профилактического)

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу дисциплин (вариативная часть, обязательные дисциплины).

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

- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Введение в технологию продукции общественного питания ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-32;

- Процессы и аппараты пищевых производств ПК-8, ПК-9;
- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания ПК-9, ПК-10;

- Физиология питания ПК-8, ПК-9.

Знания:

- безопасности продовольственного сырья;
- средства и методы организации технологических процессов производства кулинарной продукции;
- основных процессов и аппаратов пищевых производств;
- теоретических основ науки о питании;
- роль белков жиров и углеводов для обеспечения жизнедеятельности организма.

Умения:

- обосновать зависимость свойств продукта от его химического состава веществ в ингредиентном подборе рецептов блюд;
- контролировать параметры ведения технологических процессов производства кулинарной продукции;
- составлять рецептуры блюд с учетом пищевой и биологической ценности продуктов;
- осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции.

Владения навыками:

- применения полученные знаний в оценке процессов, происходящих при тепловой кулинарной обработке продуктов;
- организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов;
- поиска новых технологий производства продуктов питания.

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

- Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9;

- Производственный контроль на предприятиях питания ПК- 32.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

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

- владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

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

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

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

Изучение дисциплины обеспечивает реализацию требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- основной химический состав пищевых продуктов и роль нутриентов в питании человека;

- основные составные вещества пищевых продуктов, их свойства и изменения при технологической обработке;

- основные понятия о качестве и пищевой ценности продуктов питания;

- научные основы технологических процессов в производстве продукции;

- основы стандартизации и управление качеством;

- свойства основного и дополнительного сырья в пищевой промышленности;

- методику продуктового расчета, виды затрат в пищевой промышленности;

- методику продуктового расчета, виды затрат и потерь при производстве и пути их снижения;

- перспективы развития пищевых технологий.

Уметь:

- разбираться в сущности технологических процессов при производстве пищевых продуктов;

- уметь анализировать полученные результаты с точки зрения эффективности разрабатываемых рационов, применения современного оборудования и ассортимента продукции.

Владеть навыками:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- методиками проведения стандартных и сертифицированных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- составления рациона питания для различных социальных групп населения;
- составления нормативно-технической документации при организации специальных видов питания;
- методикой разработки меню рационов специальных видов питания.

5. Содержание дисциплины:

Особенности организации специальных видов питания. Основные принципы и научные направления в питании. Особенности продовольственного обеспечения организации специальных видов питания. Особенности технологии и ассортимента кулинарных изделий и блюд для детского. Особенности технологии и ассортимента кулинарных изделий и блюд диетического питания. Технология блюд ЛПП. Разработка меню рационов специализированного питания.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается дифференцированным зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**БЗ.В.ОД.7 «ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины «Производственный контроль на предприятиях питания» является овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения контроля пищевой продукции на предприятиях общественного питания, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- оценка соответствия показателей и безопасности пищевых продуктов, выработанных в условиях конкретного предприятия, требованиям, установленным для данного пищевого продукта;

- обеспечение соответствия молочной, мясной, рыбной, консервной, замороженной и другой продукции гигиеническим требованиям к безопасности пищевых продуктов и обработка некачественных продуктов;

- выявление возможных причин и источников загрязнения продукции в целях разработки и осуществления профилактических мероприятий;

- проверка соблюдения условий и сроков хранения, а также годности продукции, сырья и материалов на складах предприятия;

- предупреждение использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;

- проверка качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;

- проверка выполнения правил личной гигиены сотрудников и промышленной санитарии на предприятиях общественного питания.

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть, обязательные дисциплины).

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

- Методы исследования сырья и продуктов питания ПК-9
- Безопасность жизнедеятельности ПК-2, ПК-5, ПК-6.

По результатам изучения дисциплины «Производственный контроль на предприятиях питания» студент должен:

иметь представление

- о законодательно-правовой базе в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;
- о стандартах качества и безопасности на предприятии питания;
- ассортимент (групповой и по наименованию) вырабатываемой продукции;
- требования к качеству и безопасности продукции, контролю производственного процесса;
- перечень основного сырья, пищевых ингредиентов, пищевых добавок, тароупаковочных материалов, применяемых при производстве описываемой продукции;
- признаки и правила идентификации продукции;
- условия хранения и сроки годности;
- рекомендации и ограничения по применению продукции

знать

- основные термины и определения;
- блок-схемы производственных процессов и, при необходимости, планы производственных помещений;

- действующие схемы производственного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля);

- фактические данные по результатам измерения показателей при контроле технологического процесса и спытания готовой продукции, содержащиеся в журналах регистрации, актах, протоколах и т.п.;

- действующие и разрабатываемые инструкции по техническому обслуживанию и мойке оборудования и инвентаря, уборки, дезинфекции и санитарной обработки, гигиене персонала;

- процедуры возврата, доработки и переработки продукции;

- требования к ситемам вентиляции, утилизации отходов и т.п

уметь

- оценивать степень опасности использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;

- обеспечить контроль качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;

- предположения или известные закономерности изменения показателей качества в зависимости от уровня воздействующих факторов на каждом этапе технологической обработки, а также информация о механизмах, обуславливающих эти закономерности;

- методы и средства измерения параметров процессов и характеристик сырья, а также показателей качества продукции;

- оптимальные и допустимые преджелы значения показателей на входе и выходе каждого технологического процесса;

- степень вероятности и возможности причины выхода значений параметров и показателей за допустимые пределы

- работать с нормативными документами;

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

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

- Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания ПК-5, ПК-9.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

– владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

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

– организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

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

– осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: блок-схемы производственных процессов, действующие схемы производственного контроля; фактические данные по результатам измерения показателей при контроле технологического процесса испытания готовой продукции, содержащиеся в журналах регистрации, актах, протоколах; действующие и разрабатываемые инструкции по техническому обслуживанию и мойке оборудования и инвентаря, уборки, дезинфекции и санитарной обработки, гигиене персонала; процедуры возврата, доработки и переработки продукции.

Уметь: оценивать степень опасности использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям; измерять параметры процессов и характеристик сырья, а также показателей качества продукции; оценивать оптимальные и допустимые предельные значения показателей на входе и выходе каждого технологического процесса, работать с нормативными документами, анализировать и критически оценивать материалы по тематике курса, публикуемые в научной и научно-популярной литературе.

Владеть навыками: анализа ассортимента вырабатываемой продукции, перечня основного сырья, пищевых ингредиентов, пищевых добавок, тароупаковочных материалов, применяемых при производстве описываемой продукции; идентификации продукции.

5. Содержание дисциплины:

Введение. Цель и задачи производственного контроля на предприятиях питания. Система НАССР: контроль опасных факторов для участков производства пищевых продуктов. Программа производственного контроля. Виды производственного контроля. Декларация о соответствии и сертификат соответствия выпускаемых продуктов переработки сырья.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**БЗ.В.ОД.8 «ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА
РУБЕЖОМ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

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

- получение студентами необходимых знаний об особенностях сырья и способах его обработки в кухнях народов мира;
- освоение студентами технологии производства блюд зарубежной кухни.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть, обязательные дисциплины).

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

- Товароведение продовольственных товаров ПК-7, ПК-30;
- Оборудование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9, ПК-30;
- Процессы и аппараты пищевых производств ПК-8, ПК-9;
- Введение в технологию продукции общественного питания ПК-7, ПК-8, ПК-9.

Знания:

- товароведной характеристики сырья;
- классификации основных процессов пищевых производств;

- основных характеристик оборудования предприятий общественного питания;

- основных физико-химических процессов, протекающих при кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов.

Умения:

- обосновать требования к подбору сырья для производства продукции общественного питания;

- обосновать технологические режимы проведения тепловой обработки сырья и полуфабрикатов;

- обосновать принципы подбора технологического оборудования;

Владения навыками:

- оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания в зависимости от качества сырья и особенностей технологического процесса;

- работы с нормативными документами;

- проведения работ по освоению новых видов сырья и способов его обработки.

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

- Напитки в культуре разных народов мира ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-32;

- Производственный контроль на предприятиях питания ПК-32;

- Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9, ПК-30.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и

качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- отличительные особенности кухонь народов мира;
- особенности питания населения отдельных стран;
- основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран;
- ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира.

Уметь:

- пользоваться доступной информацией с описанием рецептов и технологии блюд зарубежной кухни;
- составлять меню для национальных делегаций;
- в лабораторных условиях приготовить блюда.

Владеть навыками:

- технологическими приемами производства блюд национальных кухонь;
- проведения анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- внедрения новых видов сырья и технологического оборудования;
- оптимизации технологических процессов производства продукции блюд зарубежной кухни.

5. Содержание дисциплины:

Формирование зарубежных кухонь. Кухня Белоруссии и Украины. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии. Кухня стран Средней Азии и Казахстана. Итальянская кухня. Французская кухня. Кухня стран Центральной Европы. Кухня Китая и Кореи. Кухня Японии.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б3.В.ОД.9 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью учебной дисциплины «Экономика и управление производством» является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области экономики и управления производством с целью повышения его эффективности на предприятиях общественного питания.

