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

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачи курса:

- Развитие информационной культуры;
- Расширение кругозора и повышение общей культуры студентов;
- воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов;
- формирование профессионально-ориентированной языковой подготовки;
- расширение лингво-культурологических и междисциплинарных знаний студентов;
- развитие общечеловеческих и нравственных ценностей творчески и самостоятельно мыслящих специалистов;
- формирование и развитие навыков и умений коммуникативного, делового иноязычного общения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами средней общеобразовательной (полной) школы: иностранный язык

Знания: лексики и грамматики в объеме школьной программы

Умения: использовать знания в различных видах речевой деятельности: чтение, говорение, аудирование, письмо

Владения навыками: говорения, чтения, письма, аудирования на иностранном языке

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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

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

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка);

уметь:

использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности;

владеть:

иностранным языком в объеме, необходимом для возможности получения информации

из зарубежных источников.

4. Форма контроля по дисциплине: зачет, экзамен

5. Содержание дисциплины

Раздел 1 Социально-бытовой (ОК-4, ОК-15, ПК-31)

Лексика:

Реалии современного мира. Взаимоотношения между людьми. Дружба. Взаимоотношения в семье. Характер и внешность. Средства массовой информации. Телевидение-источник информации и развлечение. Культура и традиции стран изучаемого языка, правила речевого этикета.

Дифференциация лексики по сферам применения в объеме 300 слов

Свободные и устойчивые словосочетания

Обиходно-литературный стиль

Фонетика

Специфика артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения, характерные для социально-бытовой сферы коммуникации; чтение транскрипции.

Грамматика

Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении общего характера; основные грамматические явления, характерные для социально-бытовой сферы коммуникации.

Порядок слов простого предложения. Сложное предложение: сложносочиненное и сложноподчиненное предложения. Союзы и относительные местоимения. Эллиптические предложения. Бессоюзные придаточные. Употребление личных форм глагола в активном и пассивном залогах. Модальные глаголы.

Говорение:

Диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях общения.

Основы публичной речи (устное сообщение, доклад)

Аудирование

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

Чтение

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

Письмо

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

Раздел 2 Социально-культурный (ОК-4, ОК-15, ПК-31)

Лексика:

Интересные новости. Современный образ жизни. Жизнь крупных городов. Электронные помощники в нашем доме. Благополучие и способы его достижения. Духовные и материальные ценности. Выдающиеся личности. Как провести свободное время. Любимые книги и фильмы. Путешествуя по миру. Культурные традиции стран изучаемого языка.

Дифференциация лексики по сферам применения в объеме 300 слов.

Свободные и устойчивые словосочетания.

Научный стиль. Основные особенности научного стиля.

Фонетика:

Специфика артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения, характерные для социально-культурной сферы коммуникации; чтение транскрипции.

Грамматика

Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении общего характера; основные грамматические явления, характерные для социально-культурной сферы коммуникации.

Согласование времен. Функции инфинитива: инфинитив в функции подлежащего, определения, обстоятельства. Синтаксические конструкции: оборот «дополнение с инфинитивом» (объектный падеж с инфинитивом); оборот «подлежащее с инфинитивом» (именительный падеж с инфинитивом).

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

Аудирование. Понимание диалогической и монологической речи в социально-культурной сфере коммуникации.

Чтение. Виды текстов: несложные прагматические тексты по социально-культурной сфере.

Письмо. Виды речевых произведений, аннотация, рендеринг.

Раздел 3. Учебно-познавательный (ОК-4, ОК-15, ПК-31)

Лексика

Высшее образование и карьера. Век живи, век учись. Учиться никогда не поздно. Твоя жизнь, твои решения. Выбор профессии. Любимая работа. Жизнь замечательных людей. Проблема трудоустройства молодежи. Планы на будущее. Роль книг в нашей жизни. Образование и образованность. Кооперативное движение и его роль в России и за рубежом.

Дифференциация лексики по сферам применения в объеме 300 слов

Фонетика

Специфика артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения, характерные для учебно-познавательной сферы коммуникации; чтение транскрипции.

Грамматика

Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении общего характера; основные грамматические явления, характерные для учебно-познавательной сферы коммуникации.

Синтаксические конструкции: инфинитив в функции вводного члена; инфинитив в составном именном сказуемом (be + инф.) и в составном модальном сказуемом; (оборот «for + smb. to do smth.»). Сослагательное наклонение.

Говорение Диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях неофициального и официального общения.

Аудирование Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации.

Чтение Виды текстов несложные прагматические тексты по социально-культурной сфере

Письмо Виды речевых произведений, реферат.

ИСТОРИЯ

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «История» - сформировать компетенции обучающегося об основных этапах и содержании мировой истории с древнейших времен до наших дней; показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории;

выработать у современной молодежи уважительное и объективное отношение к истории своего и других народов.

Задачи дисциплины:

• обратить внимание на тенденции развития мировой историографии и место и роль российской истории и историографии в мировой науке;

• показать место истории в обществе, формирование и эволюцию исторических понятий и категорий;

• показать, по каким проблемам отечественной истории ведутся сегодня споры и дискуссии в российской и зарубежной историографии;

• проанализировать те изменения в исторических представлениях, которые произошли в России в последнее десятилетие.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу дисциплин. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками формируемые предшествующей дисциплиной «История России» на базе полного среднего общего образования.

Знания: о закономерностях и особенностях исторического развития крупнейших стран мира; о социальной структуре и общественной жизни современной России; о глобальных проблемах современности.

Умения: выражать свою позицию по вопросам исторического наследия.

Владения навыками: получения информации из отечественных и зарубежных источников.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: «Философия», « Правоведение», «Социология», «Теория и практика кооперации», «Культурология», «Политология», «Основы православной культуры», «Сельскохозяйственная кооперация», «Кредитная кооперация».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

- способность представлять современную картину мира, ориентироваться в ценностях жизни и культуры; способность к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни, к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК 1);

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

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

- способность использовать законы исторического развития и применять методы исторического исследования при решении профессиональных задач (ПК 1).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- закономерности исторического развития;

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

- основные периоды мировой и отечественной истории и их характеристику;

- особенности социально-политических процессов становления русской государ-

ственности;

- особенности и основные этапы экономического развития России, эволюцию форм собственности на землю;
- социальную структуру и общественную жизнь современной России;
- положение России на современном этапе в условиях новой геополитической ситуации.

Уметь:

- самостоятельно анализировать социально-политические события и научную литературу;
- обосновать свою мировоззренческую и гражданскую позицию; ориентироваться в сложных противоречивых событиях современной исторической, политической, экономической и культурной жизни страны и международных отношениях.

Владеть навыками:

- критического восприятия информации;
- применения исторических знаний как метода для познания конкретных проблем, решения практических профессиональных задач

ФИЛОСОФИЯ

1. Цели, задачи освоения дисциплины:

Цель – развитие у студентов интереса к фундаментальным знаниям, стимулирование потребности в философских оценках исторических событий и фактов действительности, усвоение идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм.

Задачи:

- введение в философскую проблематику;
- создание у студентов целостного системного представления о мире в целом и месте человека в нём;
- формирование и развитие философского мировоззрения;
- обучение студентов философскому обоснованию профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу ***гуманитарных, социальных и экономических дисциплин*** образовательного стандарта бакалавриата и является базовым для специалистов всех направлений**.** Курс призван сформировать у студентов понимание основ бытия мира и человека, а также базового обоснования любых сфер деятельности.

Курс философии состоит из двух частей: исторической и теоретической. В ходе освоения историко-философского раздела студенты знакомятся с процессом смены типов познания в истории человечества, обусловленных спецификой цивилизации и культуры отдельных регионов, стран исторических эпох, его закономерностями и перспективами. Теоретический раздел курса включает в себя основные проблемы бытия и познания, социальной философии и аксиологии, рассматриваемые как в рефлексивном, так и в ценностном планах.

Для изучения философии необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами средней общеобразовательной (полной) школы: *обществознание, история.*

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

- *общекультурными:*

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем

уметь:

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу

владеть:

- навыками критического восприятия информации

ТЕМА 1. ФИЛОСОФИЯ, КРУГ ЕЁ ПРОБЛЕМ И МЕСТО В КУЛЬТУРЕ (ОК-1, ОК-2, ОК-10, ОК-13)

Мировоззрение и его историко-культурный характер. Мироощущение и миропонимание. Эмоционально-образный и логико-рассудочный уровень мировоззрения. Типы мировоззрения: художественно-образное, мифологическое, религиозное, философское, научное. Мировоззрение и убеждения. Мировоззрение личности, социальной группы, эпохи.

Предмет философии. Влияние обыденного опыта и теоретических установок на формирование философских взглядов. Философия и наука. *Место и роль философии в культуре* (философия как самосознание культуры). *Структура философского знания*. Функции философии. Роль философии в кризисные периоды развития общества. Изменение предмета философии в ходе истории. Философия как всеобщий метод Диалектика и метафизика.

ТЕМА 2. ФИЛОСОФИЯ ДРЕВНЕГО ВОСТОКА (ОК-1, ОК-2, ОК-10, ОК-13)

Зарождение философской теоретической мысли, её культурно-исторические предпосылки. «Осевое время». Мифогенная и гносеогенная концепции *генезиса философии*. Формирование восточного и западного стилей философствования. Особенности мифологии на Востоке и возникновение предфилософии на Ближнем Востоке (Египет, Вавилония).

Основополагающие принципы древнеиндийской философии: космизм, экологизм, альтруизм. Её основные школы и направления – ортодоксальные (йога, санкхья, ньяя, вайшешика, миманса, веданта) и неортодоксальные (джайнизм, буддизм, локаята). Особенности ортодоксальной индийской логики. Характерные черты философии Древнего Китая: натурализм, обращённость в прошлое, социально-нравственный характер, ориен-

тация на авторитет. Основные школы: даосизм, конфуцианство, моизм, легизм, школа имен.

ТЕМА 3. АНТИЧНАЯ ФИЛОСОФИЯ (ОК-1, ОК-10)

Условия возникновения и развития философии в Древней Греции и Древнем Риме. Периодизация. Философия физиса (милетская школа, пифагорейцы, Гераклит, элеаты, атомисты) – постановка и решение проблемы первоосновы мира. Изменение представлений о сути философии (софисты). Значение творчества Сократа для понимания сущности человека и Блага. Классический период античной философии. Представления об идеальном, соотнесение его с познавательными возможностями человека и идеальным социумом (Платон). Школа Аристотеля. Эллинистический и римский периоды античной философии (эпикурейцы, стоики, скептики, эклектики, неоплатоники).

Космоцентричность, всесторонность и универсальность античной философии, её место в историко-культурном развитии человечества.

ТЕМА 4. СРЕДНЕВЕКОВАЯ ФИЛОСОФИЯ (ОК-1, ОК-10)

Теоцентризм – системообразующий принцип философии Средневековья. Влияние идей Библии и Корана на становление и развитие философской культуры эпохи. Основные этапы средневековой философии: апологетика (Тертуллиан), патристика (Аврелий Августин), схоластика (Боэций, Абеляр, Альберт Великий). Классическая философия средневековья (Фома Аквинский). Философская мысль Византии. Арабская философия (Ибн-Сина, Ибн Рушд). Основные философские проблемы средневековья: божественное предопределение и свобода человека, теодицея, разум и воля, душа и тело, сущность и существование, сотворённое и вечное. Проблема доказательства бытия Бога. Понятие высшего Блага как основа средневековой этики. Спор о природе общих понятий – номинализм и реализм. Философия истории в средние века.

ТЕМА 5. ФИЛОСОФИЯ ЭПОХИ ВОЗРОЖДЕНИЯ (ОК-1, ОК-10)

Антропоцентризм, гуманизм, натурфилософия, пантеизм – отличительные особенности философского мировоззрения эпохи Возрождения. Процесс секуляризации духа. Проблемы человеческой индивидуальности (итальянские гуманисты, Э. Роттердамский). Философия «учёного незнания» Николая Кузанского. Утверждение натурфилософской ориентации в знании (Н. Коперник, Дж. Бруно, Г. Галилей). Формирование новой картины мира, согласующей проблемы человека, космоса, природы, религии, социума.

Реформация как один из путей преодоления средневековой схоластики (М. Лютер, Ж. Кальвин). Реформация и контрреформация. Философские аспекты концепции «открытости» истории (Н. Макиавелли); утопии как ранние формы ненаучного прогнозирования (Т. Мор, Т. Кампанелла).

