

**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: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ИНДУСТРИИ 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.1 «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):

- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2)

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.2 «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):

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1)

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.3 «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 многообразия 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, полиэтничном 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:

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)

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 зачетом,экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**Б1.Б4 «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:

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)

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 ситуациях.
- 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, экзаменом

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.Б5 «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:

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)

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 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.6 «КОРПОРАТИВНАЯ СОЦИАЛЬНАЯ
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.7 «ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ТЕОРИЯ»

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:

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

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 зачетом и экзаменом

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1.Б7. «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:

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 зачетом, 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.9 «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:

- ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

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 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.10. «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:

- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8).

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 факторов, 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 заболеваний и их профилактики;

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1. Б.11. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки

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

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.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы. Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу базовой части (Б1.Б.11).

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

- Физическая культура и спорт (ОК-8)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины. Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

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.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: Санитария, гигиена питания и эпидемиология (ПК-3), Охрана труда и техника безопасности (ОПК-4)

Форма контроля по дисциплине: зачет.

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.

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

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1. Б.12. ИНФОРМАТИКА

Направление подготовки

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

Цели и задачи освоения учебной дисциплины. Основной акцент делается на приобретение навыков практической работы на ПК, применение готовых программных средств. 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.

Задачи дисциплины:

- познакомить студентов с теоретическими принципами организации информационных процессов, информационных технологий, и информационных систем в современном обществе;
- сформировать навыки работы с компьютером как средством управления информацией;
- научить использовать компьютерные информационные технологии для поиска, обработки и систематизации информации;
- выработать способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы. Учебная дисциплина относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла (Б1.Б.12).

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

- Информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественно питания (ПК-2).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

знать:

- современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий;

уметь:

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

владеть:

- навыками использования современных программных продуктов для решения профессиональных задач.

Форма контроля по дисциплине: Зачет с оценкой.

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

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1. Б.21. ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ В ПИЩЕВЫХ
БИОТЕХНОЛОГИЯХ**

Направление подготовки

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

Цели и задачи освоения учебной дисциплины.

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

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы. Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу базовой части (Б1.Б.13).

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу (Б1.Б.13)

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

- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ОПК-5)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины .

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

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

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.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

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.

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1. Б.14. ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Направление подготовки

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

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

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

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

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы. Учебная дисциплина относится к базовой части цикла дисциплин профессионального цикла (Б1.Б.14).

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

- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ОПК-5);

Требования к результатам освоения учебной дисциплины. Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

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.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: Промышленная технология продукции общественного питания (ПК-5); Технология специальных видов питания (ДПК-1); Технология ресторанной продукции (ДПК-1, ПК-6).

Форма контроля по дисциплине: зачет, экзамен.

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.

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1. Б.15. ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки

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

Цели и задачи освоения учебной дисциплины.

Цель освоения дисциплины состоит в том, чтобы дать студенту теоретические знания и практические навыки по применению и эксплуатации технологического и торгового оборудования на предприятиях общественного питания.

Для достижения поставленной цели в процессе обучения необходимо решить следующие задачи:

- сформировать у студента представление о сущности технологических процессов, реализуемых в машинах и аппаратах;
- пояснить студенту принципы взаимодействия обрабатываемых пищевых сред с рабочими органами машин и рабочими поверхностями аппаратов;
- ознакомить студента с конструкциями основных (связующих) машин и аппаратов, применяемых на предприятиях общественного питания;
- научить студента выполнять необходимые расчеты и подбор оборудования для решения технологических задач;
- дать студенту представления о направлениях развития конструкций машин и аппаратов путем модернизации с целью повышения их эффективности;
- закрепить в сознании студента основные правила техники безопасности и охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы. Учебная дисциплина относится к базовой части цикла дисциплин профессионального цикла (базовая часть Б1.Б.15)

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

- Процессы и аппараты пищевых производств (ОПК-4),
- Безопасность жизнедеятельности (ОК-9)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины. Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

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:

- 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.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: Промышленная технология продукции общественного питания (ПК-5)

Форма контроля по дисциплине: зачет, зачет с оценкой.

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.

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1. Б.16. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки

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

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.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы. Учебная дисциплина относится к базовой части профессионального цикла (Б1.Б.16)

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

- Безопасность жизнедеятельности (ОК-9)

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

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:

- методики проведения производства и обслуживания в организациях общественного питания;
 - анализа факторов внешней среды;
 - организации обслуживания на предприятиях общественного питания;
 - технологиями обслуживания населения.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: Оптимизация технологических процессов общественного питания (ОПК-2)

Форма контроля по дисциплине: Зачет с оценкой, Экзамен.