Для достижения этой цели в процессе изучения учебной дисциплины ставятся **задачи:**

- получение теоретических знаний в области экономики и управления производством предприятий общественного питания;

- формирование практических умений и навыков для систематизации и анализа экономической информации о деятельности предприятий питания;

- приобретение практических навыков по планированию объемных, качественных показателей деятельности предприятий питания и самостоятельному принятию эффективных управленческих решений.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу, (вариативная часть, обязательные дисциплины).

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

-Экономика (ПК-11, ПК-13);

-Менеджмент (ПК-30, ПК-32).

Знания:

-основных понятий и определений экономики и менеджмента;

-методов, средств, способов решения экономических и управленческих задач;

-принципов построения организационных структур управления и принятия управленческих решений;

- методики расчета показателей, характеризующих деятельность предприятий.

Умения:

-использовать источники экономической и управленческой информации;
-анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы;
-выбирать методы, приемы, средства решения конкретных задач по управлению деятельностью предприятия.

Владения навыками:

-самостоятельной работы с экономической литературой, сбора и обработки информации, обобщения и интерпретации полученных результатов.

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

- Маркетинг (ПК-30, ПК-32);
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-22);
- Проектирование предприятий общественного питания (ПК-11, ПК-30, ПК-36);
- Оборудование предприятий общественного питания (ПК-11, ПК-36);
- Промышленная технология продукции общественного питания (ПК-12);
- Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания (ПК-12).

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные:

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

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

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

- определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);

- умеет проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-20);

- умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множества факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22);

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

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

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

- осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36).

В результате изучения дисциплины студент должен:

1. Знать:

1.1 . Нормативную базу, регулирующую деятельность предприятий по производству продукции питания (ПК-12);

1.2 . Цели, задачи деятельности предприятий общественного питания (ПК-16);

1.3. Принципы и методы анализа и планирования развития предприятий питания и обоснования управленческих решений (ПК-11, ПК-13, ПК-16, ПК-30);

1.4 . Способы рационального использования экономических ресурсов предприятия питания (ПК-23);

1.5 . Методы оценки результативности деятельности предприятий общественного питания (ПК-11, ПК-13, ПК-20).

2. Уметь:

2.1. Осуществлять поиск, выбор и использование информации для решения задач в области экономики и управления предприятием (ПК-13, ПК-36);

2.2. Проводить исследования по заданной методике, подготавливать обзоры, отчеты о деятельности предприятия (ПК-30,ПК-32);

2.3. Рассчитывать экономические показатели деятельности предприятия общественного питания (ПК-1,ПК-36);

2.4. Анализировать и оценивать деятельность предприятия питания и принимать решения по результатам (ПК-13, ПК-16, ПК-20, ПК-22, ПК-30);

2.5. Осуществлять стратегическое и оперативное планирование показателей хозяйственно-финансовой деятельности предприятия, процессов производства продукции питания (ПК-11, ПК-22, ПК-23, ПК-36);

2.6. Принимать решения по результатам контроля деятельности производства (ПК-13, ПК-16, ПК-20).

3. Владеть:

3.1. Экономической терминологией, навыками определения целей и постановки задач экономической работы (ПК-16);

3.2 . Методами сбора и средствами обработки необходимых данных для расчета экономических показателей деятельности предприятий общественного питания (ПК-13, ПК-36);

3.3 . Методами оценки деятельности предприятия питания и управления им (ПК-1, ПК-13, ПК-20).

5. Содержание дисциплины:

Предприятие в системе рыночных отношений. Организационная структура управления предприятием. Производственная структура предприятия. Типы производства. Производственный процесс и его структура. Методы организации производства. Основные фонды предприятия. Производственная мощность предприятия. Оборотные средства предприятия. Трудовые ресурсы предприятия. Формы оплаты труда. Себестоимость продукции и издержки обращения. Финансовые результаты деятельности предприятия.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

БЗ.В.ОД. 10 «УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Учебно-исследовательская работа» является формирование компетенций, направленных на овладение навыками сбора априорной информации, проведения эксперимента, обработки полученных результатов и развитию способностей к самостоятельному решению исследовательских задач.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение принципов поиска, сбора, систематизации и анализа исходных источников информации;
- формирование навыков планирования эксперимента;
- применения теоретических знаний в практической деятельности;
- развитие культуры исследовательской деятельности.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу **(вариативная часть, обязательные дисциплины)**.

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

- Методы исследования сырья и продуктов питания ПК-8, ПК-9;
- Введение в технологию продукции общественного питания ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-32.

Знания:

- классификации методов исследования сырья;
- основных физико-химических процессов;
- физико-химических изменений составных компонентов пищевых продуктов в процессе технологической обработки.

Умения:

- осуществлять исследования качества сырья и готовой продукции;
- производить необходимые технологические расчеты;
- давать критическую оценку полученных результатов;

Владения навыками:

- работы с нормативными документами;
- проведения экспериментальных испытаний по разработке новых продуктов и кулинарных изделий.

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

- Итоговая государственная аттестация ПК- 7;. ПК- 8; ПК- 9.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

- владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

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

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

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

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

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

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- методы планирования и обработки экспериментальных данных;
- этапы проведения исследовательской работы
- научные основы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

- нормативную документацию на оформление исследовательской работы.

Уметь:

- проводить анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

- использовать современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

- обрабатывать и анализировать результаты эксперимента.

Владеть навыками:

- участия в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений;

- формулирования выводов и заключения по проведенной работе;

- оформления отчета по научной работе.

5. Содержание дисциплины:

Введение. Роль науки в современном производстве и ее структура. Основные методы поиска научной информации. Этапы проведения УИР. Объекты и методы исследований. Проведение эксперимента, обработка экспериментальных данных. Оформление результатов эксперимента. Методика работы над рукописью исследования. Методика подготовки доклада и презентации. Основы научной этики.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

БЗ.В.ДВ.1.1 «ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины «Технология ресторанной продукции» дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания и умения в производстве блюд ресторанной кухни отечественной и мировой практики.

Задачи дисциплины:

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

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

- изучить принципы производства ресторанной продукции;

- научить студентов работать со Сборниками рецептов блюд, разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные и кондитерские изделия ресторанной кухни, проводить бракераж готовой продукции;

- ознакомить студентов с классификацией блюд мировой ресторанной кухни;

- овладеть технологией производства определённого ассортимента блюд, искусством сервировки и этикетом потребления.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу дисциплин (вариативная часть, дисциплины по выбору).

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

- Товароведение продовольственных товаров ПК-7, ПК-30, ПК-32;

- Методы исследования сырья и продовольственных товаров ПК-8, ПК-9;

- Санитария и гигиена питания ПК-8, ПК-9;

- Физиология питания ПК-8, ПК-9;

- Технология продукции общественного питания ПК-8, ПК-9, ПК-30.

Знания:

- значение органической химии в развитии технологии пищевых производств;

- классификации и свойства органических соединений;

- изменение пищевых веществ при тепловой обработке кулинарной продукции, холодильной обработке и хранении;

- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических процессов производства кулинарной продукции;

- о теоретических основах науки о питании;

- санитарно-биологические требования к сырью;

- о правильном и рациональном выборе продуктов;

- о безопасности пищевого сырья, товаров;

- факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции.

Умения:

- обосновать зависимость свойств продукта от его химического состава веществ в ингредиентном подборе рецептов блюд;

- контролировать параметры ведения технологических процессов производства кулинарной продукции;

- составлять рецептуры блюд с учетом пищевой и биологической ценности продуктов;

- осуществлять контроль за качеством сырья и готовой продукции;

- организовать труд с учетом санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов;

- правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов;

Владения навыками:

- тепловой обработки: варка, жарка, тушение, припускание;
- проведения экспериментов с использованием органических веществ;
- работы с приборами-инструментами в технологической лаборатории;
- оценки качества товаров;
- приготовления, оформления, подачи блюд и проведения бракеража;
- организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов;
- поиска новых технологий производства продуктов питания;
- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий продукции питания.

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

- Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9, ПК-30;
- Технология индивидуального питания ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12;
- Технология и производство функциональных продуктов питания ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

– организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

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

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

В результате изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции» студент должен:

● **знать:**

– об основных технологических принципах для производства ресторанной продукции;

– классификацию групп блюд ресторанной кухни;

– о правильном и рациональном выборе продукции производства ресторанной продукции;

– технологические параметры оборудования, правила техники безопасности и охраны труда, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

– отличительные особенности пряностей, приправ, специй и ароматизаторов, принципы приготовления холодных блюд и кулинарных кондитерских изделий сложного приготовления для банкетной подачи;

● уметь:

– решать задачи, связанные с составлением меню рецептур блюд и кулинарных изделий ресторанной продукции;

– организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства блюд ресторанной продукции;

– разрабатывать мероприятия по внедрению рецептур и технологий на фирменные блюда;

– обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях общественного питания (рестораны);

– вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятий, работающих по производству ресторанной кулинарной продукции;

– проводить технологические расчёты и составлять технологические карты;

– пользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, справочником «Химический состав российских пищевых продуктов»;

● владеть навыками:

– самостоятельной организации технологического процесса производства кулинарной ресторанной продукции;

– проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и его технологической обработки;

– производства определённого ассортимента блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм;

– создания и организации рабочих мест по производству и реализации продукции общественного питания ресторанного бизнеса;

— кулинарного декора блюд и этикой их подачи и потребления.