ТЕМА 6. ФИЛОСОФИЯ НОВОГО ВРЕМЕНИ (ХУП – ХУШ вв.) (ОК-1, , ОК-10)

Научная революция ХУП века и её влияние на особенности рассмотрения основных философских проблем. Приоритет гносеологии и методологии в философии Нового времени. Проблема достоверности знаний: эмпиризм (Ф. Бэкон) и рационализм (Р. Декарт). Связь гносеологии и онтологии: монизм, дуализм, плюрализм. Обоснование новой картины мира и её динамика (И. Ньютон, Г. Лейбниц). Взаимовлияние и взаимообусловленность методов наук (естествознания) и философии в Новое время. Пантеистический монизм Б. Спинозы во взглядах на материю, природу познание, человека, общество.

Философия эпохи Просвещения. Разработка модели нового исторического субъекта. Формирование понятия «гражданское общество», развитие взглядов о господстве человека над природой, обоснование идеи об отсутствии целей в естественнонаучном познании. Наука, прогресс, цивилизация в философии Нового времени.

ТЕМА 7. НЕМЕЦКАЯ КЛАСИЧЕСКАЯ ФИЛОСОФИЯ (ОК-1, ОК-10)

Максима философского сознания Х1Х века – принципиальное различие природы и культуры. Основные проблемы немецкой классической философии: целостность и структурированность бытия, его познаваемость, активность сознания, связь сознания и позна-

ния, принципы развития, сущность человека, универсальность и всеобщность форм нравственности. Принцип тождества бытия и мышления, его трансформация в классической немецкой философии. Философское учение И. Канта: априоризм как попытка обоснования всеобщего характера научного знания; автономия нравственной области человеческой деятельности; развитие философии от наукоучения к философии духа. Трансцендентальный идеализм последователей Канта. Энциклопедия философских наук Гегеля. Система и метод в его учении. Философия истории Гегеля.

ТЕМА 8. СОВРЕМЕННАЯ ЗАПАДНАЯ ФИЛОСОФИЯ (ОК-1, ОК-10)

Кризис традиционной формы философского знания в середине Х1Х века. Социокультурные основания мировоззренческого плюрализма. Модернизация антропологизма. (Фейербах, С. Кьеркегор) и натурализма (А. Шопенгауэр, О. Конт). Формирование новых типов философствования: консервативно-традиционных (неогегельянство, шеллингианство), новаторско-традиционных (марксизм), антиклассических (иррационалистических и сциентистских).

Роль философии как интегрирующего фактора культуры (конец Х1Х – ХХ вв.). Европейская культура и трансформация основных философских проблем, смена ценностей и ориентиров. Максима общественного сознания ХХ века, проблема смысла истории и проблема комплексного изучения человека. Новые типы философствования: сциентистский и антропологический.

Сциентизм как попытка преодоления «кризиса» классической философии при помощи её же методов. Позитивизм: проблема «метода» в первом позитивизме (О. Конт, Г. Спенсер) и источника познания в эмпириокритицизме (Э. Мах, Р. Авенариус). Позитивистские философские направления: аналитическая философия (Л. Витгенштейн, Б. Рассел), философия науки (К. Поппер), постпозитивизм (историческая школа) (Т. Кун, И. Лакатос). Прагматизм и проблема понимания истины (Ч. Пирс, Д. Дьюи). Герменевтика и её взгляд на познание (В. Дильтей, Х. –Г. Гадамер).

Антропологизм (иррационалистической направленности). «Философия жизни» и её противопоставление «наук о духе» и «наук о природе» (А. Шопенгауэр, Ф. Ницше, А. Бергсон). Феноменология о психологизме и интуитивизме, о проблеме времени (Э. Гуссерль). Существование, бытие, человек и его свобода, сознание в экзистенциализме (М. Хайдеггер, К. Ясперс, Ж. –П. Сартр). Психоанализ (З. Фрейд, К. Г. Юнг, Э. Фромм).

Сближение позиций религиозной философии и философии науки (П. Тейяр де Шарден, П. Тиллих, В. Гейзенберг, А. Швейцер). Философские дискуссии современности и их влияние на развитие западной цивилизации.

ТЕМА 9. РУССКАЯ ФИЛОСОФИЯ (ОК-1,ОК-2, ОК-10)

Влияние языческих, античных, византийских традиций и русского менталитета на становление отечественной культуры философствования. Онтологизм, диффузность, соборность как основные её особенности. Практически-нравственная и художественно-образная ориентация русской философии.

Формирование и основные периоды развития русской философской мысли. Религиозные и светские традиции в отечественной философии. Начало философствования (Х – Х1 вв.). Становление национального самосознания и русского типа мудрствования (Х1У – ХУП вв.). Просветительская мысль в России и попытки философского осознания её пути (М. В. Ломоносов, А. Н. Радищев: западники и славянофилы, почвенники, евразийцы). Русская религиозная философия и её основные направления (К. Н. Леонтьев, Ф. М. Достоевский, Л. Н. Толстой, В. С. Соловьёв, Н. А. Бердяев, С. Н. Булгаков). «Философия естествознания» в России и её основные проявления (позитивистские, социологические, космистские). Русская философия после 1917 года: официальная философия, творчество советских философов, философия русского зарубежья.

Влияние русской философии на социально- политическую жизнь России, на состояние российского общества. Философские традиции в русской литературе, искусстве и публицистике. Русская философия в контексте мировой философской мысли.

ТЕМА 10. *УЧЕНИЕ О БЫТИИ* (ОНТОЛОГИЯ) (ОК-1, ОК-10)

Бытие, небытие, ничто. Основные виды бытия. Реальность объективная и субъективная. Бытие вещей, процессов и состояний. Бытие, субстанция, материя, природа. *Материальное и идеальное*. *Монистические и плюралистические концепции бытия.* Человеческое бытие. Общественное бытие. Материализм и идеализм как альтернативные способы понимания мира. Объективный, субъективный, религиозно-философский идеализм. *Картины мира: религиозная, философская, научная.* Принципы философского материализма: материальность мира, единство материи и движения, её упорядоченность, детерминизм. *Пространство и время*. Распространение материалистических объяснений на все сложные виды реальности. Историческое развитие материализма. Проблема альтернативных философских «стратегий» мироуяснения. Формирование идеи саморазвивающейся Вселенной.

ТЕМА 11. УЧЕНИЕ О РАЗВИТИИ (ОК-1, ОК-10)

Идея развития и её историческое значение. Хаос и порядок: упорядоченность и гармоничность. *Диалектика* и метафизика – два противоположных подхода к развитию. История метафизического метода. Догматика и эклектика как разновидности метафизики. Исторические формы диалектики и её современные разновидности. Взаимодействие диалектики и метафизики. Софистика, схоластика, формализм. Категории, принципы и законы развития. Самоорганизация. Устойчивость изменчивость, прерывность и непрерывность. Цикличность, круговорот и поступательность в развитии. Изменение, *движение, развитие.* Прогресс, регресс.

Детерминизм как концепция всеобщей закономерности, взаимообусловленности и взаимосвязи. *Детерминизм и индетерминизм*. Формы детерминизма. *Статистические и динамические закономерности*. Упорядоченность бытия. Принцип системности. Дискуссия по поводу детерминизма в естествознании и обществознании.

ТЕМА 12. ПРОБЛЕМА СОЗНАНИЯ (ОК-1, ОК-10)

Сознание как субъективная духовная реальность и как условие воспроизводства человеческой культуры. Идеальное и материальное. Попытки определения сознания в истории философии. Генезис сознания с позиции естествознания, психологии, теологии, космологии. Мозг, психика, интеллект, сознание. Сознание и бессознательное. Интуиция и воображение. Мышление, память, воля, эмоции. *Сознание и познание*. Язык и мышление. Активность сознания и особенности её проявления. *Самосознание и личность*. Структура самосознания (убеждения, самооценка, самоконтроль). Духовная жизнь общества. Общественное и массовое сознание.

ТЕМА 13. ПОЗНАНИЕ (ГНОСЕОЛОГИЯ) (ОК-1, ОК-10)

Многообразие форм духовно-практического освоения мира: язык, труд, игра, познание, мораль, искусство, религия, философия. Познание как предмет философского анализа. Сознание и познание. Агностицизм. *Знание и вера.* Доверие, уверенность, вера. Вера и мнение. Вера и предрассудок.

Субъект и объект познания. Познавательные способности человека. *Познание, творчество и практика*. *Понимание и объяснение*. *Рациональное и иррациональное в познавательной деятельности.* Чувственный и рациональный уровни познания и их формы. *Проблема истины* в философии и науке. Исторические разновидности познания истины. Абсолютное и относительное в истине. Истина и заблуждение. Критерии истины: рациональная интуиция, соответствие чувствам или логическим законам, «экономия мышления», практика, верификация, когеренция, корреспонденция, фальсификация и др. Истина, оценка, ценность. *Действительность, мышление, логика и язык. Искусство спора; основы логики.*

Вненаучные фирмы познания: обыденное, мифологическое, религиозное, паранаучное, художественное.

Научное познание и его особенности. *Критерии научности. Структура научного познания*, *Методы научного познания* и их квалификация. *Формы научного познания*. Научный факт, проблема, гипотеза, теория. Научное предвидение.

Специфика социального познания. Социальное прогнозирование, его типы и методы.

Рост научного знания. *Научные революции и смены типов рациональности. Наука и техника*. Свобода научного поиска и социальная ответственность учёного.

ТЕМА 14. ПРИРОДА ЧЕЛОВЕКА И СМЫСЛ ЕГО СУЩЕСТВОВАНИЯ (ОК-1, ОК-2, ОК-10, ОК-13)

Проблема человека в историко-философском контексте. Человек как родовое существо. Объективистские (природно-объективная, идеально-заданная, социологическая) и субъективистские (психоаналитическая, экзистенциальная др.) концепции человека.

Природное (биологическое) и общественное (социальное) в человеке. Антропосоциогенез и его комплексный характер. Специфика человеческой деятельности. *Человек и природа.* Человек как духовное существо. Религиозное и светское понимание духовности. Жизнь, смерть и бессмертие. *Смысл человеческого бытия.*

Человек, общество и культура. *Человек в системе социальных связей.* Человек и человечество. Основные характеристики человеческого существования – неповторимость, свобода, способность к творчеству. Понятие свободы и его эволюция. Взгляд на свободу с позиции технократических и бихевиористских концепций. Свобода «внешняя» и «внутренняя», свобода «от» и свобода «для». Свобода и произвол; *свобода и необходимость; свобода и ответственность*; свобода выбора.

Человек, индивид, личность. Личность. *Личность и массы*. Роль социальной и культурной среды в формировании личности. Генезис личностного начала в истории. Роль культуры в социализации личности. Индивидуализм и конформизм. Обезличенность культуры. Проблема типизации личности. Историческая и выдающаяся личность. Личность в эпохи социальных катастроф. Личность в компьютеризированном мире.

ТЕМА 15. УЧЕНИЕ ОБ ОБЩЕСТВЕ (СОЦИАЛЬНАЯ ФИЛОСОФИЯ) (ОК-1, ОК-2, ОК-10, ОК-13)

Эволюция понимания общественной жизни людей и её истории. Проблема построения теоретической модели общества. *Структура общества*. Общество как саморазвивающаяся система. *Гражданское общество и государство.* Культура и цивилизация; критерии их типологии. Проблемы кризиса, распада, взлёта и упадка, становления и уровня развития культур и цивилизаций.

Логика истории и её смысл. Вариативность конкретных исторических процессов (регресс, прогресс, цикл, забегание, отставание, отклонение, тупиковые варианты). Специфика необходимости в историческом процессе. Соотношение стихийности и сознательности. Философия истории о динамике общественного развития и о социальном прогрессе. *Формационная и цивилизационная концепции общественного развития. Человек в историческом процессе. Насилие и ненасилие*: их разновидности. Стимулы и потенциалы общественного развития.

ТЕМА 16. ЦЕННОСТЬ КАК СПОСОБ ОСВОЕНИЯ ЧЕЛОВЕКОМ МИРА (АКСИОЛОГИЯ) (ОК-1, ОК-2, ОК-10, ОК-13)

Представления о совершенном человеке в различных культурах. Ценности, их природа и принципы классификации. Эволюция ценностей (философский аспект). Критерии оценки прошлого и будущего. Ценность и целеполагание. Ценность и истина. Ценность и оценка. Ценность и норма.