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.

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

**Б1. Б.17. ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Направление подготовки

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

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целями освоения дисциплины «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» является формирование компетенций обучающегося в области теории и практики идентификации и обнаружения фальсифицированных продовольственных товаров, формирование у бакалавров умений и навыков работы с нормативной документацией, выявление идентификационных показателей и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара.

Задачами изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» является реализация требований, установленных в Федеральном государственном образовательном стандарте высшего образования к подготовке бакалавров по проблемам идентификации и фальсификации товаров.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» относится к обязательным дисциплинам, вариативная часть (продвинутый уровень)

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

-Безопасность жизнедеятельности

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

- Б.1.Б16 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ОПК-5);

- Б1.В.ОД.3 Производственный контроль на предприятиях питания (ОПК-3).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

«Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных (ОПК) компетенций:

Профессиональные компетенции:

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

После изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» бакалавр должен

Знать:

- нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров, законодательные акты Российской Федерации по защите прав потребителей от фальсифицированной некачественной продукции;

- объекты, субъекты, средства, принципы и методы идентификации;

- виды идентификации;

- виды и способы фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;

- средства и методы обнаружения фальсификации отдельных видов сырья и товаров.

Уметь:

- выбирать критерии, позволяющие идентифицировать сырье и готовую продукцию;

- выявлять информационную фальсификацию;

- идентифицировать качественную, количественную фальсификацию;

- идентифицировать ассортиментную фальсификацию;

- работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания; (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.)

5. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

6. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1. Б.18. ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ В
ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

Направление подготовки

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

Цели и задачи освоения учебной дисциплины.

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

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

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

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы. Учебная дисциплина относится к базовой части цикла дисциплин профессионального цикла (Б1.Б.14).

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

- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ОПК-5);

Требования к результатам освоения учебной дисциплины. Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

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.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: Промышленная технология производства общественного питания (ПК-5); Технология специальных видов питания (ДПК-1); Технология ресторанной продукции (ДПК-1, ПК-6).

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

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.

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1. Б.19. ИНФОРМАЦИОННО- КОММУНИКАЦИОННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки

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

Цели и задачи освоения учебной дисциплины. Основным акцентом делается на приобретение навыков практической работы на ПК, применение готовых программных средств. 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.

Задачи дисциплины:

- познакомить студентов с теоретическими принципами организации информационных процессов, информационных технологий, и информационных систем в современном обществе;
- сформировать навыки работы с компьютером как средством управления информацией;
- научить использовать компьютерные информационные технологии для поиска, обработки и систематизации информации;
- выработать способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы. Учебная дисциплина относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла (Б1.Б.12).

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

- Информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественно питания (ПК-2).

Требования к результатам освоения учебной дисциплины. Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

знать:

- современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий;

уметь:

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

владеть:

- навыками использования современных программных продуктов для решения профессиональных задач.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание 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

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

по дисциплине

Б1. Б.20 ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Направление подготовки

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

I Рабочая программа дисциплины:

1. Цели, задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Охрана труда и техника безопасности» является приобретение студентами знаний основ законодательства РФ, вопросов организации охраны труда в государстве и на предприятии, производственной санитарии, техники безопасности, пожаробезопасности, навыков практической деятельности в этой области и умение использовать эти знания в работе по специальности.

Задачей дисциплины являются:

- ознакомление студентов с современными требованиями к системе управления охраной труда и техникой безопасности;
- создание безопасных условий труда на предприятии питания;
- обеспечение безопасной эксплуатации современного оборудования;
- выявление причин и факторов профзаболеваний;
- ознакомление с нормативами и современными техническими средствами контроля санитарно-гигиенических и экологических факторов предприятий питания;
- ознакомление с основными правилами оказания первой медицинской помощи пострадавшим;
- ознакомление с основными правилами противопожарной профилактики на предприятиях питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части Блока 1

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

- Б1.Б.8 Правоведение (ОК-4);
- Б1.Б.11 Безопасность жизнедеятельности (ОК-9);
- Б1.Б.15 Органическая химия в пищевых биотехнологиях(ОПК-2);
- Б1.Б.15 Оборудование предприятий общественного питания (ОПК-5);
- Б1.Б. 17 Санитария, гигиена питания и эпидемиология (ПК-3).