5. Содержание дисциплины:

Ресторанные традиции и современная кухня. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции. Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна. Холодные блюда и закуски. Супы и соусы. Вторые горячие блюда. Сладкие блюда. Мучные кулинарные и кондитерские изделия. Холодные, горячие и алкогольные напитки.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**БЗ.В. ДВ. 1. 2 «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКЦИИ ЗАГОТОВОЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины «Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий» - дать будущим бакалаврам ресторанного бизнеса необходимые теоретические и практические знания, позволяющие эффективно планировать деятельность предприятий общественного питания и управлять процессами производства и обслуживания.

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

-обучение специалиста с современным типом мышления, приобретением профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы;

-изучение основных законодательных и нормативных документов;

-изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания;

-развить навыки управления процессами производства на заготовочных предприятиях общественного питания;

-научить студента на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (базовая часть).

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

-- Безопасность жизнедеятельности ПК-8, ПК- 9;

- Холодильная техника и технология ПК-8, ПК-9.

Знания:

- классификации и характеристики предприятий общественного питания;

- теоретических основ и современных методов научной организации труда производственного и обслуживающего персонала;

- организации работы основных производственных цехов;

- классификации услуг общественного питания и общих требований к ним; методы, формы, средства обслуживания и общие требования к ним;

- видов и форм обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов;

- требований, предъявляемых к организации производства продукции заготовочных предприятий;

- требований к обслуживающему персоналу.

Умения:

- работать с нормативной документацией;

- определять потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разрабатывать оптимальный режим труда и график работы;

- организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями НОТ;

- применять современные технологии и организации производства продукции заготовочных предприятий.

Владения навыками:

- организации производства продукции заготовочных предприятий;

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

- Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины «Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий» направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

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

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

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

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

- осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные направления развития общественного питания;

- классификацию предприятий общественного питания, особенности деятельности;

- организацию снабжения предприятий общественного питания;

-оперативное планирование производства и технологическую документацию;

- основы рациональной организации труда;

-общую характеристику процесса производства;

Уметь:

-организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;

-анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом;

-организовать рациональную структуру управления предприятием в целом.

Владеть навыками:

- методики проведения технологии и организации производства продукции заготовочных предприятий;

-анализа факторов внешней среды;

5. Содержание дисциплины:

Классификация предприятий общественного питания, принципы ее формирования и развития. Особенности деятельности. Организация снабжения предприятий общественного питания. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания. Рационализация режимов труда и отдыха. Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**БЗ.В. ДВ. 2. 1 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая.

Целью освоения учебной дисциплины «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» является подготовка студентов к эффективному использованию средств вычислительной техники для решения задач, связанных с производственной деятельностью. Основной акцент делается на приобретение профессиональных навыков практической работы на ПК.

Задачами изучения дисциплины «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» являются:

- получение студентами знаний по практическим принципам организации современных информационных технологий предприятий общественного питания;
- приобретение способностей и навыков работы на компьютере в постановке, информатизации, формализации, алгоритмизации, автоматизации и реализации прикладных задач в технологии с использованием современных информационно-коммуникационных технологий и технологий программирования.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к Профессиональному циклу, вариативный уровень, дисциплины по выбору (БЗ.В.ДВ.2).

Изучение дисциплины дополняет знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплины «Компьютерные технологии и информатика» - ОК-1, ОК-7, ПК-1, ПК-4, ПК-8, ПК-21.

В результате изучения дисциплины на вариативном уровне студент должен:

знать/понимать

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

— назначение и виды компьютерных технологий, описывающих реальные объекты и процессы;

— арифметические и логические основы построения и функционирования персональных компьютеров;

— основные сведения о вычислительных сетях;

— методы защиты информации;

уметь

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

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

— оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;

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

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

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

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

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

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

— автоматизации коммуникационной деятельности;

— соблюдения этических и правовых норм при работе с информацией;

— эффективной организации индивидуального информационного пространства.

Знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной необходимы в профессиональной деятельности выпускника.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

общекультурные компетенции (ОК):

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

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

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);

профессиональные компетенции (ПК):

общепрофессиональные:

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

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

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

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

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

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34);

маркетинговая деятельность:

осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36);

В результате изучения учебной дисциплины «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» обучающиеся должны:

— **знать:** понятия информатики: данные, информация, знания, информационные процессы, информационные системы и технологии; методы структурного и объектно-ориентированного программирования; физические основы элементной базы компьютерной техники и средств передачи информации; принципы работы технических устройств компьютерных технологий;

— **уметь:** выбирать методы моделирования систем, структурировать и анализировать цели и функции систем управления, проводить системный анализ прикладной области, разрабатывать и отлаживать эффективные алгоритмы и программы с использованием современных технологий программирования;

— **владеть навыками:** работы с инструментами системного анализа; применения современных технологий программирования для автоматизации решения прикладных задач на предприятиях общественного питания.

5. Содержание дисциплины:

Принципы применения автоматизированных информационных технологий на предприятиях общественного питания. Структура автоматизированной информационной системы 1С: Общественной питание. Особенности информационного обеспечения АИС «Общественной питание». Автоматизированные рабочие места на предприятиях общественного питания. Проблемы и перспективы развития информационных систем для предприятий общественного питания.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**БЗ.В. ДВ. 2. 2 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая.

Целью освоения учебной дисциплины «Информационные технологии в проектной деятельности» является подготовка студентов к эффективному использованию средств вычислительной техники для решения задач, связанных с проектной деятельностью. Основной акцент делается на приобретение профессиональных навыков практической работы на ПК.

Задачами изучения дисциплины «Информационные технологии в проектной деятельности» являются:

- получение студентами знаний по практическим принципам организации современных информационных технологий, используемых для проектной деятельности;
- приобретение способностей и навыков работы на компьютере в постановке, информатизации, формализации, алгоритмизации, автоматизации и реализации прикладных задач в технологии с использованием современных информационно-коммуникационных технологий и технологий программирования.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к Профессиональному циклу, вариативный уровень, дисциплины по выбору (БЗ.В.ДВ.2).

Изучение дисциплины дополняет знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплины «Компьютерные технологии и информатика» - ОК-1, ОК-7, ПК-1, ПК-4, ПК-8, ПК-21.

В результате изучения дисциплины на вариативном уровне студент должен:

знать/понимать

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

— назначение и виды компьютерных технологий, описывающих реальные объекты и процессы;

— арифметические и логические основы построения и функционирования персональных компьютеров;

— основные сведения о вычислительных сетях;

— методы защиты информации;

уметь

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

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

— оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;

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

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

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

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

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

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

— автоматизации коммуникационной деятельности;

— соблюдения этических и правовых норм при работе с информацией;

— эффективной организации индивидуального информационного пространства.

Знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной необходимы в профессиональной деятельности выпускника.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины «Информационные технологии в проектной деятельности» направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

общекультурные компетенции (ОК):

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

профессиональные компетенции (ПК):

общепрофессиональные:

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

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

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

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

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» обучающиеся должны:

— **знать:** понятия информатики: данные, информация, знания, информационные процессы, информационные системы и технологии; методы структурного и объектно-ориентированного программирования; физические основы элементной базы компьютерной техники и средств

передачи информации; принципы работы технических устройств компьютерных технологий;

— **уметь:** выбирать методы моделирования систем, структурировать и анализировать цели и функции систем управления, проводить системный анализ прикладной области, разрабатывать и отлаживать эффективные алгоритмы и программы с использованием современных технологий программирования;

— **владеть навыками:** работы с инструментами системного анализа; применения современных технологий программирования для автоматизации решения прикладных задач на предприятиях общественного питания.

5. Содержание дисциплины:

Принципы применения автоматизированных информационных технологий в проектной деятельности. Структура автоматизированной информационной системы 1С: Общественной питание и её использование в проектной деятельности. Особенности информационного обеспечения АИС «Общественной питание» и его использование в проектной деятельности. Проектная деятельность по использованию автоматизированных рабочих мест на предприятиях общественного питания. Проблемы и перспективы развития информационных систем для предприятий общественного питания, используемых в проектной деятельности.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**Б3.В.ДВ.3.1 «ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в овладении функциональными элементами фирменного стиля, принципами разработки, использования в конкретных условиях.

Задачи дисциплины: изучить концепцию и принципы разработки фирменного стиля, его элементы, теорию и практику использования; обосновать факторы конкурентоспособности на основе специфики предприятия и его ответственности за качество продукции и обслуживания.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части дисциплин профессионального цикла (БЗ.В.ДВ.3.1).