Мораль и нравственность: общее и особенное. Моральные и *нравственные ценности*, их теоретическое освоение в рамках этики. Морально ценное и моральная ценность. Иерархия нравственных ценностей. Ценностная характеристика добра и зла. Проблема формирования или обновления нравственных ценностей. *Мораль, справедливость, право*.

Модификация эстетических ценностей. Этические и *эстетические ценности.* Эстетическое и художественное. Историческая эволюция эстетического идеала. Эстетические ценности и их роль в человеческой жизни. Особенности эстетического способа ценностного освоения действительности.

Динамика форм религиозности как смена ценностных ориентаций. *Свобода совести*. Разнообразие и взаимосвязь *религиозных ценностей*. Межконфессиональные различия и их проявления в системе религиозных ценностей. Ценностная ориентация религиозной личности в истории человечества.

Ценностные ориентации и смысл человеческого бытия.

ТЕМА 17. БУДУЩЕЕ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА (ФИЛОСОФСКИЙ АСПЕКТ) (ОК-1, ОК-2, ОК-10, ОК-13)

Современная общепланетарная цивилизация, её особенности и противоречия. Информационное общество: перспективы его развития и особенности проявления.

Глобальные проблемы: признаки, возникновение, сущность, содержание. Классификация глобальных проблем и разнообразие подходов к ней. Особенности глобальных проблем и их разрешения.

Взаимодействие цивилизаций и сценарии будущего.

СОЦИОЛОГИЯ

1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу.

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

история, философия.

История

Знания:

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

Умения:

- давать анализ исторических событий и устанавливать причинно-следственные связи между ними;

- проводить сравнительно-исторический анализ развития России и стран мира;

- обосновывать свою мировоззренческую и гражданскую позицию;

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

Владения навыками:

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

Философия. Знания:

- основ философии, способствующие развитию общей культуры, личности и приверженности к культурным ценностям;

- о глобальных проблемах современности.

Умения:

- применять знания философии для выбора жизненной и профессиональной позиции.

Владения навыками:

- основ философской методологии и культурой философского мышления.

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- закономерности развития природы и общества;

- особенности формальных и неформальных отношений; природу лидерства и функциональной ответственности.

Уметь:

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;

- применять основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности;

- анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;

Владеть:

- навыками критического восприятия информации.

4. Форма контроля по дисциплине: экзамен

5. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в социологию. Зарождение и развитие социологии как науки.

Объект, предмет, функции и методы социологии. Структура социологического знания.

Понятийный аппарат социологии. Этапы институционализации социологии. Уровни социологического анализа. Социальный мир, социальная реальность. Предыстория и социально-философские предпосылки социологии как науки. Платон. Аристотель. Ибн Хальдун. Ф. Аквинский. Н. Макиавелли.

Тема 2. Социологические теории. Русская социологическая мысль

Социология О. Конта. Социологическая теория Г.Спенсера. Социологическая парадигма К.Маркса. Социология Э.Дюркгейма: методология социального реализма. Раннее психологическое направление в социологии. Теории редукционизма Л. Уорда и Ф. Гиддингса. Психологические направления социологии в России (П.Л. Лавров, Н.К. Михайловский, Е.В. Роберти, Н.И. Кареев). Социокультурная теория Н.Я. Данилевского. Генетическая социология М.М. Ковалевского. Интегральная социология П. Сорокина. Понимающая социология М. Вебера. Структурно-функциональный анализ Т. Парсонса. Немецкая классическая социология. Эмпирическая социология Чикагской школы. Критическая теория Франкфуртской школы. Феноменологическая социология. Теория символического интеракционизма (Дж. Мид, Г. Блумер, И. Гофман). *Теория действия. Этнометодология (А. Шюц, Г. Гарфинкель).*

Тема 3 Социальные структуры, институты, общности, группы, организации

Социальные структуры. Социальные общности. Виды общностей. Общность и личность. Малые группы и коллективы. Социальная организация. Социальный институт. Признаки социального института. Функции социальных институтов. Институционализация и ее этапы. Основные и частные социальные институты. Биосоциальные группы. Социокультурные группы. Односторонние и многосторонние группы. Первичные и вторичные группы. Формальные и неформальные группы. Целевые группы. Групповая сплочённость. Социальные круги. Социальные черты организаций

Тема 4 Самоорганизация общества в условиях социального неравенства

Социальное неравенство. Социальная стратификация. Вертикальная и горизонтальная социальная мобильность. Социальные движения. Классовое деление общества. Функции и классификация социальных конфликтов. Механизм социального конфликта. Управление конфликтом. Социология революций и реформ как формы проявления социального конфликта. Социальные изменения. Концепция социального прогресса. Формирование мировой системы. Проблема неравенства в развитых и развивающихся странах мира. Неравенство в современной России как социологическая проблема. Место России в мировом сообществе

Тема 5 Социальное взаимодействие

Социальное взаимодействие и социальные отношения. Общество как продукт взаимодействия людей. Теория социального действия. Вклад в теорию социального действия П. Сорокина. Теория социального обмена Дж. Хоманса и П. Блау. Теория рационального выбора. Теория социального действия с позиций символического интеракционизма, этнометодологии, драматургического интеракционизма. Общественное мнение как институт гражданского общества.

Тема 6 Культура как фактор социальных изменений

Содержание понятия «культура». Культурные нормы. Взаимодействие экономики, социальных отношений и культуры. Культура как фактор социальной статики и динамики. Культурные символы и социальная самоидентификация общества, социальных групп и индивидов. Субкультуры. Контркультура. Этноцентризм. Культурный релятивизм. Влияние культуры на страновые и межцивилизационные конфликты.

Тема 7 Личность как социальный тип. Социальный контроль и девиация. Личность как деятельный субъект

Личность как социальный тип и деятельный субъект. Социальный статус. Социализация личности. Социальная типология личности. Социально-

психологические типы личности российского общества. Нормативная личность. Девиантное и делинквентное поведение. Лидерство и авторитет в группе.

Тема 8 Основные проблемы экономической социологии. Социология рынков

Социология истории хозяйства. Социальные функции хозяйствующих субъектов. Влияние социальной среды на типы и институционализацию хозяйствующих субъектов. Социологические аспекты моделей индустриального и постиндустриального общества. Социология теории модернизации. Рынок как социологическое понятие. Социология товарных рынков. Рыночная конкуренция как объект социологического исследования. Консюмеризм и потребительское поведение. Социальные проблемы российского рынка.

Тема 9 Методы социологического исследования

Количественные и качественные методы социологического исследования. Методика социологических исследований. Прикладная социология. Социологический опрос. Социологическое интервью. Наблюдение. Контент-анализ. Метод исследования фокус-групп.

МЕНЕДЖМЕНТ

1. Цели и задачи дисциплины

Учебная дисциплина «Менеджмент» позволяет сформировать компетенции будущих специалистов в области организационно-управленческой деятельности. Основной целью данной дисциплины является формирование основополагающих представлений об управлении социальными системами и об эволюции этих представлений, изучение процессов, функций и методов управления, приобретение практических навыков коммуникаций и принятия решений, овладение основами системного мышления, как определяющего фактора организационной эффективности. Задачи изучения дисциплины – дать основополагающее представление об эффективном управлении организацией, организации систем управления, совершенствовании управления в соответствии с тенденциями социально-экономического развития. Объектом изучения являются различные организации экономической, производственной и социальной сферы. Предметом изучения являются основные функции и методы менеджмента.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к гуманитарному и социально-экономическому циклу.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: история, философия, правоведение, социология.

История

Знания:

-основные закономерности исторического процесса;

- этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире;

- сущность, формы, функции исторического процесса;

- методы и источники изучения истории;

Умения:

- анализировать исторические события и устанавливать причинно-следственные связи между ними;

- проводить сравнительно-исторический анализ развития России и стран мира;

- обосновывать свою мировоззренческую и гражданскую позицию;

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

Владения навыками:

- применения исторического знания как метода для познания конкретных проблем, решения практических профессиональных задач;
- критического восприятия информации.

Философия

Знания:

- основы философии, способствующие развитию общей культуры личности;
- основные направления философии, методы и приемы философского анализа проблем;
- глобальные проблемы современности.

Умения:

- применять знания философии для выбора жизненной и профессиональной позиции;
- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.

Владения навыками:

- философского мышления;
- критического восприятия информации.

Социология

Знания:

- современные социальные проблемы, социальную структуру, социальные институты, организации, группы, общности, социальные процессы глобализации;
- природу лидерства и функциональной ответственности.

Умения:

- уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;

Владения навыками:

- критического восприятия информации;
- грамотно анализировать социальные процессы, происходящие в обществе;
- использовать методологию и методы эмпирического исследования.

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

-Политология (ОК-1, ОК-2, ОК-7, ОК-14, ПК- 6, ПК- 27, ПК- 35)

-Товароведение продовольственных товаров(ПК-8, ПК- 9, ПК- 15, ПК- 16, ПК-17)

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы (ОК-6);
- способен находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-11);

организационно-управленческая деятельность:

- уметь планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22);

научно-исследовательская деятельность:

- умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

- способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

- способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

проектная деятельность:

- умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-33).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- -роли, функции и задачи менеджера в современной организации;

- основные этапы развития менеджмента как науки и профессии;

- принципы целеполагания, виды и методы организационного планирования;

- типы организационных структур, их основные параметры и принципы их проектирования;

- виды управленческих решений и методы их принятия;

- основные виды и процедуры внутриорганизационного контроля;

- основные бизнес-процессы в организации;

- основные теории и концепции взаимодействия людей в организации, включая вопросы мотивации, групповой динамики, командообразования, коммуникаций, лидерства и управления конфликтами;

- типы организационной культуры и методы ее формирований;

- содержание и взаимосвязь основных элементов процесса стратегического управления;

- основы генезиса концепции корпоративной социальной ответственности (КСО), роль и место этики бизнеса в системе КСО;

- основы делового общения, принципы и методы организации деловых коммуникаций;

- роль и место управления персоналом в общем организационном управлении и его связь со стратегическими задачами организации;

- причины многовариантности практики управления персоналом и роль в них линейных менеджеров и специалистов по управлению персоналом.

Уметь:

- ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций;

- анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию;

- анализировать организационную структуру и разрабатывать предложения по ее совершенствованию;

- анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности;

- организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач;

- диагностировать организационную культуру, выявлять ее сильные и слабые стороны, разрабатывать предложения по ее совершенствованию;

- диагностировать этические проблемы в организации и применять основные модели принятия этических управленческих решений;

- анализировать состояние и тенденции развития рынка труда с точки зрения обеспечения потребности организации в человеческих ресурсах;

- оценивать положение организации на рынке труда, разрабатывать систему мероприятий по улучшению имиджа организации, как работодателя;

- проводить аудит человеческих ресурсов организации, прогнозировать и определять потребность в персонале, определять эффективные пути ее удовлетворения;

- разрабатывать мероприятия по привлечению и отбору новых сотрудников и программы их адаптации;

- разрабатывать программы обучения сотрудников и оценивать их эффективность;

- использовать различные методы оценки и аттестации сотрудников и участвовать в их реализации;

- разрабатывать мероприятия по мотивированию и стимулированию персонала организации.

Владеть:

- методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль);

- современными технологиями эффективного влияния на индивидуальное и групповое поведение в организации.

МАРКЕТИНГ

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Маркетинг» является формирование системы теоретических взглядов и научных представлений о рыночной концепции организации производственно-сбытовой, научно-технической деятельности предприятия, направленной на изучение спроса, конкретных запросов потребителей и ориентацию на них производимых товаров и услуг.

Задачи:

В ходе изучения дисциплины реализуются следующие *задачи*:

- формирование знаний по теории маркетинга;

- овладение методами и приемами решения конкретных задач маркетинга, сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды организации для принятия управленческих решений;

- формирование навыков разработки и реализации маркетинговых стратегий;

- овладение методами подготовки отчетов по результатам информационно-аналитической деятельности и оценки эффективности маркетинговых проектов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Маркетинг» относится к дисциплинам базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла ФГОС ВПО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

- Экономика - ОК-3; ОК -10, ОК -13

-Математика – ОК-3, ПК-1

- Менеджмент - ОК-11, ПК-13

-Экономика и управление производством ПК-36.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине:

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

Общекультурные компетенции: (ОК)

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

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

Профессиональные компетенции: (ПК)

- осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36);

- умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-37);

- умеет 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, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-38);

- способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-39).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-теоретические основы и закономерности функционирования маркетинга как науки, ее специфику;

- стратегии, технологии и инструменты маркетинга.