Знания:

- основные законодательные акты и нормативные документы по охране труда;

- основы техники безопасности для работников общепита;
- структуру службы охраны труда на предприятиях и необходимые мероприятия по охране труда, системы стандартов безопасности труда;
- санитарные требования к производственной среде и персоналу, причины возникновения профзаболеваний.

Умения:

- оформлять несчастные случаи на производстве;
- оценивать экологические последствия применения новых технологических решений;
- составлять и контролировать выполнение индивидуальных и коллективных договоров;
- использовать законодательные акты, нормативные документы и инструкции для обеспечения надежности технологических процессов производства продуктов питания;
- осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- составлять и контролировать выполнение индивидуальных и коллективных договоров.

Владения навыками:

- основами законодательства по охране труда работников общепита;
- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- информацией для обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;
- основами функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала;
- способами по использованию технических средств для обеспечения безопасности клиентов и персонала на предприятиях питания при возникновении ЧС;

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

- Б1.Б.16 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ОПК-5);
- Б1.Б.19 Оптимизация технологических процессов в общественном питании (ОПК- 2).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общепрофессиональной компетенции:

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4).

В результате изучения дисциплины: «Охрана труда и техника безопасности» обучающиеся должны:

Знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмоопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

5. Содержание дисциплины

Введение. Основные задачи охраны труда. Правовое обеспечение охраны труда на производстве. Законодательство по охране труда. Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации. Надзор и контроль за соблюдением Законодательства по охране труда.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом, 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.21 «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 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 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 системам вентиляции, утилизации отходов и т.п
- уметь
- оценивать степень опасности использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;
 - обеспечить контроль качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;
 - предположения или известные закономерности изменения показателей качества в зависимости от уровня воздействующих факторов на каждом этапе технологической обработки, а также информация о механизмах, обуславливающих эти закономерности;
 - методы и средства измерения параметров процессов и характеристик сырья, а также показателей качества продукции;
 - оптимальные и допустимые пределы значения показателей на входе и выходе каждого технологического процесса;
 - степень вероятности и возможности причины выхода значений параметров и показателей за допустимые пределы
 - работать с нормативными документами;
 - анализировать и критически оценивать материалы по тематике курса, публикуемые в научной и научно-популярной литературе.

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

- Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания ПК-5, ПК-9.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг (ДПК-2)

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)

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

**Б3.В.ОД. 1 «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И
ДОКУМЕНТОВЕДЕНИЯ»**

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:

способностью 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-1).

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 зачетом, экзаменом.

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.2 МАРКЕТИНГ И РЕКЛАМА

Направление подготовки

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

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

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

Основные задачи дисциплины:

- изучить сложившуюся практику внедрения маркетинга маркетинг-микса в деятельность отдельных фирм и организаций;
- изучить организацию маркетинговой и рекламной службы в организации в условиях рыночных отношений;
- получить навыки в организации исследования рынка товаров и услуг и оценки их качества и ассортимента;
- определить специфику маркетинга в отдельных отраслях и сферах деятельности;
- научиться оценивать конкурентоспособность отдельных товаров и услуг;
- научиться собирать, обрабатывать и обобщать материалы, характеризующие соответствие ассортимента и качества представляемых на рынке товаров и услуг требованиям, установленным стандартом;
- изучить действующие в условиях рынка виды цен, особенности их применения, ценовые стратегии и оценку влияния цен на конкурентоспособность товаров и услуг;
- изучить методы и средства стимулирования реализации товаров и услуг;

- изучить виды и средства рекламы, оценить эффективность рекламных мероприятий;
- выявить современные каналы распределения товаров и услуг, уровни и типы организации доставки и продажи товаров;
- изучить современные структуры службы маркетинга, рассчитать бюджет и план маркетинга;
- изучить роль маркетингового контроля;
- изучить особенности международного маркетинга, внешнеэкономического маркетинга.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы. Учебная дисциплина «Маркетинг» относится к дисциплинам базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла.

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

- Философия – ОК-1.

маркетинговая деятельность:

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30)

- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31)

- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32)

способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33)

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

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

Уметь:

- 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.

Владеть:

- методами анализа спроса и управления ассортиментом товаров в торговом предприятии.

Форма контроля по дисциплине: зачет, экзамен.