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

Маркетинг (ОК-6, ОК-10, ОК-11, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33, ПК-39)

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

Знания: базовый курс дисциплин «Маркетинг», «Оборудование предприятий общественного питания».

Умения: использовать информационные технологии для решения задач прикладного характера.

Владения навыками: методами поиска и сбора информации в глобальных и локальных сетях.

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

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

Информационные технологии в проектной деятельности (ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-21)

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

Итоговая государственная аттестация (ПК-32, ПК-38)

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- элементы корпоративной культуры, структуру имиджа ресторана,

этапы разработки фирменного стиля,

- художественные стили; объемно-планировочные композиции и предметно-пространственную организацию интерьера и других функциональных элементов фирменного стиля,

- особенности фирменного стиля в различных ресторанах и влияние фирменного стиля на конкурентоспособность ресторана.

уметь:

- осуществить поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства и использовать ее для изучения основ фирменного стиля ресторана;

- разработать дизайн интерьера ресторана; меню и карты вин; сервировки стола; фитодизайн; световой дизайн; фирменный стиль в одежде персонала ресторана и др.;

- оценить эффективность использования фирменного стиля ресторана;

владеть:

- методологией разработки концепции ресторана;

- нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля;

- технологией разработки составляющих элементов фирменного стиля ресторана.

5. Содержание дисциплины:

Основы создания фирменного стиля. Константы фирменного стиля. Меню-носитель. Дизайн интерьера ресторана. Фирменный стиль и конкурентоспособность ресторана.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

БЗ.В.ДВ.3.2 «ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины «Дизайн интерьера» является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков работы в оформлении интерьера предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- дать студентам знания общего понимания дизайна;

- дать знания по правилам использования цвета и света в оформлении интерьера;

- научить организации самостоятельной работы, способствующей формированию умений и навыков организации творческого труда, самостоятельному решению практических задач, углублению профессиональной подготовки.

- научить студентов работать с нормативно-техническими документами.

- научить студента на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива.

Обучение специалиста направлено на формирование современного типа мышления, приобретение профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы, использование новых прогрессивных форм в работе.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть).

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

- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-8, ПК-9.

Знания:

- гуманистические ценности
- обязанности по отношению к обществу
- сущность и значение информации в развитии современного общества

Умения:

- анализировать, обобщать информации, ставить цели и выбирать путей их достижения
- логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь
- работать в коллективе
- анализировать социально-значимые проблемы и процессы
- уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям,
- толерантно воспринимать социальные и культурные различия

Владения навыками:

- культурой мышления
- методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации
- современными информационными технологиями в области дизайна интерьера;
- применения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области дизайна интерьера.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые последующих дисциплин:

Проектирование на предприятиях общественного питания ПК-7; ПК-8.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- историю зарождения и развития дизайна.
- исторические и современные стили в архитектуре и интерьере.
- историю мебели.
- функциональную роль цвета в интерьере, основы цветоведения.
- критерии качества колористического решения интерьера.
- свето-дизайн.
- фэн-шуй и психологию.
- основы художественной композиции.
- приемы решения внутреннего пространства.
- особенности композиционного формирования интерьера

уметь:

- пользоваться нормативной документацией
- составлять эскизы комбинаций с учетом формообразующих факторов
- использовать цветовое оформление интерьера, тематических столов
- подбирать и получать необходимую информацию, анализировать

источники

- устанавливать личные контакты, определять свой уровень знаний и оценивать его у других

- решать конкретные задачи
- реализовывать свои творческие способности
- работать в коллективе, организовывать свое время и планировать свою

деятельность

Владеть навыками:

- применения современного художественного проектирования;
- анализа факторов внешней среды;
- композиционного формирования интерьера.

5. Содержание дисциплины:

Исторические и современные стили в архитектуре и интерьере. Предмет художественного конструирования. Общие принципы планирования и обустройства интерьера. Основы композиции. Освещенность. Цветоведение и колористика в интерьере. Интерьер помещений, его составляющие. Декорирование интерьера в зависимости от зональной принадлежности. Отделочные материалы и оборудование.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

БЗ.В. ДВ. 4. 1 «НАПИТКИ В КУЛЬТУРЕ РАЗНЫХ НАРОДОВ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины «Напитки в культуре разных народов» - дать будущим бакалаврам ресторанного бизнеса необходимые для их практической работы знания о напитках в культуре разных народов, с учетом исторических и природно-географических условий.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- освоение подходов к изучению напитков в культуре разных народов с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климатогеографических, информационных и идеологических аспектов;

- ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, технологии приготовления и подачи напитков в разных странах мира;

- изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира;

- исследование тенденций в развитии традиций культуры употребления напитков в культуре разных народов мира;

- воспитание у студентов культуры потребления напитков как части общечеловеческой культуры.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Напитки в культуре разных народов» относится к профессиональному циклу (вариативная часть) по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания.

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

- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-8, ПК-9.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины «Напитки в культуре разных народов» направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

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

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

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

- владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

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

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

В результате освоения дисциплины «Напитки в культуре разных народов» студенты должны

Знать:

- Основы культуры потребления напитков в культуре разных народов;

- Историю и этапы развития культуры потребления напитков в культуре разных народов;

- Роль религии в формировании потребления напитков;

- Роль потребления напитков в развитии туризма.

Уметь:

- Выявлять специфику культурных традиций в сфере потребления напитков в культуре разных народов;

- Профессионально представить туристам самобытную культуру потребления напитков в культуре народов, проживающих на территории России;

- Организовать обслуживание туристов с соблюдением этикета в соответствии с их культурой потребления напитков;

- Использовать богатейшие традиции потребления напитков русского народа в качестве туристского ресурса;

Владеть:

- Основами формирования принципов потребления напитков в различных культурах;

- Владеть культурой общения, этикета, и культурой потребления напитков в культуре разных народов;

- Профессиональной этикой и этикетом.

5. Содержание дисциплины:

История и этапы развития традиций потребления напитков в культуре разных народов. Культура потребления напитков в культуре разных народов – компонент общечеловеческой материальной культуры. Напитки и национальные традиции. Классификация напитков в культуре разных народов. Национальные особенности культуры потребления напитков в культуре народов мира. История употребления и злоупотреблении спиртных напитков. Культура застолья. Традиции этикета народов мира. Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления напитков народов мира.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б3.В.ДВ.4.2 «БАРНОЕ ДЕЛО»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины «Барное дело» - дать будущим бакалаврам ресторанного бизнеса необходимые для их практической работы знания о развитии и классификации баров, требования к их планировке и оформлению; особенности материально-технической базы обслуживания баров; правила составления и оформления меню, карты вин и коктейльных карт.

Изучение дисциплины «Барное дело» способствует всестороннему знанию специалистами основ современных методов обслуживания и организации рабочих мест в барах.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- ознакомить студентов с тенденциями развития и классификацией баров;
- дать знания о современных особенностях оснащения баров оборудованием, посудой, инвентарем;
- дать знания по правилам составления и оформления меню, карт вин и коктейльных карт бара, требования;
- научить организации самостоятельной работы, способствующей формированию умений и навыков организации творческого труда, самостоятельному решению практических задач, углублению профессиональной подготовки.
- научить студентов работать с нормативно-техническими документами.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть).

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

-Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-8, ПК-9.

Знания:

- назначение, тенденции развития и классификацию баров;
- характеристику торговых помещений баров, требования к их планировке и оформлению;
- материально-техническую базу обслуживания;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейльные карты;
- требования, предъявляемые к подготовке бара для обслуживания потребителей;
- классификацию, рецептуры, технологию приготовления и приемы оформления коктейлей, требования к качеству;
- основные элементы и правила организации обслуживания в различных барах;
- порядок и формы расчета с потребителями за предоставленные услуги;
- требований к обслуживающему персоналу.

Умения:

- работать с нормативной документацией;
- определять потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разрабатывать оптимальный режим труда и график работы;
- организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями НОТ;
- оформлять витрину и барную стойку;
- организовывать обслуживание посетителей в баре;
- владеть методами приготовления, оформления и отпуска коктейлей, смешанных напитков;
- производить расчеты с посетителями;
- соблюдать безопасность труда.
- определять потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре;

- применять современные технологии, формы и методы обслуживания.

Владения навыками:

- организации производства и обслуживания в различных типах баров;
- организации обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

- владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

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

- способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных

публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные направления развития общественного питания;
- классификацию баров по версии Международной Барменской Ассоциации;
- организацию снабжения баров;
- порядок и формы расчёта, отчетность бармена;
- основы рациональной организации труда;
- общую характеристику процесса обслуживания;
- новые технологии и формы обслуживания;
- основы построения смешанных напитков и коктейлей.

Уметь:

- организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников бара;
- анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных баром в соответствии с его классом;
- организовать рациональную структуру управления предприятием в целом.