Уметь:

-самостоятельно анализировать научную и практическую литературу по маркетингу,

-анализировать и исследовать процессы развития рыночной экономики в российском обществе и глобальном мире.

- использовать методику и технику проведения маркетинговых исследований рынка, организации опросов потребителей с целью выявления их лояльности к товару и фирме, с целью выявления конкурентных преимуществ и недостатков фирмы и организации.

-применять полученные знания по маркетингу в профессиональной деятельности, рекламе и коммуникации, межличностном общении.

-планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции;

- 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,

-участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;

Владеть:

-методологией, методикой и техникой проведения маркетинговых исследований, от разработки научной программы исследования, использования количественных и качественных методов, до интерпретации эмпирических данных.

4. Форма контроля по дисциплине: зачет

Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретико-методологические маркетинга (ОК-9) (ОК-10) (ПК-37) (ПК-38) (ПК-39).

Тема 1. Маркетинг: сущность, эволюция концепций и современные тенденции развития

Социально-экономическая сущность маркетинга и области его применения. Основные понятия маркетинга. Эволюция концепции маркетинга. Современные тенденции развития маркетинга. Принципы и функции маркетинга. Управление маркетингом. Комплекс маркетинга.

Тема 2. Управление маркетингом в организации (ОК-9) (ОК-10) (ПК-37) (ПК-38)

Сущность, значение и основные этапы управления маркетингом в организации. Анализ и планирование в системе управления маркетингом. Общая характеристика стратегий маркетинга. Бюджет и бюджетирование в маркетинге. Контроль в маркетинге.

Тема 3. Сегментация рынка. Отбор целевых сегментов. Позиционирование товара (ОК-9) (ОК-10) (ПК-37) (ПК-38) (ПК-39).

Сегментация рынка. Критерии сегментации. Виды сегментации. Выбор целевых рынков. Позиционирование и дифференциация товара.

Тема 4. Маркетинговые исследования. Информационная система маркетинга (ОК-9) (ОК-10) (ПК-37) (ПК-38) (ПК-39).

Анализ маркетинговой среды. Сущность и классификация маркетинговой информации. Сущность, принципы и методы маркетинговых исследований. Виды и процедура маркетинговых исследований. Информационная система маркетинга.

Тема 5. Поведение потребителей маркетинга (ОК-9) (ОК-10) (ПК-37) (ПК-38) (ПК-39).

Модель покупательского поведения. Характеристики покупателя. Процесс принятия решения о покупке.

Раздел 2. Прикладные аспекты маркетинга (ОК-9) (ОК-10) (ПК-37) (ПК-38) (ПК-39).

Тема 6. Товарная политика и разработка инновационного продукта (ОК-9) (ОК-10) (ПК-37) (ПК-38) (ПК-39).

Концепция товара в маркетинге. Маркетинг услуг. Технологии управления жизненным циклом товара. Технологии разработки и внедрения на рынок инновационного продукта. Технологии разработки бренда. Технологии разработки ассортиментной политики. Технологии организации сервиса. Конкурентоспособность товара (работ, услуг).

Тема 7. Ценовая политика (ОК-9) (ОК-10) (ПК-37) (ПК-38) (ПК-39).

Цели, задачи и сущность ценовой политики. Факторы и принципы ценообразования. Стратегии ценообразования. Ценообразование в рамках товарной номенклатуры. Ценообразование по географическому принципу. Установление цен со скидками и зачетами. Виды скидок и зачетов. Дискриминационная ценовая политика. Методы расчета цены на товар

Тема 8. Сбытовая политика организации (ОК-9) (ОК-10) (ПК-37) (ПК-38) (ПК-39).

Природа каналов распределения. Функции посредников в каналах распределения. Виды и структура каналов распределения. Виды торговых посредников. Организация системы распределения. Технология формирования сбытовой сети организации.

Тема 9. Маркетинговые коммуникации (ОК-9) (ОК-10) (ПК-37)

Цели, задачи и направления коммуникативной политики. Процесс маркетинговых коммуникаций. Средства маркетинговых коммуникаций. Комплекс маркетинговых коммуникаций

ЭКОНОМИКА

1. Цели и задачи дисциплины

Учебная дисциплина Экономика позволяет сформировать компетенции обучающегося в области экономических процессов протекающих, как на микро- так и макроуровнях. Основными целями данной дисциплины является формировать у студентов экономическое мышление, основой которого должны стать знания экономических закономерностей развития макро - и микроэкономических систем.

Задачи дисциплины – сформировать представления студентов:

- о механизме действия объективных экономических законов и содержании законов рыночной экономики;
- о закономерностях функционирования рынков труда, капитала, земли, товаров;
- о моделях рыночных структур и закономерностях экономического поведения субъектов хозяйствования в различных моделях;
- о структуре макроэкономики и механизме обеспечения равновесия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

- История (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК – 1);
- Философия (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-12, ПК-1);
- Социология (ОК-2, ОК-5, ПК-1)

История

Знания:

- основные закономерности исторического процесса;
- этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире;
- сущность, формы, функции исторического процесса;
- методы и источники изучения истории;

Умения:

- анализировать исторические события и устанавливать причинно-следственные связи между ними;
- проводить сравнительно-исторический анализ развития России и стран мира;
- обосновывать свою мировоззренческую и гражданскую позицию;
- ориентироваться в сложных противоречивых событиях современной исторической, политической, экономической и культурной жизни страны и международных отношениях.

Владения навыками:

- применения исторического знания как метода для познания конкретных проблем, решения практических профессиональных задач;
- критического восприятия информации.

Философия

Знания:

- основы философии, способствующие развитию общей культуры личности;
- основные направления философии, методы и приемы философского анализа проблем;
- глобальные проблемы современности.

Умения:

- применять знания философии для выбора жизненной и профессиональной позиции;
- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.

Владения навыками:

- философского мышления;
- критического восприятия информации.

Социология

Знания:

- современные социальные проблемы, социальную структуру, социальные институты,

организации, группы, общности, социальные процессы глобализации;

- природу лидерства и функциональной ответственности.

Умения:

- уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;

Владения навыками:

- критического восприятия информации;
- грамотно анализировать социальные процессы, происходящие в обществе;
- использовать методологию и методы эмпирического исследования.

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)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда (ОК-3);
- использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач (ОК-13);
- умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);
- анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);
- умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-19);
- способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-28).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы экономических теорий и экономических систем;
- основные законы микро и макроэкономики;
- бизнес-планирование и экономику предприятий питания;
- принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности;
- основы бухгалтерского учета и налоговой системы

Уметь:

- применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории;
- планировать объем производства предприятий питания;
- проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания.

Владеть навыками:

- навыками экономического анализа производства продукции питания.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Предмет и метод экономической теории

2. Потребности и их роль в экономической организации общества
3. Экономические системы
4. Собственность в экономической системе
5. Рынок и конкуренция
6. Теория спроса и предложения
7. Поведение потребителя в рыночной экономике
8. Предприятие (фирма) как субъект рыночной экономики. Издержки, доход, прибыль фирмы
9. Поведение фирмы в условиях совершенной и несовершенной конкуренции
10. Рынки факторов производства
11. Национальная экономика. Основные макроэкономические показатели
12. Теория макроэкономического равновесия
13. Экономический рост. Циклическое развитие экономики
14. Макроэкономическая нестабильность. Безработица и инфляция
15. Финансовая система и фискальная политика.
16. Кредитно-денежная политика. Банковская система
17. Социальная политика и уровень жизни населения
18. Мировое хозяйство и эволюция. Мировой рынок. Международная валютная система
19. Особенности перехода к рыночной экономике в России. Формирование открытой экономики

РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

1. Цели и задачи дисциплины

Изучение русского языка и культуры речи в системе высшего образования имеет целью совместно с другими гуманитарными и социально-экономическими дисциплинами сделать осмысленной речевую практику студентов, повысить их языковую компетенцию, способствовать эффективному освоению ведущих дисциплин по специальностям, помочь в самостоятельной выработки мировоззренческих ориентиров, ценностных установок, общекультурной самоидентификации. Получение знаний по культуре речи предполагают развитие творческих способностей человека в современной жизни, влияние на его духовно-нравственные позиции и определение пути к совершенствованию в профессиональной деятельности.

Ориентация на профессиональные требования, предъявляемые к будущим специалистам, обусловила прагматическую направленность основных задач курса:

- сформировать навыки грамотной письменной учебно-научной речи и речи, необходимой в будущей профессиональной деятельности;
- научить вести межличностный и социальный диалог, разрешать конфликтные ситуации, используя эффективные методики общения;
- научить выступать публично, аргументировать собственную позицию в соответствии с нормами русского литературного языка и речевого этикета;
- анализировать готовые тексты различных жанров, создавать свой текст, осуществлять правку готового текста с учётом требований оптимальной коммуникации.
- познакомить с национальными особенностями речевого и неречевого поведения;
- совершенствовать уровень владения нормами русского литературного языка;
- уметь распознавать, предупреждать и исправлять речевые ошибки, лингвистически некорректные высказывания;
- выявлять особенности использования языковых единиц всех уровней в текстах разной функциональной принадлежности;

- способствовать развитию языкового чутья и оценочного отношения как к своей, так и к чужой речи.

Такая ориентация процесса обучения делает необходимым обращение к различным направлениям научных исследований в языкознании: психолингвистике, функциональной стилистике, стилистике текста, практической стилистике, исследованиям по риторике, ораторскому искусству и др.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Русский язык и культура речи» относится к вариативной части обязательных дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла.

В целом курс «Русский язык и культура речи» во взаимодействии с различными гуманитарными, социально-экономическими и профессиональными дисциплинами, изучаемыми в институте, призван обеспечить подготовку будущих специалистов, отвечающих как современным квалификационным требованиям, так и требованиям интеллектуальной, общекультурной и гуманитарной подготовки.

Для изучения учебной дисциплины Русский язык и культура речи необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые дисциплинами: история, культурология.

Знания:

- особенности становления русской государственности;
- основные закономерности исторического процесса.

Умения:

- самостоятельно анализировать социально-политические события и научную литературу;
- обосновать свою мировоззренческую и гражданскую позицию; ориентироваться в сложных противоречивых событиях современной культурной жизни страны.

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

- Конфликтология;
- Деловые переговоры.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

– способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-23);

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

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:

1. Общая характеристика бухгалтерского учета

2. Предмет и метод бухгалтерского учета
3. Бухгалтерский баланс
4. Система счетов и двойная запись
5. Документация и инвентаризация
6. Учет основных хозяйственных процессов
7. Учет денежных средств
8. Особенности учета в организациях общественного питания

ПРАВОВЕДЕНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины

Цель – формирование комплекса знаний, базовых умений и навыков в области правовых отношений, ознакомление с механизмами и формами их практической реализации с целью использования в профессиональной деятельности.

Задачи:

- усвоение базовых теоретических представлений о праве;
- изучение основных положений отраслей права, регулирующих общественные отношения (конституционное, административное, гражданское, трудовое и т. д.);
- приобретение базовых навыков практической работы в области анализа конкретных юридических ситуаций и принятия правомерных решений.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу дисциплин (вариативная часть, обязательная дисциплина)

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами средней общеобразовательной (полной) школы: Обществознание, Основы права

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

- *общекультурными:*

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

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

- *профессиональными (ПК)*

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- базовый понятийно-категориальный аппарат;
- основные нормативные правовые документы;
- теории происхождения государства и права;
- понятие закона;
- правомерное поведение и правонарушение;
- особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности
- Конституцию РФ и важнейшие кодексы.

уметь:

- применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности;
- пользоваться нормативными актами при решении правовых ситуаций;
- искать правовую информацию, используя современные программно-компьютерные и поисковые системы;
- применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности;
- ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности;
- использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности.

владеть:

- аргументации, ведения дискуссии;
- самостоятельной работы в ходе применения правовых норм и информации для решения практических и научно-исследовательских задач;
- литературной и деловой письменной и устной речи на русском языке, навыками публичной и научной речи.
- проводить сравнительный анализ правовой информации, аргументировать свой ответ, делать выводы
- вопросами правового регулирования деятельности предприятии общественного питания

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Общая теория права и государства (ОК-5, 7, ПК-25)

Тема 1. Понятие и сущность государства и права.

Понятие и признаки права. Право и государство. Система российского права: отрасли и институты, публичное и частное, материальное и процессуальное. Международное право. Российское право и «правовые семьи». Источники и формы права. Правотворческий процесс в РФ.

Тема 2. Основные положения теории права.