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

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.3.1 ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки

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

Цели и задачи освоения учебной дисциплины. Целью освоения учебной дисциплины «Технология специальных видов питания» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о технологии специальных видов питания с целью решения проблем организации специальных видов питания на производстве, по укреплению здоровья населения, повышению культуры питания.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение современных научных теорий питания;
- изучение теоретических основ лечебно-профилактического и диетического питания;
- изучение особенностей приготовления диетических и лечебно-профилактических блюд;
- изучение основополагающих критериев и пищевой ценности основных групп пищевых продуктов.
- изучение основ и принципов питания (лечебного, диетического, детского, лечебно-профилактического)

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы. Учебная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла дисциплин (Б1.В.ОД.3.1).

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

- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ОПК-5)
- Процессы и аппараты пищевых производств (ОПК-4)

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания (ДПК1)

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

- 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.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: Технология ресторанной продукции (ДПК-1, ПК-6), Продвижение товаров и услуг (ПКВ-1, ПКВ-2).

Форма контроля по дисциплине: зачет, экзамен.

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.

**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.3.2 «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 производства 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 рецептур 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:

- способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания (ДПК-1) ;
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

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: зачет, 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.3.3 «ПРОМЫШЛЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 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 защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

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, 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.4 «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:

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)

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 зачетом, 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.5 ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ

Направление подготовки

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

1. Цели, задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Ценообразование» является изучение теоретических основ цены и ценообразования, рыночной конъюнктуры, классификации и методов установления цен с учетом конкретных ситуаций в рыночной среде и последовательной их реализации для эффективного функционирования предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучение экономической сущности, значения и видов цены;
- изучение основ и методологии рыночного ценообразования;
- усвоение порядка формирования цен в общественном питании;
- рассмотрение ситуаций по определению цен на предприятиях общественного питания в зависимости от внутренних и внешних факторов;
- приобретение умений по ценообразованию в общественном питании в зависимости от класса и спектра услуг, оказываемых предприятием.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ценообразование» относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули).

Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: экономическая теория.

- экономическая теория

Знания: формирование рынков и возникновение конкуренции; экономические основы поведения организаций, взаимоотношения отдельных экономических субъектов.

Умения: анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы и институты на микро- и макроуровне; выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, оценки рисков и возможных социально-экономических последствий.

Владеть: современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных; методами и приемами анализа экономических явлений и процессов; навыками прогнозирования развития хозяйственных процессов; методикой оценки конъюнктуры рынка и его отдельных сегментов, результатов корпоративной деятельности экономических агентов.

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

- Маркетинг и реклама.

3 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

- профессиональные (ПК):

- способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31).

По результатам изучения дисциплины «Ценообразование» студенты должны:

Знать:

- понятие, значение и функции цены, основные научные теории цены;
- особенности ценообразования в условиях рынка, понятие спроса и предложения, факторы, влияющие на изменение цен;
- методологию ценообразования, ее составные элементы;
- калькуляцию готовой продукции общественного питания;
- особенности формирования цен в общественном питании.

Уметь:

- определять цены товаров, готовой продукции общественного питания;
- планировать и прогнозировать на основе мониторинга конкурентной рыночной среды поведение различных субъектов экономических отношений;
- оценивать воздействие макроэкономической среды на ценообразование и деятельность организаций общественного питания;
- определять ценовую стратегию предприятия с учетом специфики его деятельности и структуры рынка;

выбирать и практически применять методы расчета цен на продукцию предприятия в конкретных условиях.

Владеть:

навыками творческого мышления и анализа работы с клиентской базой;

методами ценообразования, используемыми конкурентами, планирования проведения рекламных акций ценовой политики;

методикой определения цен в зависимости от стадий жизненного цикла товара, отраслевой деятельности, класса и спектра услуг, оказываемых предприятием.

5. Содержание дисциплины (модуля)

Понятие и значение цены. Основные научные теории цены: стоимостная и ценностная. Трактовки в определении цены. Определение цены в современной экономической теории. Значение цен в экономике.

Особенности ценообразования в условиях рынка. Понятие методологии ценообразования. Составные элементы методологии ценообразования: методики и принципы ценообразования. Функции цен: измерительная, учетно-контрольная, распределительная, регулирующая, стимулирующая, балансирования спроса и предложения. Понятие ценообразующих факторов. Основные и второстепенные факторы. Факторы, зависящие и не зависящие от 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

Б1.В.ДВ «ЭКЛЕКТИВНЫЕ КУРСЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ»

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:

- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8).