Владеть навыками:

- методики проведения производства и обслуживания в баре;
- анализа факторов внешней среды;
- организации обслуживания в баре;

5. 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 (ShortDrinks), классических коктейлей-джестивов, 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.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**Б3.В.ДВ.5.1 «ПРОМЫШЛЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели освоения дисциплины: изучение основных понятий заложенных в создание промышленного производства продуктов общественного питания, общих вопросов технологии производства продуктов общественного питания и организация производственных процессов на предприятиях общественного питания, приборов для изучения физико-химических, органолептических и биотехнологических свойств пищевых продуктов.

Задачи освоения дисциплины:

- обучение студентов основным понятиям заложенных в создание промышленного производства продуктов общественного питания;

- приобретение студентами навыков в области технологии производства продуктов общественного питания и организация производственных процессов на предприятиях общественного питания;

- изучение студентами приборов для определения физико-химических, органолептических и биотехнологических свойств пищевых продуктов.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (дисциплина по выбору вариативной части). Курс интегрирует накопленные в процессе обучения знания. Базируется на естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплинах.

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

- Методы исследования сырья и продуктов питания ПК-9;

- Холодильная техника и технология ПК-7, ПК-9;

- Санитария и гигиена питания ПК-9;

- Физиология питания ПК-9.

Знания:

- технических средств контроля сырья и продукции питания;
- изменение пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
- факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции;
- основные методы исследования, используемые в пищевых биотехнологиях.

Умения:

- разработать мероприятия по оценке качества и безопасности сырья и готовой продукции;
- разработка мероприятия по санитарной безопасности пищевых продуктов;
- расчета энергетической ценности продуктов общественного питания;

Владение навыками:

- обработки информации, связанной с отраслью производства продуктов питания;
- рациональными методами эксплуатации холодильного оборудования;
- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом достижений области производства продуктов питания.

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

- Технология производства функциональных продуктов питания ПК-7, ПК-9, ПК-12, ПК-31;
- Производственный контроль на предприятиях питания ПК-2, ПК-5, ПК-12.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

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

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

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

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

В результате освоения дисциплины «Промышленная технология продукции общественного питания» обучающиеся должны:

Знать: научные основы промышленной технологии продукции общественного питания; особенности организации основного производства на предприятиях пищевой промышленности; влияние тенденций развития и углубления научно-технического прогресса на организацию производственных процессов.

Уметь: организовывать производственные процессы на предприятии отрасли; анализировать и рассчитывать параметры организации производственного потока; рассчитывать календарно-плановые нормативы,

составлять оперативно- производственный план, организовывать оперативный контроль за ходом производства; разрабатывать, внедрять и обеспечивать технологические процессы кулинарной продукции разнообразного ассортимента и высокого качества; разрабатывать технические нормативы, рациональный подбор и размещение технологического оборудования, организацию рабочих мест производственного персонала; проводить обоснование совершенствования производственной структуры на предприятии.

Владеть: научной оценкой организационно-экономической ситуации на предприятии; формирования организационной структуры и структуры управления предприятия; использования компьютерных систем управления производством и предприятием; самостоятельной и творческой работы по управлению производством.

5. Содержание дисциплины:

Промышленная технология-основа индустриализации общественного питания. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания. Промышленная технология: назначение, состав, функции. Основные положения построения технологического потока. Основные понятия, строение предприятие как системы. Идентификация технологической системы: цели, факторы, критерии. Техничко-экономические предпосылки построения технологического потока. Обработка данных при проектировании. Режим работы предприятия, разработка производственной программы. Анализ технологических процессов и операций. Выбор типа и необходимого количества оборудования. Методика разработки поточной линии. Разработка технологического потока в пространстве и во времени. Разработка технологической схемы и участков технологического потока. Компоновка технологической линии.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается дифференцированным зачетом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**БЗ.В. ДВ. 5. 2 «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ
ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цели дисциплины - формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

ознакомление студентов с организацией и осуществлением входного контроля качества пищевого сырья;

- получение опыта в разработке и реализации мероприятий по управлению качеством полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

- освоение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания.

Навыки изнания, приобретенные студентами при изучении дисциплины, способствуют усвоению материала при изучении других дисциплин.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (дисциплины по выбору).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Методы исследования сырья и продуктов питания - ПК-9,

- Безопасность жизнедеятельности - ПК-2, ПК-5, ПК-9.

По результатам изучения дисциплины «Контроль качества сырья готовой продукции на предприятиях индустрии питания» студент должен:

- **иметь представление**

- о современных методах контроля безопасности сырья и продуктов;
- о принципах оценки безопасности сырья и продуктов, пищевых добавок;
- о принципах управления качеством и безопасностью пищевых продуктов;
- о фальсификации пищевых продуктов и влиянии фальсификации на качество и безопасность продуктов питания;
- сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.
- критерии оценки безопасности применения пищевых добавок и использования генетически модифицированных продуктов питания

- **знать**

- основные термины и определения;
- методы органолептического анализа сырья и продукции общественного питания.
- понятие контроля качества продукции, классификацию, назначение.
- методы проведения исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение.
- правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии.
- физико-химическими методы, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- законодательно-правовой электронно-поисковой базу по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»)

- **уметь**

- обеспечить контроль за использованием пищевых добавок;
- оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах;
- осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания.
- проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания.
- оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии.
- анализировать и критически оценивать материалы по тематике курса, публикуемые в научной и научно-популярной литературе.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Производственная практика ПК-5, ПК-7, ПК-12,
- Производственная преддипломная практика ПК-5, ПК-7, ПК-12.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);
- владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);
- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

- способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; гигиенические основы проектирования и строительства предприятий торговли; основы личной гигиены и санитарии работников торговли;

Уметь: организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства; разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов; обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях торговли; разрабатывать мероприятия по оценке качества и безопасности сырья и готовой продукции; использовать полученные навыки в организации мероприятий по недопущению использования сырья и готовой продукции контаминированных ксенобиотиками различного происхождения.

Владеть навыками: проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; анализа факторов внешней среды; санитарной оценки проекта предприятия индустрии питания.

5. Содержание дисциплины:

Организация контроля качества в системе общественного питания.
Методы контроля качества сырья на предприятиях общественного питания.

Контроль качества полуфабрикатов на предприятиях общественного питания. Контроль качества готовых блюд на предприятиях общественного питания. Контроль правильности проведения технологического процесса.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается дифференцированным зачетом.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**БЗ.В. ДВ. 6. 1 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Технология производства функциональных продуктов питания» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства пищевых продуктов для здорового питания.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие **задачи:**

- получение студентами необходимых знаний о функциональных пищевых ингредиентах, их благоприятном воздействии на определенные функции организма человека и о механизмах этого воздействия;

- освоение студентами принципов научно обоснованного и технически грамотного конструирования, а также технологии производства продуктов функционального питания для детерминированных групп населения.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть, дисциплины по выбору).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания ПК-9;
- Методы исследования сырья и продуктов питания ПК-8, ПК-9;
- Товароведение продовольственных товаров ПК-7, ПК-31;
- Оборудование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Процессы и аппараты пищевых производств ПК-8, ПК-9;
- Введение в технологию продукции общественного питания ПК-7, ПК-8, ПК-9.

Знания:

- классификации методов исследования сырья;
- основные физико-химические процессы;
- требования к безопасности сырья;

Умения:

- обосновать принципы подбора сырья для производства продукции общественного питания;
- производить необходимые технологические расчеты;
- давать критическую оценку полученных результатов;

Владения навыками:

- выполнения исследований по анализу качества продуктов;
- работы с нормативными документами;
- проведения экспериментальных испытаний по освоению новых видов сырья и способов его обработки.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Технология специальных видов питания ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-31;
- Производственный контроль на предприятиях питания ПК-12;
- Учебно-исследовательская работа ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих **профессиональных компетенций**:

- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);
- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы

данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

- способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- категории ФПП (функциональные пищевые продукты), категории и характеристику функциональных микронутриентов;

- основные технологические и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, аппаратурному и лабораторному оформлению производства продуктов функционального питания;

- благоприятные последствия употребления человеком биологически активных добавок к пище и возможные негативные при избыточном употреблении БАД;

Уметь:

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции функционального питания;

- конструировать функциональные пищевые продукты, исходя из потребности в пластических, энергетических и регуляторных нутриентах;

- организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;

- осуществления контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;

Владеть навыками:

- технологическими приемами производства продуктов функционального питания;

- осуществления отбора проб для физико-химического анализа;

- внедрения новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

- оптимизации технологических процессов производства продукции функционального питания в зависимости от качества сырья и особенностей технологического процесса.