Правовая норма: структура (гипотеза, диспозиция, санкция), способы изложения (полный, отсылочный, бланкетный), методы регулирования (диспозитивный, императивный). Действие правовых норм во времени, пространстве и по кругу лиц. Условия и порядок вступления в силу нормативных актов России. Аналогия права. Толкование права. Правоотношение и его состав. Правонарушение, его состав и юридическая ответственность. Правовая культура, правосознание и правовое государство. Справочные правовые системы.

Раздел 2. Основы конституционного права РФ (ОК-5, 7, ПК-25)

Конституция Российской Федерации. Структура и состав Конституции Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Светский характер России. Правовой статус личности в Российской Федерации. Федеративное устройство Российской Федерации. Органы государственной власти в Российской Федерации. Местное самоуправление. Государственные символы России.

Раздел 3. Основы гражданского права РФ

Тема 1. Основные понятия гражданского права (ОК-5, 7, ПК-25)

Предмет, источники, основания возникновения и методы гражданских правоотношений. Правоспособность, дееспособность и деликтоспособность физических и юридических лиц. Организационно-правовые формы юридических лиц.

Тема 2. Право собственности и вещные права (ОК-5, 7, ПК-25)

Право собственности: понятие, формы, основания возникновения и прекращения. Вещные права. Защита имущественных и личных неимущественных прав в гражданском праве. Понятие исковой давности. Наследование по закону и завещанию и его правовые последствия.

Тема 3. Обязательственное право (ОК-5, 7, ПК-25)

Обязательства: основания возникновения, их исполнение и обеспечение. Стороны обязательств, их права, обязанности и ответственность. Перемена лиц в обязательствах. Сделки и договоры: понятие, формы и виды, условия действительности и недействительности, порядок заключения, изменения и расторжения.

Раздел 4. Основы трудового права РФ

Тема 1. Основные понятия трудового права (ОК-5, 7, ПК-25)

Предмет, источники и методы трудовых правоотношений. Трудовая право- и дееспособность. Правила внутреннего трудового распорядка организации.

Тема 2. Трудовой договор (ОК-5, 7, ПК-25)

Трудовой договор: понятие, формы, виды и содержание. Порядок заключения, изменения, расторжения и прекращения трудового договора. Испытательный срок при заключении трудового договора.

Тема 3. Рабочее время и время отдыха (ОК-5, 7, ПК-25)

Рабочее время: понятие, виды и режимы. Работа за пределами нормальной продолжительности рабочего времени: сверхурочная работа и совместительство. Время отдыха: понятие, виды и порядок предоставления.

Тема 4. Дисциплина труда и защита трудовых прав (ОК-5, 7, ПК-25)

Дисциплина труда, виды поощрений и дисциплинарных взысканий. Порядок наложения и снятия дисциплинарных взысканий. Защита трудовых прав работников: формы, индивидуальные и коллективные трудовые споры. Самозащита, компетенция и порядок защиты прав работников в комиссии по трудовым спорам и в суде.

Раздел 5. Административные, уголовные правонарушение и ответственность в государственной и муниципальной службе

Тема 1. Административные правонарушения и ответственность (ОК-5, 7, ПК-25)

Административное право: понятие, предмет, метод, источники. Административное правонарушение: юридический состав и виды. Административная ответственность: понятие, виды, порядок назначения и производство по делам об административных правонарушениях. Административные правонарушения и ответственность в сфере государственной и муниципальной службы.

Тема 2. Уголовные правонарушения и ответственность (ОК-5, 7, ПК-25)

Уголовное право: понятие, предмет, метод, источники. Понятие и состав преступления. Стадии совершения преступлений. Категории (виды) преступлений. Обстоятельства, исключающие преступность деяния. Уголовная ответственность и система наказаний в уголовном праве. Преступления в сфере экономики.

Раздел 6. Основы информационного права РФ и защиты персональных данных (ОК-5, 7, ПК-25)

Понятие информации и правовые основы его защиты. Правовое регулирование защиты государственной, коммерческой и служебной тайны. Защита персональных данных.

ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА КООПЕРАЦИИ

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачи дисциплины:

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

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

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

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

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

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

- способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда (ОК 3);
- способность к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнёрских отношений (ОК 5);
- демонстрировать понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности, стремиться к личностному развитию и повышению профессионального мастерства (ОК 8);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

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

Владеть вопросами правового обеспечения деятельности потребительских кооперативов.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины

Теория и практика кооперации

Потребительская кооперация в России

Производственная кооперация

Функционирование кооперативных организаций в России в рыночных условиях

Основные направления развития кооперации в России, регионе, мире

КОНФЛИКТОЛОГИЯ

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Конфликтология» является формирование у бакалавров знаний об особенностях и формах протекания организационных конфликтов различных типов и их социально-экономических последствиях для деятельности организации; о технологиях управления конфликтами; выработка навыков работы с социально-трудовыми и организационными конфликтам.

Задачи:

- сформировать представление о развитии и современном состоянии управленческой конфликтологии, основах теории конфликтов, их функциях и типологии;
- сформировать навыки диагностики непосредственных причин возникновения конфликтных ситуаций, их структуры и динамики;
- сформировать приёмы профилактики, урегулирования и оценки последствий конфликтов в организации.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится вариативной части гуманитарного, социального и экономического цикла.

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

- Менеджмент (ОК-6)
- Этика (ПК-6)
- Культурология (ПК-6)
- Политология (ПК-6, 27, 35)

Перечень последующих учебных дисциплин (модулей), для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: маркетинг (ОК-6,10), Кредитная кооперация (ПК-6), Производственная практика (ПК-6, ПК-26), Преддипломная практика (ПК-6).

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Общекультурных:

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

Профессиональных:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

-специфику конфликтологии как науки, субъективные и объективные предпосылки и причины возникновения конфликтов, сущность и структурные компоненты конфликта, позитивные и негативные функции конфликта.

Уметь:

- самостоятельно анализировать и определять тип и вид социального конфликта,
- проследить позитивные и негативные тенденции развития конфликта,
-прогнозировать развитие конфликта
- предотвратить конфликт

Владеть навыками:

- стратегией и тактикой разрешения конфликтов,
-навыками конструктивного и успешного поведения в случае возникновения конфликта, а также способами его предупреждения.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:

1. Общая теория конфликта
2. Детерминация и динамика конфликта.
3. Виды конфликтных ситуаций.
4. Внутригрупповые и межгрупповые конфликты
5. Организационно-управленческие конфликты.
6. Политические конфликты
7. Технология разрешения конфликтов.
8. Основы управления конфликтами.

9. Переговоры в конфликтных ситуациях.

ДЕЛОВЫЕ ПЕРЕГОВОРЫ

1. Цели и задачи освоения 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин, дисциплины по выбору.

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

- Менеджмент ОК-6.

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

- Маркетинг (ПК-26);
- Учебная и производственная практика (ПК-6).

3.Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и 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 и выборе путей их достижения, умеет логически верно аргументировано и ясно строить свою речь (ОК-10).

Профессиональные компетенции:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- принципы и методы организации и проведения деловых переговоров;
- структуру переговорного процесса;

• основные направления и стратегии ведения переговоров;
• подходы к изложению собственной позиции и 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 и давлению в процессе деловых переговоров,
• преодоления стереотипных отрицательных установок по отношению к партнеру,
• взаимодействия с «трудными партнерами», нахождения решений в сложных и конфликтных ситуациях.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:

1. Основные принципы этики и характер деловой коммуникации
2. Этика и развитие деловой культуры в России
3. Речевая коммуникация: понятие, формы и типы
4. Невербальные аспекты деловой коммуникации
5. Письменная форма коммуникации и деловая переписка
6. Конфликтные ситуации в деловом общении и пути их разрешения

КУЛЬТУРОЛОГИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель курса:

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

Задачи курса:

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

-ознакомить с научными подходами в изучении наследия культуры.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

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

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

Знания:

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

Умения:

-исторического, философского и культурологического анализа.

Владения навыками:

-ориентации в становлении духовных ценностей.

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

-Этика (ОК-1,ОК-2)

- Психология и педагогика (ОК-1,ОК-2)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции:

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные понятия и категории культурологи и художественных жанров. Уметь:

- анализировать процессы культурологического развития в рамках исторического времени.

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

Владеть:

- навыками анализа исторических процессов и их отражения в духовной сфере;

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

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:

1. Культурология как наука. Предмет и специфика культурологии. Современные школы и концепции культурологии.
2. Становление культуры и ее ранние формы.
3. Культура Древнего Востока.
4. Античная культура
5. Средневековая культура
6. Культура эпохи Возрождения
7. Западноевропейская культура Нового времени.
8. Европейская культура XIX века.
9. Европейская культура XX века.
10. Русская культура.

КУЛЬТУРА В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

Задачи курса:

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

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

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

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

Знания:

- основных закономерностей и этапов культурологического развития общества.

Умения:

- исторического, философского и культурологического анализа.

Владения навыками:

- ориентации в становлении духовных ценностей.

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

- Этика (ОК-1,ОК-2)
- Психология и педагогика (ОК-1,ОК-2)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции:

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

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

Профессиональные компетенции:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные понятия и категории культурологии и художественных жанров;

Уметь:

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

Владеть навыками:

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

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:

Знание о культуре в системе современной науки.

Проблема идентичности в современной культуре.

Современные социологические методы исследования культуры.

ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВА

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина «Основы социального государства» позволяет сформировать компетенции обучающегося в области базовых теоретических знаний о концепциях социального государства, опыта создания социального государства в отечественной и зарубежной практике.

Основными задачами курса являются:

- приобретение студентами базовых теоретических знаний о концепциях социального государства;
- изучение опыта создания социального государства в отечественной и зарубежной практике;
- овладение студентами понятийно-категориальным аппаратом и методологией изучения социального государства;
- приобретение студентами знаний, умений и навыков, необходимых для профессиональной деятельности, в частности, умения работать в коллективе;
- формирование представлений о специфике развития общественной активности граждан в современном обществе; получение практических навыков анализа общественных движений и организаций гражданского общества.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

История, Философия, Правоведение, Социология.

Знания:

- основные закономерности исторического процесса;
- этапы исторического развития России, место и роль России в современном мире;

- современные социальные проблемы, социальную структуру, социальные институты, организации, группы, общности, социальные процессы глобализации;

- основы российской правовой системы и законодательства;

- основные понятия о праве, личности, обществе;

- систему и структуру органов государственной власти.

Умения:

- анализировать исторические события и устанавливать причинно-следственные связи между ними;

- проводить сравнительно-исторический анализ развития России и стран мира;

- обосновывать свою мировоззренческую и гражданскую позицию;

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

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.

Владения навыками:

- систематизации и обобщения информации по правовым вопросам;

- грамотно анализировать социальные процессы, происходящие в обществе;

- использовать методологию и методы эмпирического исследования;

- применения исторического знания как метода для познания конкретных проблем, решения практических профессиональных задач;

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: Конфликтология; Деловые переговоры; Сельскохозяйственная кооперация.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- способность к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни (ОК-1);

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

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

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

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ПК-6);

- умение разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ (ПК-27);

- умение вести деловые переговоры (ПК-35).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- сущность понятия социального государства, гражданского общества и основные этапы их развития; современные представления о социальном государстве и гражданском обществе; понятие социального капитала; основы гражданской этики; опыт развития общественных движений и гражданского общества в современной России.

Уметь:

- оперировать основными терминами и понятиями; воспроизводить содержание тем дисциплины, апеллируя к необходимым источникам; использовать полученные знания и навыки в практике профессиональной деятельности.

Владеть навыками:

- навыками научной организации своего труда; концептуальными основами и теоретическим аппаратом в области социального благополучия; навыками современного поиска и обработки информации; методами критической оценки информации.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:

1. Сущность, принципы и модели социального государства.
2. Экономическая основа социального государства.
3. Социальное партнерство
4. Правовая основа социального государства
5. Социальный аудит
6. Социальная политика социального государства
7. Социальная ответственность государства, бизнеса и гражданина.

ПОЛИТОЛОГИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина позволяет сформировать компетенции обучающегося в области политики, политической власти и управления. Основными целями данной дисциплины являются политическая социализация студентов, формирование политической культуры, высоких духовно-нравственных качеств, патриотизма, государственности, личной ответственности перед обществом и государством и чувства гражданского долга. Задачи дисциплины – сформировать представления студентов:

- о закономерностях и особенностях развития политических институтов, отношений и процессов;
- о представлениях, мотивах, действиях людей, воспроизводящих и преобразующих политическую реальность;
- об основных направлениях, формах и методах демократизации политической системы;
- о наиболее оптимальных путях преодоления политических, национально-этнических конфликтов, совершенствования национально-государственного устройства общества;
- о формах и методах реализации международного опыта по правам и свободам граждан.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к гуманитарному и социально-экономическому циклу.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: история, философия, правоведение, социология.