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 факторов, 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 заболеваний и их профилактики;

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

Б1.В.ДВ.1 «ОСНОВЫ БИЗНЕСА»

Направление подготовки

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

1 Цели, задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины формирования знаний о сущности бизнеса, направлениях и способах приложения предпринимательской инициативы.

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

При изучении дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение методов анализа и планирования основных экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность организации малого бизнеса;
- развитие самостоятельности мышления и интерпретации при оценке результатов финансово-экономической деятельности организации малого бизнеса;
- освоение основ управления экономической деятельностью бизнеса и обоснование предложений по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий;
- изучение нормативно-правовой базы государственного регулирования и поддержки организации малого бизнеса;
- формирование предпринимательского мышления;
- развитие навыков использования ИТ-технологий для формирования и развития бизнеса.

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

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к разделу Б.1 «Дисциплины (модули)».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

ПКВ-1 - способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса

ПКВ-2

знать:

- сущность основных понятий и механизма бизнеса;
- методы генерирования, анализа и реализации бизнес-идеи;
- основные типы и организационно-правовые формы предпринимательства, их особенности и преимущества;
- формы партнерства в предпринимательской деятельности;
- основы бизнес-планирования и других аспектов управления коммерческой организации;
- сущность предпринимательского риска, методы конкурентной борьбы и принципы формирования и сохранения коммерческой тайны;
- направления и методы государственного регулирования предпринимательской деятельности.

уметь:

- выбирать необходимую организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- анализировать положение фирмы на рынке, определять коммерческие и некоммерческие цели в конкретных условиях;
- анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности;
- принимать решения по вопросам, связанным с организацией предпринимательского дела, владеть рациональными приемами поиска и использования коммерческой информации.

владеть:

- навыками организации, развития и масштабирования бизнеса;
- новейшими формами исполнения бизнеса и высокопрофессионального менеджерского подхода к ним.

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина «Основы бизнеса» состоит из 6 тем и изучается на лекциях, практических занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

5. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

6. 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.ДВ.1 «ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Направление подготовки

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

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель заключается в том, чтобы сформировать у студентов компетенцию, заключающуюся во владении навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности.

Задачи

1) сформировать у студента знания в области правового регулирования профессиональной деятельности государственных и муниципальных служащих;

2) выработать умения и навыки;

3) овладеть компетенцией:

ОПК – 1 «владением навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности».

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ОД.1 «Правовое регулирование профессиональной деятельности государственного служащего» относится к базовой части профессиональных дисциплин. Данная дисциплина находится в логической взаимосвязи с дисциплинами: Правоведение, Основы государственного и муниципального управления.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональной компетенции (ОПК – 1) - «владением навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности».

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: состав, структуру и тенденции развития правового регулирования отношений в соответствующей сфере;

- цели, задачи и направления реформирования правового регулирования общественных отношений на современном этапе;

Уметь: применять нормы права в различных ситуациях, связанных с наличием пробелов, коллизий, решать сложные задачи правоприменительной практики;

- предвидеть последствия принятых им решений;

- проводить экспертизу правовых актов, в том числе в целях выявления в них положений, способствующих созданию условий для проявления коррупции.

Владеть: навыками работы с нормативными актами, регламентирующими деятельность государственных и муниципальных служащих

4. . Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

5. 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.ДВ.2 «КОММУНИКАТИВНАЯ КУЛЬТУРА
ПРОФЕССИОНАЛА»**

Направление подготовки

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

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Основными целями дисциплины (модуля) «Коммуникативная культура профессионала» для прикладного бакалавриата является совершенствование общей культуры речевого поведения студентов; формирование умения пользоваться русским литературным языком в различных коммуникативных ситуациях и, в первую очередь, в сфере профессиональной деятельности; овладение правилами и приёмами публичной речи до уровня, необходимого в деловом общении.

Согласно данной программе задачами обучения коммуникативной культуре будущего профессионала является мониторинг сформированности у обучаемых базовых речевых умений и навыков, а также их дальнейшее совершенствование: выработка умений и навыков, необходимых для различных видов получения информации, а также для продуцирования монологических и диалогических высказываний – устных и письменных в сфере делового, профессионального общения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина (модуль) «Коммуникативная культура профессионала» ориентирована на повышение общей речевой культуры студентов, воспитание чувства ответственности за собственное речевое поведение, овладение приёмами и средствами устной публичной речи, а также на формирование навыков владения речью в будущей профессиональной деятельности. Изучение данной дисциплины органично входит в систему экономического образования, являясь составной частью общей профессиональной подготовки специалиста любого профиля.