5. Содержание дисциплины:

Государственная политика в области здорового питания населения России. Медико-биологические основы разработанного ингредиентного состава функциональных продуктов. Классификация продуктов функционального питания. Биологически активные добавки и продукты функционального назначения. Технология качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, соответствующего потребностям организма. Гигиеническая безопасность пищевых продуктов функционального назначения. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья готовой продукции.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

БЗ.В.ДВ.6.2 «ТЕХНОЛОГИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Технология индивидуального питания» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний и практических навыков в тех областях пищевой биотехнологии, которые позволят увеличить среднюю продолжительность жизни, более длительно сохранять физическое и духовное здоровье, социальную и нравственную удовлетворенность, активную жизнь у пожилых и обеспечить рождение здорового поколения.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение состояния в области здорового питания населения;
- изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания;
- изучение физиологии питания человека;
- изучение пищевой ценности основных групп пищевых продуктов.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть, дисциплины по выбору).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания ПК-9;
- Методы исследования сырья и продуктов питания ПК-8, ПК-9;
- Товароведение продовольственных товаров ПК-7, ПК-31;
- Оборудование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Процессы и аппараты пищевых производств ПК-8, ПК-9;

- Введение в технологию продукции общественного питания ПК-7, ПК-8, ПК-9.

Знания:

- классификации методов исследования сырья;
- основные физико-химические процессы;
- требования к безопасности сырья;

Умения:

- обосновать принципы подбора сырья для производства продукции общественного питания;

- производить необходимые технологические расчеты;
- давать критическую оценку полученных результатов;

Владения навыками:

- выполнения исследований по анализу качества продуктов;
- работы с нормативными документами;
- проведения экспериментальных испытаний по освоению новых видов сырья и способов его обработки.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Технология специальных видов питания ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-31;
- Производственный контроль на предприятиях питания ПК-10;
- Учебно-исследовательская работа ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

- способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31).

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- основной химический состав пищевых продуктов и роль нутриентов в питании человека;

- нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения;

- основные понятия о качестве и пищевой ценности продуктов питания;

- методику продуктового расчета, виды затрат в пищевой промышленности;

- характеристику местного и общего воздействия пищи на организм;

Уметь:

- применять методику продуктового расчета, виды затрат и потерь при производстве и пути их снижения;

- работать с нормативными документами;

- уметь анализировать полученные результаты с точки зрения эффективности разрабатываемых рационов, применения современного оборудования и ассортимента продукции.

Владеть навыками:

- составления рациона питания для различных социальных групп населения;

- составления нормативно-технической документации при организации индивидуального питания;

- методикой разработки меню рационов индивидуального питания.

5. Содержание дисциплины:

Рациональное сбалансированное питание и физиологические основы его организации. Индивидуальное питание детей. Питание учащихся средних профессионально-технических училищ. Индивидуальное питание населения по месту работы и питание людей, занятых интеллектуальным трудом. Индивидуальное питание для людей пожилого и возраста. Индивидуальное питание на курортах. Индивидуальное питание беременных и кормящих матерей. Индивидуальное питание рабочих промышленных предприятий.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б 4 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (400 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Целью физического воспитания студентов 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.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Физическая культура на базе средней школы.

Знания:

- основы истории развития физической культуры в России (в СССР);

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;

- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

- особенности развития избранного вида спорта;

- правила использования спортивного инвентаря и оборудования, принципы создания простейших спортивных сооружений и площадок;

- правила личной гигиены, профилактики травматизма и оказания доврачебной помощи при занятиях физическими упражнениями.

Умения:

- технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного досуга;

- проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических качеств, коррекции осанки и телосложения;

- разрабатывать индивидуальный режим, подбирать и планировать физические упражнения, поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности;

- контролировать и регулировать функциональное состояние организма при выполнении физических упражнений, добиваться оздоровительного эффекта и совершенствования физических кондиций;

- управлять своими эмоциями, эффективно взаимодействовать со взрослыми и сверстниками, владеть культурой общения;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма на занятиях физическими упражнениями, оказывать первую помощь при травмах и несчастных случаях;

- пользоваться современным спортивным инвентарем и оборудованием, специальными техническими средствами с целью повышения эффективности самостоятельных форм занятий физической культурой.

Владения навыками:

- проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями с общей профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленностью;

- контроля за индивидуальным физическим развитием и физической подготовленностью, работоспособностью, осанкой;

- страховки и само страховки во время занятий физическими упражнениями, оказания первой помощи при травмах и несчастных случаях;

- составления индивидуальных комплексов физических упражнений различной направленности;

- составления планов-конспектов индивидуальных занятий и систем занятий;

- оценки уровня индивидуального физического развития и двигательной подготовленности;

- оценки эффективности занятий физическими упражнениями, функционального состояния организма и работоспособности;
- определения дозировки физической нагрузки и направленности воздействия физических упражнений;
- использования спортивного инвентаря на занятиях физической культурой;
- массажа и самомассажа;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного освоения основной образовательной программы по данному направлению подготовки.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций:

- способность самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-9).

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

Знать:

- основы физической культуры и спорта, физического воспитания, самовоспитания и самообразования, физического развития, физической и функциональной подготовленности, психофизической подготовленности, профессиональной направленности физического воспитания;
- об организме человека и его функциональных системах, саморегуляции и совершенствовании организма, адаптации социально-экономических 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, вработывание, 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 функциональности 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, её формах, условиях и характере труда, прикладных физических, психофизиологических, психических и специальных качествах, прикладных умениях и навыках, прикладных видах спорта, производственной физической культуре, профессиональных заболеваниях и их профилактике;

Уметь:

- использовать средства и методы физической культуры в развитии и формировании основных физических качеств;

- использовать знания особенностей функционирования человеческого организма и отдельных его систем под влиянием занятий физическими упражнениями и спортом в различных условиях внешней среды;

- применять индивидуальный выбор вида спорта или системы физических упражнений;

- использовать методы самоконтроля физического развития, физической подготовленности, функционального состояния для разработки индивидуальных программ оздоровительной и тренировочной направленности;

- владеть средствами, методами и способами восстановления организма, организации активного отдыха и реабилитации после травм и перенесенных заболеваний;

- применять организационные формы, средства и методы профессионально-прикладной психофизической подготовки в соответствии с требованиями специальности;

- реализовывать мировоззренческий компонент формирования физической культуры личности в составлении собственной, лично ориентированной комплексной программы сохранения и укрепления здоровья;

- использовать технические средства обучения (тренажеры, тренажерные комплексы, компьютерные программы, аудиовидеотеки и пр.);

Владеть навыками:

- эффективных и экономических способов владения жизненно важными умениями и навыками (ходьба, бег, передвижение на лыжах, плавание и др.);

- применение средств физической культуры для развития отдельных физических качеств;

- самооценки работоспособности, усталости, утомления и применения средств физической культуры для 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.

5. Содержание дисциплины:

Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Социально-биологические основы физической культуры. Основы здорового образа жизни студентов. Физическая культура в обеспечении здоровья. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений. Самоконтроль занимающихся

физическими упражнениями и спортом. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

ФТД.1 «ОСНОВЫ ПРАВОСЛАВНОЙ КУЛЬТУРЫ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 ЗЕТ (36 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цели и задачи – сформировать компетенции обучающегося в области отечественной культуры, анализа различных подходов к пониманию природы религиозности современного человека, а также компетенции, способствующие культурной адаптации, ориентации и самоидентификации в современной социальной среде в условиях секулярного и постсекулярного общества.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу профессиональных дисциплин (факультативы). Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Философия (ОК-1, ОК-2);

- Социологией (ОК-1).

Знания:

-базовые понятия и терминология, лежащие в основе культурно-исторического становления человеческого общества;

-основные этапы этого становления.

Умения:

-применять философские, культурологические и социологические знания в профессиональной и повседневной общественной жизни;

-критически оценивать и осмысливать философские концепции;

-уважительно относиться к позиции оппонента.

Владения навыками:

аргументировано отстаивать свою позицию, используя базовые культурные и философские знания

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Этика – ОК-1.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций:

- способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);

- демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2);

другие компетенции

- социальная мотивированность в профессиональном плане, обладание высоким уровнем профессионального правосознания;

- способность добросовестно исполнять профессиональные обязанности, соблюдать принципы этики;

- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;

- обладание культурой поведения, готовность к кооперации с коллегами и работе в коллективе;

- стремление к саморазвитию и повышению своей квалификации;

- способность анализировать социально значимые проблемы и процессы;

- умение эффективно осуществлять воспитание, сообразуясь с традиционными ценностями отечественной культуры;

- способность осуществлять профессиональную деятельность в мультикультурной среде на основе развитого мировоззрения и традиционных ценностей, принципах толерантности и социальной мобильности, нормами взаимодействия, сотрудничества и работы в команде.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные категории, понятия и направления развития отечественной культуры и, в целом, религиозной мысли, способствующие общему развитию личности;

- религиозно-этические аспекты профессиональной деятельности;

Уметь:

- анализировать и оценивать социальную и культурно-религиозную информацию;

- критически осмысливать взаимодействие между религиями и обществами, причем как в историческом плане, так и в современной ситуации;

- понимать и оценивать новые и развивающиеся формы религиозных верований и практик;

- применять религиозные знания в профессиональной и общественной жизни в соответствии с правами человека и европейскими ценностями;

- ясно излагать мысль, корректно используя религиозную терминологию;

- ценить и оберегать отечественную культуру.