История

Знания:

- основные закономерности исторического процесса;
- этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире;
- сущность, формы, функции исторического процесса;
- методы и источники изучения истории;

Умения:

- анализировать исторические события и устанавливать причинно-следственные связи между ними;
- проводить сравнительно-исторический анализ развития России и стран мира;

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

Владения навыками:
- применения исторического знания как метода для познания конкретных проблем, решения практических профессиональных задач;
- критического восприятия информации.

Философия

Знания:
- основы философии, способствующие развитию общей культуры личности;
- основные направления философии, методы и приемы философского анализа проблем;
- глобальные проблемы современности.

Умения:
- применять знания философии для выбора жизненной и профессиональной позиции;
- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.

Владения навыками:
- философского мышления;
- критического восприятия информации.

Правоведение

Знания:
- основы российской правовой системы и законодательства;
- основные понятия о праве, личности, обществе;
- конституционную основу правовой системы;
- систему и структуру органов государственной власти.

Умения:
- грамотно и оперативно ориентироваться в законодательстве.

Владения навыками:
- систематизации и обобщения информации по правовым вопросам.

Социология

Знания:
- современные социальные проблемы, социальную структуру, социальные институты, организации, группы, общности, социальные процессы глобализации;
- природу лидерства и функциональной ответственности.

Умения:
- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;

Владения навыками:
- критического восприятия информации;
- грамотно анализировать социальные процессы, происходящие в обществе;
- использовать методологию и методы эмпирического исследования.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: Конфликтология, Деловые переговоры, Сельскохозяйственная кооперация.

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:
- способность к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни (ОК-1);
- наличие гражданской позиции, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2);
- способность получать и обрабатывать информацию, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде (ОК-7);

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

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ПК-6);

- умение разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ (ПК-27);

- умение вести деловые переговоры (ПК-35).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- предмет и основные категории политологии;

- историю развития политической мысли;

современные политические концепции; политическую систему и ее роль в жизни общества; содержание понятия «власть», источники, виды, ресурсы власти; сущность политической власти и политической жизни, политических отношений и процессов; международные организации и движения.

Уметь:

- ориентироваться в расстановке политических сил в стране и мире;

- разбираться в проблемах формирования гражданского общества, избирательных системах, политических технологиях, политическом лидерстве;

- оценивать современную политическую обстановку;

- анализировать конкретные политические ситуации и политические решения; понимать значение активного личного участия в политике;

- самостоятельно анализировать социально-политическую литературу.

Владеть:

- методологией познания политической реальности;

- методами политического анализа и прогнозирования;

- навыками критического восприятия информации.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:

1. Политология как наука
2. Теоретическая политология
3. Прикладная политология

ЭТИКА

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

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

История (ОК-1, ОК-2)

Философия (ОК-1, ОК-2)

Социология (ОК-2)

Культурология (ОК-1, ОК-2, ПК-6)

Знания:

- современной картины мира на основе целостной системы естественнонаучных и математических знаний, ценностей бытия, жизни, культуры
- законов философии;
- социально-значимых процессов и явлений;
- основной терминологии сферы своей профессиональной деятельности.

Умения:

- ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры;
- интегрироваться в современное общество, нацеливаться на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии;
- обладать социальной значимостью своей будущей профессии;
- осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.

Владения навыками:

- анализа социально-значимых процессов и явлений;
- ответственного участия в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни;
- сохранения и защиты экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности;

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

Экология (ПК-6)

Кредитная кооперация (ПК-6)

3.Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции:

- способности владения культурой мышления, целостной системой научных знаний об окружающем мире, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры (ОК-1);
- демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2).

Профессиональные компетенции:

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

В результате изучения дисциплины студент должен: Знать:

- предмет этики, ее методы, место этики в системе наук, взаимосвязь этики с другими науками, значение этики в профессиональном взаимодействии;
- происхождение морали, биологические и социальные предпосылки нравственности, нравственность государств–полисов, этические учения;

- сущность, функции и структуру нравственности;
- понятия долга и ответственности;
- профессиональную этику.
- Уметь:
- применять основные понятия и правила этики в профессиональной деятельности;
- определять современные концепции этики и этические учения прошлого и настоящего;
- соотносить цели и средства в профессиональной деятельности, выбирать собственную линию поведения;
- придерживаться нравственных идеалов и ценностей;
- соблюдать этику партнерских взаимоотношений.

Владеть навыками:
- нравственного поведения;
- соблюдения границ моральной ответственности.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:
1. Основные этапы истории этики
2. Понятие морали
3. Проблемы прикладной этики

ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Психология и педагогика» является:
- развитие личностно-ориентированной направленности профессионального мышления;
- формирование целостного представления о человеке с точки зрения его психологических характеристик;
- толерантности во взаимодействии с окружающим миром, совершенствование навыков межличностных и профессиональных взаимоотношений в коллективе;
- развитие личностных качеств, необходимых специалисту-психологу.

Основными задачами подготовки бакалавра являются формирование психологического климата коллектива в профессиональном взаимодействии, определение профессиональных способностей специалистов с целью оптимизации производственной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

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

История (ОК-1, ОК-2)

Философия (ОК-1, ОК-2)

Социология (ОК-2)

Культурология (ОК-1, ОК-2, ПК-6)

Знания:
- современной картины мира на основе целостной системы естественнонаучных и математических знаний, ценностей бытия, жизни, культуры.
- законов философии,

- социально-значимых процессов и явлений,
- основной терминологии сферы своей профессиональной деятельности

Умения:

- ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры.
- интегрироваться в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии
- обладать социальной значимостью своей будущей профессии,

Владения навыками:

- анализа социально-значимых процессов и явлений,
- ответственного участия в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни

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

Экология (ПК-6)

Кредитная кооперация (ПК-6)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции:

- способности владения культурой мышления, целостной системой научных знаний об окружающем мире, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры (ОК-1);
- демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2).

Профессиональные компетенции:

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

В результате изучения дисциплины студент Должен: Знать:

- основные психические функции человека; их физиологические механизмы;
- отражательные психические процессы;
- индивидуально-психологические особенности личности, социальные факторы в становлении психики и личности;
- роль эмоционально-волевой формы в жизни и деятельности человека;
- методы и средства воспитательного воздействия на личность и его сознание;
- движущие силы учебного процесса и его противоречия;

Уметь:

- давать психологическую характеристику личности, её темперамента, способностей, характера;
- противостоять конфликтным ситуациям, их преодолению и предотвращению;
- преодолевать противоречия учебного процесса;

Владеть навыками:

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

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:

1. Предмет, задачи и особенности психологии как науки
2. Психология познавательных процессов

3. Сознание и его роль в жизнедеятельности
4. Индивидуально-психологические особенности личности
5. Психология общения
6. Психология групп
7. Педагогика и педагогическая психология. Обучение и воспитание

Часть 2. Математический и естественнонаучный цикл

МАТЕМАТИКА

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Учебная дисциплина Математика позволяет сформировать общекультурные компетенции обучающегося: владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; умение применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Основными целями изучения данной дисциплины являются:

- изучение теоретических и практических основ базовых разделов математики, формирование у студентов навыков описания объектов в прикладных задачах;
- изучение студентами основных разделов высшей математики: математического анализа, дифференциального и интегрального исчисления, линейной и векторной алгебры, теории вероятностей и математической статистики, математического программирования;
- формирование представления о математике не только как о мощном средстве решения прикладных задач и универсальном языке науки, но и как об элементе общей культуры, особом методе познания;
- свободное владение математическим аппаратом, необходимым для решения теоретических и практических задач экономики, управления и планирования;
- овладение необходимой лексикой, помогающей продолжению обучения в вузе;
- подготовка к изучению последующих дисциплин;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности в качестве бакалавров (магистров) в учебно-образовательных учреждениях, экономических и управленческих структурах.

Задачи дисциплины:

1. Формирование знаний:

– обучение фундаментальным основам математики,

– овладение математическими методами,

– выработка навыков построения математических моделей и умения проведения вычислительного расчета,

– ознакомление с основами математического аппарата, необходимого для решения практических задач;

2. Обучение действиям:

- умению самостоятельно изучать учебную и научную литературу по математике;
- вырабатыванию навыков математического исследования прикладных вопросов, нахождению подходящего метода решения задачи, умению анализировать результаты решения и применить их на практике;
- развитию логического мышления, необходимого в дальнейшей работе, и повышение общего уровня математической культуры.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемыми в процессе изучения элементарной математики.

Знания:

- законов, правил математики;
- основных математических тождеств;
- теоретических и практических основ базовых разделов математики;

- свободное владение математическим аппаратом, необходимым для решения теоретических и практических задач;

- методы решения уравнений и неравенств.

Умения:

- анализировать условие задачи и устанавливать причинно-следственные связи между компонентами;

- решать задачи из основных разделов элементарной математики;

- при решении задач выбирать и использовать необходимые и рациональные вычислительные методы и средства;

- использовать необходимые таблицы и справочники;

Владения навыками:

- применения математических методов для изучения конкретных проблем, решения практических профессиональных задач.

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

- Информатика (ПК-1);

- Компьютерные технологии и информатика (ПК-1, ПК-3);

- Механика (ПК-1).

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

общепрофессиональных: обучающийся

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики; основы дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики, численных методов.

Уметь:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении.

Владеть навыками:

- методами математического описания типовых профессиональных задачи интерпретации полученных результатов.

4. Форма контроля по дисциплине: экзамен

5. Содержание дисциплины

Раздел 1. Линейная алгебра с элементами аналитической геометрии. ОК-4, ОК-16, ПК-5

Тема 1. Основы линейной алгебры Матрицы, определители. Операции над матрицами и свойства определителей.

Тема 2. Системы линейных алгебраических уравнений Методы решения систем линейных алгебраических уравнений.

Тема 3. Элементы аналитической геометрии Операции над векторами. Прямые и плоско-

сти. Кривые и поверхности второго порядка.
Раздел 2. Основы математического анализа. ОК-4, ОК-16, ПК-5
Тема 4. Введение в математический анализ Множества. Числовые последовательности. Пределы. Функция. Непрерывность.
Тема 5. Дифференциальное исчисление Производная. Дифференцируемость и непрерывность. Правила и формулы дифференцирования. Исследование функций. Дифференциал функции.
Тема 6. Интегральное исчисление Первообразная. Неопределенный интеграл. Методы интегрирования. Определенный интеграл. Знать: основные понятия интегрального исчисления.
Тема 7. Функции многих переменных Функции многих переменных. Экстремум функции. Условный экстремум. Знать: функции многих переменных.
Раздел 3. Ряды. ОК-4, ОК-16, ПК-5
Тема 8. Числовые ряды. Степенные ряды Числовые ряды. Необходимые и достаточные признаки сходимости. Абсолютная и условная сходимость. Степенные ряды.
Раздел 4. Гармонический анализ. ОК-4, ОК-16, ПК-5
Тема 9. Разложение функций в ряды Фурье Ряды Фурье для периодических и непериодических функций.
Раздел 5. Дифференциальные уравнения ОК-4, ОК-16, ПК-5
Тема 10. Линейные дифференциальные уравнения первого и второго порядка Дифференциальные уравнения первого порядка. Линейные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами.
Раздел 6. Основы дискретной математики ОК-4, ОК-16, ПК-5
Тема 11.Основы дискретной математики: комбинаторика, алгебра высказываний, алгебра множеств, графы.
Раздел 7. Теория вероятности и математическая статистика. ОК-4, ОК-16, ПК-5
Тема 12. Теория вероятности Случайные события. Классическое определение вероятности. Условная вероятность. Вероятность суммы и произведения событий. Теорема полной вероятности. Формулы Байеса, Бернулли. Случайные величины. Функция распределения. Математическое ожидание, дисперсия.
Тема 13. Основы математической статистики Генеральная и выборочная совокупности. Вариационный ряд. Точечные и интервальные оценки. Доверительные оценки. Статистическая гипотеза. Критерии проверки. Дисперсионный анализ.