Дисциплина «Коммуникативная культура профессионала» входит в базовую часть цикла Б.1 Дисциплины (модули) в её вариативную составляющую в качестве дисциплины по выбору – Б1.В.ДВ.2.1 и изучается в третьем семестре.

Для освоения курса необходимы знания русского языка и культуры речи, полученные в объеме, предусмотренном базовым уровнем федерального компонента ФГОС среднего (полного) общего образования по русскому языку и литературе.

Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания и владение умениями и навыками, формируемыми дисциплиной «Коммуникативная культура профессионала»: «Культура профессионального самообразования», «Иностранный язык» и др.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Изучение дисциплины (модуля) «Коммуникативная культура профессионала» направлено на формирование у обучающихся следующей общекультурной компетенцией:

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3, ОК-4, ОК-5);

а также профессиональных компетенций вуза:

способность генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

способность выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и общественными организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

● знать

особенности общей культуры речевого поведения профессионала в сфере делового общения;

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

особенности устной публичной речи в зависимости от жанра, словесного оформления выступления в сфере делового общения;

нормы и правила речевого этикета в сфере делового общения и письменного общения по компьютерной связи Интернет;

● уметь

ориентироваться в различных речевых ситуациях, владея общенаучной и общепрофессиональной лексикой и фразеологией;

соблюдать требования литературной нормы в устной и письменной ситуациях делового общения;

выбирать и реализовывать языковые средства в соответствии со стилем, формой, жанром и условиями общения;

пользоваться словарями и справочниками;

● владеть

навыками выявления и устранения ошибок неправильного использования грамматических форм в устной речи;

исправления ошибок, допущенных в структуре и языковом оформлении письменного текста делового характера;

редактирования и устранения типичных ошибок в языке деловых бумаг.

Критерием практического владения культурой устной и письменной профессиональной речи является умение достаточно уверенно пользоваться наиболее употребительными и специальными языковыми средствами в

основных видах профессиональной речевой деятельности: говорении, восприятии на слух, чтении и письме.

Содержание обучения рассматривается как модель естественного общения, участники которого должны обладать определенными коммуникативными умениями и навыками, а также способностью соотносить языковые средства с нормами речевого поведения. При обучении устным формам делового общения эталоном является современный литературно-разговорный язык, то есть язык, которым пользуются образованные носители языка в официальных и неофициальных ситуациях общения.

Студенты должны овладеть языком разных жанров научной и справочной литературы (статьи, инструкции, техническая и другая документация и т.д.), при том, что умение работать с литературой является базовым умением при осуществлении любой профессиональной деятельности.

4. . Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

5. 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.ДВ.2 «КУЛЬТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
САМООБРАЗОВАНИЯ»**

Направление подготовки

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

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Основной целью дисциплины (модуля) «Культура профессионального самообразования» для студентов прикладного бакалавриата является овладение культурой интеллектуального труда и формирование умений и навыков в области профессионального самообразования и самосовершенствования.

Согласно данной программе задачами обучения культуре самообразования будущего профессионала является мониторинг сформированности у обучаемых умений и навыков в области самостоятельной интеллектуальной деятельности, полученных в средней школе, их дальнейшее совершенствование, а именно:

- овладение культурой интеллектуального труда, состоящего в умении сосредоточиться, разумно распределять время, физические и духовные силы;
- выработка умений и навыков, необходимых для различных видов поиска и получения информации;
- развитие умений анализировать и обобщать изучаемый материал, самостоятельно делать выводы, а также умений в области самоконтроля.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина (модуль) «Культура профессионального самообразования» ориентирована на повышение общей культуры студентов (в том числе и речевой), воспитание чувства ответственности за собственное речевое и профессиональное поведение, овладение приёмами и средствами самообразования. Изучение данной дисциплины органично входит в систему высшего образования, являясь составной частью общей профессиональной подготовки специалиста любого профиля.

Дисциплина «Культура профессионального самообразования» входит в базовую часть цикла Б.1 Дисциплины (модули) в её вариативную составляющую в качестве дисциплины по выбору – Б1.В.ДВ.2.2 и изучается в третьем семестре.

Для освоения курса необходимы знания русского языка и культуры речи, полученные в объеме, предусмотренном базовым уровнем федерального компонента ФГОС среднего (полного) общего образования по русскому языку и литературе, а также знания из области психологии.

Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания и владение умениями и навыками, формируемыми дисциплиной «Культура профессионального самообразования»: «Коммуникативная культура профессионала», «Иностранный язык» и др.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Изучение дисциплины (модуля) «Культура профессионального самообразования» направлено на формирование у обучающихся следующей общекультурной компетенции: способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-5, ОК-7), а также профессиональных компетенций вуза:

способность генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

способность выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и общественными организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

● знать

специфику самостоятельной творческой деятельности в научной, деловой и профессиональной сферах;

методы и приемы работы с книгой – главным источником самостоятельного приобретения знаний;

приемы управления рисками, а также взаимодействия с государственными органами и общественными организациями;

● уметь

самостоятельно работать с текстами разных стилей и жанров (научных, деловых, профессионально значимых), включающих в себя умение быстро находить необходимую литературу по теме, умение связывать изучаемый материал с уже имеющимися знаниями, а также умение дифференцированно работать с источником в зависимости от цели чтения и характера его содержания и т.д.;

самостоятельно ориентироваться в потоке информации, которое складывается из знания источников информации и способности быстро находить нужные данные, сведения, быстро и правильно их оценивать, оперативно определять пути и условия их использования в теоретической или практической деятельности;

анализировать и отбирать необходимый теоретический материал, самостоятельно делать выводы, запоминать важное;

пользоваться необходимыми словарями и справочниками;

генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса;

анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и общественными организациями;

● владеть навыками

культуры интеллектуального труда;

быстрой ориентировки в тексте источника информации (научной, деловой или профессионально значимой);

активной, целеустремленной и систематической работы по самообразованию и самовоспитанию;

анализа, оценки и реализации идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса;

взаимодействия с государственными органами и общественными организациями.

Содержание обучения рассматривается как модель естественного общения, участники которого должны обладать определенными коммуникативными умениями и навыками, а также культурой речи и нормами речевого поведения. В процессе обучения устным и письменным формам профессионального общения эталоном является современный литературно-разговорный язык, то есть язык, которым пользуются образованные носители языка в официальных и неофициальных ситуациях общения.

Студенты должны овладеть навыками аналитического чтения и понимания разных жанров научной и справочной литературы (статьи, инструкции, техническая и другая документация и т.д.), при том, что работа с литературой является базовым умением при осуществлении любой профессиональной деятельности, в том числе и в области самообразования и самовоспитания.

4. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

5. 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.ДВ.5 «УЧЕТ И НАЛОГООБЛАЖЕНИЕ
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Направление подготовки

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

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

От бакалавров по направлению подготовки 080102.62 Экономика (профиль Бухгалтерский учет, анализ и аудит) требуются знания налогового учета, его законодательного и нормативного регулирования, принципов налогового учета и путей его реформирования.

Целью изучения дисциплины «Налоговый учет» является сформировать компетенции обучающегося в области сущности, состава и содержания налогового учета на базе положений налогового законодательства Российской Федерации, методологического инструментария и новых инновационных технологий системы налогообложения, комплексно воздействующие на развитие будущего специалиста в области регулирования налоговых отношений организации и бюджетов, способствующие профессиональному становлению обучаемого.

Задачами изучения дисциплины «Налоговый учет» являются:

- вооружение обучающихся знаниями постановки и ведения налогового учета в организациях;
- изучение обучающимися порядка составления и представления достоверной налоговой отчетности в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

При изучении дисциплины «Учет и налогообложение предпринимательской деятельности» осуществляется интеграция знаний с целью формирования у обучающегося целостной системы знаний бухгалтерской профессии и современных требований к ней, основных направлений реформирования учетно-аналитической работы в организации.

1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Налоговый учет» занимает одно из центральных мест в системе профессиональной подготовки квалифицированных экономистов по профилю «Бухгалтерский учет, анализ и аудит» и относится к числу дисциплин вариативной части профессионального цикла – БЗ.В.ОД.13.

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

Статистика – уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5); способность на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы рассчитать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов (ПК-2), способность анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности,

организаций, ведомств и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений (ПК-7);

Менеджмент – уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5); способность на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы рассчитать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов (ПК-2), способность выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами (ПК-3);

Маркетинг – способность анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений (ПК-7);

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

Корпоративные финансы – способность на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы рассчитать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов (ПК-2), способность выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами (ПК-3), способность анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений (ПК-7);

Бухгалтерский учет и анализ – уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5); способность на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы рассчитать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов (ПК-2), способность анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений (ПК-7);

Бухгалтерский финансовый учет – уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);

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

Бухгалтерский учет в кооперативных организациях – уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5); способность на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы рассчитать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов (ПК-2).