Владеть навыками:

- толерантности и социальной мобильности;

- нормами взаимодействия и сотрудничества, работы в команде, в том числе в мультикультурной среде.

5. Содержание дисциплины:

Базовые понятия православной культуры. Особенности дохристианских религиозных культур. Появление христианства и зарождение православной

культуры. Православная культура и церковно-государственные отношения. Национальные политические традиции. Православная культура и естествознание. Православная культура и православный уклад жизни. Нравственная культура Православия. Художественная культура Православия. Письменная культура Православия.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

ФТД.2 «СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ КООПЕРАЦИЯ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Дисциплина «Сельскохозяйственная кооперация» занимает одно из важных мест в учебных планах университета. Ее цель - изучение студентами особенностей такой организационно-правовой формы предприятия как кооператив, кооперативные объединения, кооперативные ассоциации и союзы, кооперативные принципы и ценности, история и современное состояние кооперативного движения в аграрном секторе России и в мире.

Дисциплина «Сельскохозяйственная кооперация» укрепляет и расширяет кооперативные знания, развивает кооперативное мышление у студентов, дает практические навыки по созданию и организации работы потребительских и производственных сельскохозяйственных кооперативов, потребительских обществ, союзов учит предпринимательскому подходу в решении производственных и сервисных задач на кооперативной основе в условиях рынка.

Дисциплина «Сельскохозяйственная кооперация» учит студентов рассматривать деятельность различных видов сельскохозяйственных кооперативов как сложную систему взаимосвязанных элементов экономической практики в конкретных условиях, выделять факторы, формирующие экономический эффект сельскохозяйственных кооперативов, знакомит их с методикой оценки эффективности и выбора рационального варианта и основных направлений развития кооперативных предприятий и других кооперативных форм как в сельском хозяйстве, так и в агропромышленном комплексе.

Как учебная дисциплина «Сельскохозяйственная кооперация» призвана выполнять две важнейшие функции: познавательную и прикладную.

Познавательная функция заключается в том, что в курсе даются систематизированные теоретические и практические научные знания на основе анализа существующей практики различных видов сельскохозяйственных кооперативов, специфика деятельности сельскохозяйственных кооперативов.

ивных организаций, действующих в агропромышленном комплексе, создаваемых и функционирующих в соответствии с законодательными и другими нормативными актами, принятыми в Российской Федерации в современных политических и экономических условиях.

Прикладная функция состоит в том, что рассматриваются конкретные актуальные вопросы и специфика деятельности различных видов сельскохозяйственных кооперативов (сельскохозяйственных производственных, сельскохозяйственных потребительских и других) в разных сферах аграрного сектора в условиях сложившейся ситуации, а также поиск путей повышения эффективности в соответствии с рекомендациями Центросоюза Российской Федерации. Студент на основе изучения конкретной практики работы сельскохозяйственных кооперативов приобретает навыки создания (построения) сельскохозяйственных кооперативных предприятий и кооперативных организаций различной специализации с учетом местных природно-экономических особенностей конкретного региона Российской Федерации.

Задачами дисциплины «Сельскохозяйственная кооперация» являются изучение:

- основных положений и категорий теории сельскохозяйственной кооперации;
- основных тенденций развития кооперативного движения в агропромышленном комплексе в России и зарубежных странах;
- истории развития сельскохозяйственной кооперации в России;
- внешних и внутренних факторов, влияющих на сельскохозяйственное кооперативное предпринимательство;
- современных тенденций сельскохозяйственного кооперативного движения в России;
- теоретических основ сельскохозяйственной кооперации, включая потребительскую и производственную кооперацию;

- основных методов организации эффективной работы различных видов сельскохозяйственных кооперативов и выбора видов деятельности в соответствии с постановкой задачи и с учетом специфики агропромышленного комплекса;
- возможностей повышения эффективности деятельности сельскохозяйственных потребительских и производственных кооперативов с учетом выполнения ими социальной миссии;
- опыта отдельных регионов России по налаживанию эффективной работы сельскохозяйственных кооперативных организаций;
- предпосылок развития сельскохозяйственной кооперации;
- цели, специфики и социально-экономической эффективности деятельности сельскохозяйственных потребительских кооперативов, сельскохозяйственных производственных и других кооперативов;
- видов деятельности сельскохозяйственных потребительских кооперативов (перерабатывающих, сбытовых (торговых), обслуживающих, снабженческих, страховых, кредитных);
- основных направлений государственной поддержки и регулирования сельскохозяйственной кооперации;
- совершенствования законодательной базы кооперативного движения в агропромышленном комплексе;
- финансово-кредитной поддержки сельскохозяйственной потребительской кооперации;
- информационного, консультационного и методического обеспечения деятельности сельскохозяйственных кооперативов;
- подготовки сельскохозяйственных кооперативных кадров;
- организационной структуры сельскохозяйственной потребительской и производственной кооперации;
- взаимодействия системы сельскохозяйственных потребительских кооперативов с другими организациями, обслуживающими мелкотоварное производство;

- деятельности органов государственной власти и местного самоуправления по развитию сельскохозяйственных кооперативов;
- социально-экономической эффективности деятельности сельскохозяйственных кооперативов;
- мониторинг развития сельскохозяйственных кооперативов.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (факультативы).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Теория и практика кооперации ОК-5, ОК-8, ОК-9;
- Экономика ОК-13, ПК-11;
- Менеджмент ОК-6, ОК-11, ПК-30, ПК-32;
- Экономика и управление производством ПК-8, ПК-27, ПК-28, ПК-32;
- Философия ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-12, ПК-1.

Знания:

- основы разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем, основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и современном мире;

- основы административных правонарушений и административной ответственности;

- особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности;

- функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга.

Умения:

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;

- применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории.

Владения навыками:

- нормами деловой переписки и делопроизводства;

- навыками критического восприятия информации.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Кредитная кооперация ПК-6.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

Общекультурные компетенции:

- способен представить современную картину мира на основе целостной системы ответственного участия в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);

- демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество;

- способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству (ОК-5);

- способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы (ОК-6);

- демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ее совершенствованию, способен к саморазвитию и повышению квалификации, способен к самообразованию, способен к критическому анализу, способен к помощи коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы (ОК-8);

-способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения саморазвития (ОК-9);

-способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях (ОК-11);

-стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умению учиться;

-использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении задач;

-способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно – политической жизни (ОК – 14).

Профессиональные компетенции:

-способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

-владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

-умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-27);

-способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-28);

-умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

-способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32).

В Российском университете кооперации выпускник должен овладеть следующими дополнительными профессиональными компетенциями:

-способен критически оценить предлагаемые варианты управленческих решений и разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с учетом хозяйственно-правовых особенностей функционирования кооперативных предприятий и организаций (ПКК – 1);

-способен применять кооперативные методы демократического управления и контроля для повышения социально-экономической эффективности деятельности кооперативных организаций и предприятий (ПКК-2);

- способен подбирать и использовать необходимую аналитическую информацию в практической деятельности кооперативных организаций и предприятий с учетом современного состояния развития кооперации (ПКК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен:

•Знать:

теоретические и исторические основы сельскохозяйственной кооперации;

современные кооперативные принципы и ценности;

историю сельскохозяйственной кооперации России;

современное состояние и проблемы развития различных видов сельскохозяйственной кооперации;

социальную миссию сельскохозяйственной потребительской кооперации России;

теорию и практику формирования сельскохозяйственных кооперативных образований, включая сельскохозяйственные кооперативы, их объединения (союзы, ассоциации), сельскохозяйственные формирования кооперативного типа;

правовую основу, методику и практику создания различных сельскохозяйственных кооперативных организаций и их объединений;

специфику деятельности сельскохозяйственных кооперативных организаций в условиях рынка с учетом местных региональных особенностей;

порядок организации работы сельскохозяйственных кооперативов различной специализации;

внешние и внутренние условия функционирования сельскохозяйственных кооперативов в условиях самокупаемости;

специфику организационно-правовых форм различных видов сельскохозяйственной кооперации и механизмы их взаимосвязей с предполагаемыми партнерами;

специфику разработки программ развития различных видов сельскохозяйственных кооперативов, с учетом их взаимосвязей и взаимозависимостей от предполагаемых партнеров по кооперации;

особенности организации предпринимательской деятельности в сельскохозяйственных кооперативных системах с учетом выполнения ими социальных функций;

роль и место сельскохозяйственной кооперации в народном хозяйстве Российской Федерации.