ИНФОРМАТИКА

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Основная цель обучения информатике на этапе бакалавриата состоит в формировании у будущих специалистов практических навыков по основам алгоритмизации вычислительных процессов и программированию решения экономических, вычислительных и других задач, развитие умения работы с персональным компьютером на высоком пользовательском уровне, обучение работе с научно-технической литературой и технической документацией по программному обеспечению ПЭВМ.

Задача – реализация требований, установленных в квалификационной характеристике в области анализа, создания, внедрения, сопровождения и применения средств математического обеспечения информационных систем предметной области.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Информатика» изучается студентами 1 курса, относится к дисциплинам базовой части Математического и естественнонаучного цикла по выбору студента математического цикла Б2.Б.2.

Курс учебной дисциплины «Информатика» имеет практико-ориентированный характер и построен с учетом междисциплинарных связей, в первую очередь, знаний, навыков и

умений, приобретаемых студентами в процессе изучения дисциплин естественнонаучного и дисциплин профессионального цикла.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующей дисциплиной «Информатика» на базе полного среднего общего образования. Также дисциплина основывается на знаниях сформированных ранее в ходе изучения «Математики» в 1 семестре.

Знания, полученные в ходе изучения «Информатики» далее будут использованы студентами при дальнейшем изучении дисциплин естественнонаучного и профессионального цикла.

Знания:

- общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации;
- основные понятия и методы теории информации и кодирования;
- основы современных информационных технологий по переработке информации;
- современное состояние уровня и направлений развития вычислительной техники и программных средств;
- программные средства реализации информационных процессов;
- основы алгоритмизации и программирования;
- принципы организации и основные топологии вычислительных сетей, принципы построения сетей;
- сетевой сервис и сетевые стандарты, средства использования сетевых сервисов;
-информационная безопасность, защита информации.

Умения:

- использовать систему помощи для решения проблем, связанных экономическими расчетами;
- создавать и форматировать текстовые, табличные и графические документы;
- графически изобразить полученные результаты.

Владения навыками:

- создания текстовых и табличных документов;
- наглядного представления информации в виде презентаций;
- автоматизации решения экономических задач;
- антивирусной защиты.

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

- Компьютерные технологии и информатика (ПК-3, ПК-10, Пк-15);
- Начертательная геометрия и инженерная графика (ПК-3, ПК-6, ПК-30, ПК-34).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);
- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);
- способен понимать сущность информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, осознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе государственной тайны (ПК-4);

- уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-20).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере;

уметь:

- работать в качестве пользователя персонального компьютера;
- использовать языки системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения;

владеть:

- методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;
- техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приёмы антивирусной защиты.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

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

ФИЗИКА

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

- Математика (ОК-1, ПК-3)

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

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

Владения навыками: производить численные вычисления по известным формулам

- Неорганическая химия (ПК-32)

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

Умения: определять молярную массу веществ, концентрацию.

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

- Теплотехника (ОК-1,ПК-3)
- Механика (ПК-10)
- Процессы и аппараты пищевых производств (ПК 32-33)
- Электротехника и электроника
- Холодильная техника и технология
- Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов и метод их контроля

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

-знать:

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

-уметь:

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

-владеть:

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

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Физические основы механики
2. Молекулярная физика и термодинамика
3. Электричество и магнетизм
4. Механические и электромагнитные колебания и волны
5. Волновая и квантовая оптика
6. Квантовая физика и физика атомов
7. Элементы ядерной физики и физики элементарных частиц

МЕХАНИКА

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Механика» является развитие навыков инженерного анализа движения материальных твердых тел; приобретении умения формирования расчетных схем конструкций; освоение приемов управления движение твердых тел.

Задачами дисциплины является:

- научить студентов определять условия равновесия тел под действием сил, рассматривать кинематику подвижных объектов;
- ознакомить с принципами формирования расчетных схем для твердых тел двигающихся ускоренно;
- подготовить к освоению способов динамического синтеза материальных систем.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Механика» изучается студентами 2 курса, является дисциплиной федерального компонента блока математический и естественнонаучный цикл базовая часть Б. Б. 04

Курс учебной дисциплины «Механика» имеет практико-ориентированный характер и построен с учетом междисциплинарных связей, в первую очередь, знаний, навыков и умений, приобретаемых студентами в процессе изучения дисциплин естественнонаучного и дисциплин профессионального цикла.

Изучение дисциплины «Механика» основывается на знаниях сформированных ранее в ходе изучения таких дисциплин, как

- Математика (ПК-1)
- Физика (ПК-1)

Знания, полученные в ходе изучения «Теоретической механики» далее будут использованы студентами при дальнейшем изучении дисциплин естественнонаучного и профессионального цикла.

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

- Холодильная техника и технология (ПК-7)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

- способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач ПК-1);
- уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7) .

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

знать:

-основные законы механики, основные виды механизмов, классификацию, их функциональные возможности и области применения;

-методы расчета кинематических и динамических параметров движения механизмов.

уметь:

- использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности

владеть:

- навыками решения типовых задач по статике, кинематике и динамике.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:
Раздел 1. Статика
1. Введение. Произвольная плоская система сил.
2. Пространственная система сил.
3. Система параллельных сил.
Раздел 2. Кинематика
4. Кинематика материальной точки
5. Кинематика твердого тела
Раздел 3. Динамика
6. Динамика материальной точки
7. Общие теоремы динамики
8. Динамика механической системы и твердого тела

ЭКОЛОГИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: Обучить студентов основам экологии и принципам рационального природопользования;

Задачи:

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

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

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

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

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу (базовая часть).

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

-Биология и химия из курса общеобразовательной школы;

Знания:

-о структуре, функциях и поведении живых существ;

- о строении и химическом превращении веществ;

- о взаимодействии между живыми существами.

Умения:

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

Владения навыками:

- самостоятельной работы;

- уметь получать и обрабатывать информацию из различных источников.

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

- Современная физическая химия в пищевой промышленности (ПК-1,3,6);
-Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов и метод их контроля (ПК -1,3,6);
- Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1,3);

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций:

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

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

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

-устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности, поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК -15).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- глобальные проблемы окружающей среды;
- экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы.

Уметь:

- использовать при проектировании предприятий общественного питания решения, отвечающие требованиям безопасности и экологичности;
- применять природоохранные мероприятия и ресурсосберегающие технологии;
- владеть экономическими методами регулирования природопользования.

Владеть навыками:

- рационального и экологически безопасного управления предприятиями.

Форма контроля по дисциплине: зачет

Содержание дисциплины

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
1	**2**	**3**	**4**
1.	2	Предмет экологии. Место экологии в системе биологических наук. Учение о биосфере ее структуре и функциях.	Теоретические и практические задачи экологии. Основные разделы экологии. Состав и структура биосферы, ее основные свойства и функции.
2.	2	Биотическая структура экосистем. Взаимоотношения организмов с окружающей средой.	Автотрофы и гетеротрофы. Продуценты, консументы, детритофаги и редуценты. Пищевые и непищевые отношения.
3	2	Глобальные проблемы ок-	Характеристика загрязнений, послед-

		ружающей среды	ствия для человека и биосферы в целом. Киотский протокол.
4	2	Водные ресурсы и их рациональное использование	Роль воды на планете. Состав и характеристика питьевой воды, классификация по степени минерализации. Экологические проблемы, связанные с пресной водой.
5	2	Требования безопасности и экологичности при проектировании предприятий общественного питания	Требования СНиПов и СанПиНов при проектировании предприятий общественного питания; классификация предприятий по классам опасности для окружающей среды
6	2	Региональные и глобальные проблемы загрязнения атмосферы	Структура и состав атмосферы. Загрязнение атмосферы: первичные и вторичные загрязнители. Кислотные дожди, парниковый эффект, нарушение озонового слоя.
7	2	Проблемы роста народонаселения	Основные причины и последствия демографического взрыва. Воздействие человека на окружающую среду. Природные и антропогенные загрязнения окружающей среды их классификация..
8	2	Технологии водоочистки утилизации твердых бытовых отходов.	Методы и аппараты очистки сточных вод. Механическая, биологическая, химическая очистка. Виды отходов коммунального и сельского хозяйства различных отраслей промышленности. Способы утилизации.
9	2	Правовые и нормативные вопросы охраны окружающей среды	Основы экологического права в России. Закон «Об охране окружающей природной среды», Международное сотрудничество в области охраны окружающей среды. Конференция в Рио-де-Жанейро, Киотский протокол, Стокгольмская конференция и др.

НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

В задачи курса входит:

- изучение строения неорганических веществ и зависимости их свойств от природы вещества, типа химических связей в веществах;
- изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических процессов и их влияние на скорость процесса;
- изучение роли неорганических веществ в природе и технологии продуктов общест-

венного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемыми в процессе изучения химии.

Знания:

фундаментальных разделов неорганической химии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей химических, биотехнологических, физико-химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания.

Умения:

создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет; использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов.

Владения навыками:

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

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

- аналитическая химия и физико-химические методы анализа (ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-14)
- физическая и коллоидная химия (ПК-8)
- пищевая микробиология (ПК-1)
- пищевая химия (ПК-8)
- технология производства пищевых продуктов из растительного сырья (ПК-8)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

использовать основные законы неорганической химии в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1);

владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий, аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-3).

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Основные законы химии
2. Строение атома
3. Периодический закон и периодическая система
4. Химическая связь, строение и свойства молекул
5. Энергетика химических реакций
6. Химическая кинетика и равновесие
7. Дисперсные системы и растворы

8. Комплексообразование в растворах
9. Электрохимические процессы. Окислительно-восстановительные реакции
10. Свойства элементов и их соединений

ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ-1

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

Задача дисциплины – дать студентам необходимые знания

- о классификации, строении и номенклатуре органических соединений;
- о превращениях и установлении структуры органических веществ,

их свойствах и путях использования;

- научить будущих специалистов пользоваться этими знаниями.

Главное внимание в программе уделено тем классам органических соединений, которые составляют основную массу органического вещества пищевого сырья и готовой продукции: белкам, липидам, углеводам, витаминам, ферментам и другим веществам, превращение которых лежит в основе технологических процессов пищевой промышленности

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемыми в процессе изучения химии.

Знания:

фундаментальных разделов неорганической химии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей химических, биотехнологических, физико-химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания.

Умения:

создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет; использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов.

Владения навыками:

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

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

- органическая химия-2 (ПК-1, ПК-3)
- биохимия (ПК-1, ПК-3)
- пищевая химия (ПК-1, ПК-3)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Использовать основные законы общей и неорганической химии в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1).

-Владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий, аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- фундаментальные разделы органической химии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических, химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания (основные законы химии, состав и строение простых и сложных веществ, зависимость свойств веществ от вида химической связи, классификацию органических веществ, основные закономерности протекания химических процессов и способы управления ими, свойства органических соединений различных классов и их применение в производстве пищевых продуктов);

уметь:

прогнозировать свойства органических соединений и их важнейших соединений на основании строения молекул, давать название вещества по современной номенклатуре ИЮПАК; составлять уравнение реакций, характеризующие свойства; находить молекулярную массу газообразного вещества на основании его плотности, относительной плотности по водороду или воздуху и массовой доли элементов, а также по массе, объёму или количеству веществ-продуктов его сгорания;

владеть:

навыками практического определения наличия углеводорода и водорода в органических соединениях; по характерным реакциям определять органические соединения различных классов проведения теоретических и экспериментальных исследований в области переработки растительного сырья с использованием современных программных средств и информационных технологий

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Введение
2. Классификация, строение и номенклатура органических соединений
3. Классификация органических реакций
4. Механизмы, катализ органических реакций
5. Свойства основных классов органических соединений
6. Элементы биоорганической химии.

БИОХИМИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения биохимии - подготовка студентов к освоению технологий производства и хранения пищевых продуктов путем формирования у будущих специалистов научных представлений о строении, свойствах, биологической роли и процессах обмена биогенных веществ.

Задачи биохимии:

- ознакомить студентов с биологическими структурами живых организмов;

- дать знание о строении, свойствах, биологической роли белков, витаминов, ферментов, нуклеиновых кислот, липидов;

- ознакомить студентов с путями синтеза и распада углеводов в организмах, химизмом брожения, дыхания;

- дать знания об обмене белков, липидов в организмах, взаимосвязи метаболизма белков, углеводов, липидов;

- научить студентов применять биохимические методы для оценки качества пищевого сырья и продуктов общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемыми в процессе изучения химии.

Знания:

фундаментальных разделов неорганической химии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей химических, биотехнологических, физико-химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания.

Умения:

создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет; использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов.