Знания:

сущность, принципы и методы управления экономикой организации;

теоретические основы ценообразования и его методы, лежащие в основе стоимостной оценки объектов учета;

математический аппарат для расчета показателей, отражаемых в системе учета;

теоретические основы ценообразования и его методы, лежащие в основе стоимостной оценки объектов учета;

показатели и методы оценки хозяйственной деятельности организации;

экономическую политику государства и нормативно-правовую базу регулирования системой бухгалтерского учета, налогообложения и ценообразования в России;

теоретические основы бухгалтерского учета: сущность предмета и метода бухгалтерского учета, документация, инвентаризация, оценка и калькуляция, балансовое обобщение, счета и двойная запись, бухгалтерская отчетность.

Умения:

использование методов сравнения с правовыми и регулируемыми требованиями;

применить имеющиеся знания бухгалтерского учета для решения практических задач и ситуаций в сфере современных налоговых отношений, организации хозяйственной и финансовой деятельности организации;

осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных экономических задач;

анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и налоговую информацию, содержащуюся в учетных регистрах и бухгалтерской финансовой отчетности организаций и использовать полученные сведения для принятия экономических решений;

использование основных информационных технологий для обработки бухгалтерской информации;

понимание сущности и значения информации в развитии современного информационного общества;

изучать, исследовать, логически и аналитически мыслить, рассуждать, аргументировать, анализировать.

Владениями навыками:

навыки работы с компьютером как средством управления информацией, способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях;

навыками составления информационных обзоров и отчетов;

навыками работы с информационными источниками системы бухгалтерского учета, необходимых для оперативной и аналитической работы по оценке и управлению хозяйственной деятельностью организации, изысканию путей ее устойчивого финансового развития;

применения основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки бухгалтерской информации;

вести дискуссии, отстаивать свою точку зрения;

самообучения.

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

Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности – способность анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений (ПК-7);

Аудит – уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);

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

Бухгалтерское дело – уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5); способность на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы рассчитать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов (ПК-2);

Управленческий учет в отраслях потребительской кооперации – уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5); способность анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений (ПК-7);

Бухгалтерский учет внешнеэкономической деятельности – уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5); способность на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы рассчитать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов (ПК-2);

Анализ и аудит внешнеэкономической деятельности – уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5); способность на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы рассчитать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов (ПК-2);

Производственная практика – способность на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы рассчитать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов (ПК-2), способность выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами (ПК-3), способность анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений (ПК-

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

общекультурные компетенции (ОК):

уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);

профессиональные компетенции (ПК):

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

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

способность анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений (ПК-7).

В результате изучения дисциплины «Налоговый учет» студент должен:
знать:

основы нормативно-правового регулирования организации и ведения налогового учета;

объекты, методы и принципы налогового учета;

терминологию налогового законодательства об объектах налогового учета;

системы организации налогового учета;

сравнительную характеристику бухгалтерского и налогового учета;

взаимодействие бухгалтерского и налогового учета в соответствии с нормами ПБУ 18/2002 «Учет расчетов по налогу на прибыль»;

порядок оформления учетной политики в целях налогообложения;

организационные аспекты ведения налогового учета;

технические способы ведения налогового учета;

методические аспекты ведения налогового учета;

классификацию доходов, расходов в целях налогообложения;

порядок формирования налоговой базы и расчета налогов;

порядок составления и представления налоговой отчетности;

порядок ведения налогового учета по налогу на прибыль, налогу на добавленную стоимость, единому социальному налогу для лиц, производящих выплаты физическим лицам и другим.

уметь:

составлять учетную политику в целях налогообложения;

применять регистры бухгалтерского учета в целях налогообложения;

составлять аналитические регистры налогового учета;

вести налоговый учет в аналитических регистрах налогового учета;

осуществлять необходимые расчеты в целях ведения налогового учета;

отражать в учете отложенные налоговые активы и обязательства, постоянные налоговые активы и обязательства;

составлять налоговые декларации, расчетные ведомости, расчеты авансовых платежей и справки.

владеть:

- практическими навыками ведения налогового учета и составления налоговых регистров, налоговых деклараций и расчетов, выявления и исправления ошибок в формах налоговых деклараций и налоговых расчетах.