• Уметь:

отличать сельскохозяйственную кооперативную организационно-правовую форму хозяйствования от акционерной и других форм и использовать на практике ее особенности;

свободно ориентироваться в многообразии сельскохозяйственного кооперативного сектора, видеть основные цели различных видов сельскохозяйственных кооперативов и хозяйственно-правовые особенности их функционирования;

четко представлять и применять на практике основные принципы сельскохозяйственной кооперации;

применять кооперативные методы демократического управления и контроля для совершенствования и повышения социально-экономической

эффективности деятельности различных сельскохозяйственных кооперативных предприятий и организаций;

свободно разбираться в правовой основе сельскохозяйственных кооперативных структур, в особенностях их создания и деятельности;

разбираться в специфике деятельности сельскохозяйственных кооперативных организаций при осуществлении ими своих функций;

собирать и анализировать информацию об экономической и социальной деятельности сельскохозяйственных кооперативных организаций и предприятий;

применять в своей практической деятельности полученные знания о специфических особенностях сельскохозяйственных кооперативных организаций, их преимуществах и ценностях;

творчески применять в своей практической деятельности специальные знания о различных видах сельскохозяйственных кооперативов.

Владеть навыками:

теорией и практикой формирования кооперативных образований, включая кооперативы, их объединения (союзы, ассоциации);

формировать и обосновывать предложения по повышению эффективности работы сельскохозяйственного кооператива;

формировать и систематизировать информацию об экономической и социальной деятельности сельскохозяйственной кооперации;

выявлять внутренние резервы различных видов сельскохозяйственных кооперативов и находить оптимальные пути их использования, в том числе для выполнения социальной миссии сельскохозяйственной кооперации.

5. Содержание дисциплины:

Теория и история сельскохозяйственной кооперации. Кооперативные формы и виды. Сельскохозяйственная потребительская кооперация. Сельскохозяйственные кредитные кооперативы. Сельскохозяйственная производственная кооперация. Функционирование сельскохозяйственных кооперативных организаций в России в современных условиях. Роль

государства в развитии сельскохозяйственной кооперации. Внешние и внутренние условия функционирования кооперативных организаций в условиях самокупаемости. Основные направления развития сельскохозяйственной кооперации в России.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

ФТД.3 «КРЕДИТНАЯ КООПЕРАЦИЯ»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Дисциплина «Кредитная кооперация» занимает одно из важных мест в учебных планах университета. Её цель - дать студентам комплекс теоретических и практических знаний, объективных представлений об историческом развитии сельскохозяйственной кредитной кооперации, раскрыть её роль, как важнейшего компонента рыночных отношений в стране. Вооружить студентов современными научными знаниями по организации и функционированию сельскохозяйственных кредитных кооперативов в новых условиях хозяйствования.

Задачами дисциплины «Кредитная кооперация» являются **изучение:**

- особенностей аграрных кредитных кооперативных образований;
- сущности сельскохозяйственной кредитной кооперации, закономерности её формирования;
- основополагающих принципов функционирования кредитных кооперативов, их особенностей, а так же конкретных аспектов проявления социально-экономической роли сельскохозяйственной кредитной кооперации;
- сущности и функции структурных элементов системы сельскохозяйственной кредитной кооперации;
- основных тенденций и закономерностей развития сельскохозяйственной кредитной кооперации, а также национальных особенностей её функционирования в отдельных зарубежных странах;
- особенностей становления и развития сельскохозяйственной кредитной кооперации в России в дореволюционный период, послереволюционный и период НЭПа;
- процедуры создания и регистрации сельскохозяйственного кредитного кооператива и характеризующие функции его структурных подразделений;

- технологии осуществления сельскохозяйственными кредитными кооперативами сберегательной, заемной и посреднической деятельности совершаемой в интересах их пайщиков;
- финансовых источников деятельности сельскохозяйственного кредитного кооператива;
- порядка создания и использования денежных фондов в сельскохозяйственном кредитном кооперативе;
- формирование и распределение прибыли в сельскохозяйственном кредитном кооперативе;
- теоретических подходов к классификации экономических рисков кредитного кооператива с учетом источника возникновения и специфики в процессе его функционирования;
- системы риска-менеджмента на уровне кредитного кооператива и на уровне региональной кредитной кооперативной системы;
- процесса становления и развития сельскохозяйственной кредитной кооперации в современной России;
- основных предпосылок возрождения сельскохозяйственной кредитной кооперации в России;
- опыта развития сельскохозяйственной кредитной кооперации в стране и отдельных её регионах;
- проблем сдерживающих развитие сельскохозяйственной кредитной кооперации в России.

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (факультативы).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Теория и практика кооперации ОК-3, ПКК-1, ПКК-2, ПКК-3.

Знания:

- основные нормативные правовые документы;
- основные этапы развития и закономерности функционирования организации;
- основные виды и процедуры внутриорганизационного контроля;
- основные теории и подходы к осуществлению организационных изменений;
- основные стандарты и принципы финансового учета и подготовки финансовой отчетности.

Умения:

- ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности;
- проводить анализ отрасли (рынка), используя экономические модели;
- использовать экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации);
- ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций;
- анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию;
- анализировать организационную структуру и разрабатывать предложения по ее совершенствованию;
- анализировать финансовую отчетность и составлять финансовый прогноз развития организации.

Владения навыками:

- методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль);
- методами разработки и реализации маркетинговых программ.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания ПК-6.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

Общекультурные компетенции:

- способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда (ОК-3).

Профессиональные компетенции:

осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

В Российском университете кооперации выпускник должен овладеть следующими дополнительными профессиональными компетенциями:

- способен критически оценить предлагаемые варианты управленческих решений и разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с учетом хозяйственно-правовых особенностей функционирования кооперативных предприятий и организаций (ПКК – 1);

- способен применять кооперативные методы демократического управления и контроля для повышения социально-экономической эффективности деятельности кооперативных организаций и предприятий (ПКК-2);

- способен подбирать и использовать необходимую аналитическую информацию в практической деятельности кооперативных организаций и предприятий с учетом современного состояния развития кооперации (ПКК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен:

- общие закономерности организации сельскохозяйственного кредитного кооператива и основополагающие принципы его функционирования;
- с чего начинать создание сельскохозяйственного кредитного кооператива;
- какие основные мероприятия необходимо провести в период организации сельскохозяйственного кредитного кооператива;
- роль сельскохозяйственной кредитной кооперации в удовлетворении потребностей членов-пайщиков;
- организационную структуру сельскохозяйственной кредитной кооперации;
- общие этапы развития и специфические черты становления сельскохозяйственной кредитной кооперации в зарубежных странах и присущие ей закономерности;
- исторический опыт функционирования сельскохозяйственной кредитной кооперации в России;
- порядок создания сельскохозяйственного кредитного кооператива и формирование его организационной структуры;
- финансовые основы деятельности сельскохозяйственного кредитного кооператива;
- источники формирования имущества сельскохозяйственного кредитного кооператива;
- виды деятельности сельскохозяйственного кредитного кооператива: сберегательная, заёмная и посредническая;
- риски в деятельности сельскохозяйственного кредитного кооператива и управление ими;
- современное состояние и проблемы развития сельскохозяйственной кредитной кооперации в стране.

• **Уметь:**

- применять теоретические знания в практической деятельности, развивать многообразия форм сельскохозяйственной кредитной кооперации в аграрной сфере;

- отличать особенности кооперативной организационно-правовой формы хозяйствования от акционерной и других форм и применять на практике её особенности;

- разбираться в правовой основе кооперативных структур, в особенностях их создания и хозяйственной деятельности;

- формировать и обосновывать свои предположения по улучшению работы сельскохозяйственных кредитных кооперативов;

- применять на практике кооперативные методы демократического управления и контроля для улучшения хозяйственной деятельности сельскохозяйственных кредитных кооперативов;

- формировать правильную кредитную политику и внедрять в практику деятельности сельскохозяйственного кредитного кооператива нормативных документов, таких как положение о фондах кооператива, порядок выдачи займов, положение о залоговом обеспечении;

- правильно подготовить документы для регистрации сельскохозяйственного кредитного кооператива, обратив особое внимание на вопросы организации его деятельности.

Владеть навыками:

- методики организации функционирования сельскохозяйственных кредитных кооперативов;

- обобщения научных и практических материалов по организации эффективного управления в сельскохозяйственном кредитном кооперативе;

- формировать, систематизировать и обосновывать свои предложения и рекомендации по улучшению финансовой деятельности сельскохозяйственных кредитных кооперативов;

- применения теоретических знаний в практической деятельности, развивая многообразия форм сельскохозяйственной кредитной кооперации в агропромышленном комплексе.

5. Содержание дисциплины:

Сельскохозяйственная кредитная кооперация и её сущность.

Организационная структура сельскохозяйственной кредитной кооперации.

Генезис и эволюция кредитной кооперации за рубежом. История развития

кредитной кооперации в России. Правовые и организационно-

экономические основы создания и функционирования сельскохозяйственных

кредитных кооперативов. Основы организации кредитно-

финансовой деятельности сельскохозяйственного кредитного потребительско

го кооператива. Кредитно-

финансовая деятельность сельскохозяйственного кредитного потребительско

го кооператива. Основные виды

рисков в деятельности сельскохозяйственного кредитного потребительского

кооператива. Современное состояние и развитие

системы сельскохозяйственной кредитной кооперации в России.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.