Владения навыками:

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

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

- аналитическая химия и физико-химические методы анализа (ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-14)
- физическая и коллоидная химия (ПК-8)
- пищевая микробиология (ПК-1)
- пищевая химия (ПК-8)
- технология производства пищевых продуктов из растительного сырья (ПК-8)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- использовать основные законы неорганической химии в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования *(ПК-1);*

- владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий, аварий, катастроф, стихийных бедствий *(ПК-3).*

В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

- химический состав биологических тканей, строение веществ, входящих в состав живых организмов;

- роль природных соединений в жизнедеятельности организма;

- механизмы действия ферментов и их роль в обменных процессах;
- реакции обмена веществ в тканях человека, животных и растений;
- механизмы регуляции обмена веществ и клеточного гомеостаза;
- процессы трансформации энергии в живых организмах;
- механизм передачи наследственной информации;
- основные методы биохимических исследований;

уметь:

-проводить качественный и количественный анализ биологического материала;
- работать с биохимическим оборудованием и аппаратурой;
- применять теоретические знания в решении технологических задач;

-использовать биохимические методы при определении биологической и пищевой ценности продуктов питания;

- получить навыки экспериментальных исследований;

-ориентироваться в источниках информации по биологической химии.

Изучение биологической химии базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин: физика, разделы: биофизика, термодинамика, оптика, строение вещества; неорганическая и аналитическая химия, разделы: строение атомов и молекул, валентность, механизмы реакций, комплексные соединения, аналитические реагенты, методы анализа веществ; органическая химия; физическая химия, разделы: химическая термодинамика, кинетика, катализ.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Введение
2. Биологические структуры живых систем
3. Строение белков, их химические и биологические свойства
4. Нуклеопротеиды и их распространение
5. Ферменты
6. Витамины
7. Углеводы
8. Липиды
9. Гормоны
10. Биологическое окисление, взаимосвязь обмена белков, углеводов и жиров в организме
11. Регуляция обмена веществ (РОВ) на различных уровнях организма

АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА-1

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения аналитической химии и физико-химические методы анализа является фундаментальная подготовка студента для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также понятий и навыков методов анализа вещества: элементарного, молекулярного, фазового, с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий для контроля технологических процессов производства, способствуя выпуску продукции высокого качества.

Задачей дисциплины Аналитическая химия и физико-химические методы анализа является формирование у студентов понятий и навыков методов анализа вещества: элементарного, молекулярного, фазового. Методы аналитической химии имеют широкое применение в различных отраслях промышленности для контроля технологических процессов

производства, способствуя выпуску продукции высокого качества. Поэтому курс аналитической химии является базовой в изучении специального курса технохимического контроля хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.

В результате изучения дисциплины студенты должны приобрести навыки проведения химического и физико-химического анализа, самостоятельного исследования, уметь наблюдать химические явления, дать из них логические выводы, правильно понимать сущность химических процессов.

В **задачи** курса входит:

- изучение элементного, молекулярного, фазового анализа;
- изучение качественного анализа;
- изучение методов разделения и концентрирования веществ,
- изучение методов количественного анализа;
- изучение гравиметрического анализ;
- изучение титрометрического анализ;
- изучение оксидиметрии,
- изучение осадительного и комплексометрического титрования;
- изучение физико-химических методов анализа.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемыми в процессе изучения химии.

Знания:

- фундаментальных разделов аналитической химии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей химических, биотехнологических, физико-химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания.

Умения:

- создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет;
- использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов.

Владение навыками:

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

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

- физическая и коллоидная химия (ПК-8)
- пищевая микробиология (ПК-1)
- пищевая химия (ПК-8)
- технология производства пищевых продуктов из растительного сырья (ПК-8)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций: ПК-1, ПК-3

- использовать основные законы аналитической химии в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1);

- владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий, аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-3).

По результатам изучения дисциплины Аналитическая химия и физико-химические методы анализа студент должен:

знать

- основные законы аналитической химии;
- сущность химических, физических и физико-химических методов анализа;
- классификацию катионов и анионов;
- комплексообразование в растворах;
- окислительно-восстановительные процессы;
- применение различных методов анализа в производстве пищевых продуктов;
- методы титрования.

уметь

- производить необходимые расчеты;
- производить математическую обработку полученных результатов.

строить графики, диаграммы подбирать оптимальные условия проведения различных методов анализа;

- применять различные методы титрования;

владеть навыками:

- работы с аналитическими и техническими весами, рефрактометром, спектофотометром, pH-метром,
- работы по приготовлению растворов;
- титрования различными методами
- пользования учебной и научной литературой.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

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

ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ-1

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины Физическая и коллоидная химия-1 является фундаментальная подготовка студента по химии для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также изучение общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

В задачи курса входит:

- изучение основ химической термодинамики; термодинамических функций; химического потенциала и общих условий равновесия систем;

- термодинамических свойства газов и газовых смесей; фазовых равновесий и свойств растворов: равновесия в однокомпонентных системах; термодинамические свойства растворов; равновесия в двухфазных двухкомпонентных системах; равновесия в трехкомпонентных системах; химическое равновесие;
- термодинамическая теория химического сродства; равновесия в растворах электролитов; термодинамическая теория ЭДС;
- химическая кинетика: формальная кинетика; теории химической кинетики; кинетика сложных гомогенных, фотохимических, цепных и гетерогенных реакций;
- катализ: гомогенный и ферментативный; адсорбция и гетерогенный катализ;
- термодинамика поверхностных явлений: адсорбция, смачивание и капиллярные явления; адсорбция на гладких поверхностях и пористых адсорбентах, капиллярная конденсация; адгезия и смачивание; поверхностно-активные вещества; механизмы образования и строения двойного электрического слоя; электрокинетические явления; устойчивость дисперсных систем; седиментация в дисперсных системах; термодинамические и кинетические факторы агрегативной устойчивости; мицеллообразование; оптические явления в дисперсных системах;
- система с жидкой и газообразной дисперсионной средой; золи, суспензии, эмульсии, пены, пасты; структурообразование в коллоидных системах.
- обучение методам физико-химического исследования экспериментальных зависимостей свойств систем от их состава и внешних условий;
- познание основ управления химическими и физическими процессами и прогнозирования конечных результатов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемыми в процессе изучения химии.

Знания:

фундаментальных разделов дисциплины Физическая и коллоидная химия, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей химических, биотехнологических, физико-химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания.

Умения:

создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет; использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов.

Владения навыками:

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

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

- аналитическая химия и физико-химические методы анализа (ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-14)
- пищевая микробиология (ПК-1)
- пищевая химия (ПК-8)
- технология производства пищевых продуктов из растительного сырья (ПК-8)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

По результатам изучения дисциплины Физическая и коллоидная химия студент должен:

- иметь представление

- о квантовохимическом, термодинамическом, статистическом и кинетическом методах физической химии;
- о физико-химическом анализе;
- о физико-химических основах теории поверхностных явлений и дисперсных систем.

- знать

- фундаментальные законы химической термодинамики, химического и фазового равновесия, фазовых превращений, электрохимии, химической кинетики и катализа; основные закономерности адсорбции, поверхностных явлений, оптических явлений в растворах и дисперсных системах, реологии;, основополагающие физико-химические свойства высокомолекулярных соединений и растворов коллоидных поверхностно-активных веществ;
- величины, характеризующие энергетический баланс системы, возможность осуществления процесса, равновесия и фазовые переходы, скорость реакции, адсорбцию, электропроводность, электродные, электродные потенциалы и электродвижущие силы, устойчивость дисперсных систем, структурообразование, кинетику набухания полимеров и разрушения дисперсных систем;
- понятия: дипольный момент молекулы, рефракция поляризация, потенциал термодинамический, электрокинетический, электродный, константа равновесия, константа скорости реакции, перегонка, экстракция, опалесценция, стабилизация дисперсных систем, структурообразование в дисперсных системах.

- уметь

- обосновывать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля полупродуктов и готового продукта;
- выполнять предварительные расчеты для определения критериев контроля за ходом процессов;
- согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и продукта;
- оценивать погрешность проводимых измерений;
- оценивать границы применяемости используемых в лабораторных работах методов измерения физико-химических констант.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Термодинамика
2. Фазовые равновесия
3. Растворы
4. Кинетика и катализ
5. Электрохимия

ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ-2

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины - развить компетенции обучающегося в области органической химии, которая является фундаментальной в подготовке студента для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также изучения общих

закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий.

Задача дисциплины – углубить необходимые знания о структуре, свойствах и путях использования белков, липидов, углеводов, витаминов, ферментов и другим веществ, которые составляют основную массу органического вещества пищевого сырья и готовой продукции, превращение которых лежит в основе технологических процессов пищевой промышленности

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу

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

Знания: основные понятия, задачи предмета; основные этапы развития органической химии, роль отечественных ученых в развитии; значение органической химии в развитии технологии пищевых производств.

Умения: сравнивать состав и свойства изученных веществ; устанавливать генетическую связь между классами органических соединений и зависимость между составом вещества, его свойствами и применением; разъяснять смысл,

составлять структурные формулы изучаемых веществ и обозначать распределение электронных облаков; называть вещества по современной номенклатуре ИЮПАК; составлять уравнение реакций, характеризующие свойства.

Владения навыками: составления уравнений химических реакций, практически определять наличие углеводорода и водорода в органических соединениях; по характерным реакциям определять органические соединения; находить молекулярную массу газообразного вещества на основании его плотности, относительной плотности по водороду или воздуху и массовой доли элементов, а также по массе, объёму или количеству веществ, расчета процента выхода продукта реакции.

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

- биохимия (ПК-1, ПК-3)
- пищевая химия (ПК-1, ПК-3)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Использовать основные законы общей и неорганической химии в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1).

- владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий, аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- фундаментальные разделы органической химии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических, химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания (основные законы химии, состав и строение простых и сложных веществ, зависимость свойств веществ от вида химической связи, классификацию органических веществ, основные закономерности протекания химических процессов и способы управления ими, свойства органических соединений различных классов и их применение в производстве пищевых продуктов);

уметь:

- прогнозировать свойства органических соединений и их важнейших соединений на основании строения молекул, давать название вещества по современной номенклатуре ИЮПАК;

- составлять уравнение реакций, характеризующие свойства;

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

владеть:

- навыками практического определения наличия углеводорода и водорода в органических соединениях;

- умением по характерным реакциям определять органические соединения различных классов проведения теоретических и экспериментальных исследований в области переработки растительного сырья с использованием современных программных средств и информационных технологий.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Введение
2. Классификация, строение и номенклатура органических соединений
3. Классификация органических реакций
4. Механизмы, катализ органических реакций
5. Свойства основных классов органических соединений
6. Элементы биоорганической химии.

АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА-2

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения аналитической химии и физико-химические методы анализа является фундаментальная подготовка студента для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также понятий и навыков методов анализа вещества: элементарного, молекулярного, фазового, с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий для контроля технологических процессов производства, способствуя выпуску продукции высокого качества.

Задачей дисциплины Аналитическая химия и физико-химические методы анализа-2 является формирование у студентов понятий и навыков методов анализа вещества: элементарного, молекулярного, фазового. Методы аналитической химии имеют широкое применение в различных отраслях промышленности для контроля технологических процессов производства, способствуя выпуску продукции высокого качества. Поэтому курс аналитической химии является базовой в изучении специального курса технохимического контроля хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.

В результате изучения дисциплины студенты должны приобрести навыки проведения химического и физико-химического анализа, самостоятельного исследования, уметь наблюдать химические явления, дать из них логические выводы, правильно понимать сущность химических процессов.

В задачи курса входит:

- изучение элементного, молекулярного, фазового анализа;
- изучение качественного анализа;
- изучение методов разделения и концентрирования веществ,
- изучение методов количественного анализа;

- изучение гравиметрического анализ;
- изучение титрометрического анализ;
- изучение оксидиметрии,
- изучение осадительного и комплексометрического титрования;
- изучение физико-химических методов анализа.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемыми в процессе изучения химии.

Знания:

- фундаментальных разделов аналитической химии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей химических, биотехнологических, физико-химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания.

Умения:

- создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет;
- использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов.

Владение навыками:

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

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

- физическая и коллоидная химия (ПК-8)
- пищевая микробиология (ПК-1)
- пищевая химия (ПК-8)
- технология производства пищевых продуктов из растительного сырья (ПК-8)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

ПК-1, ПК-3

- использовать основные законы аналитической химии в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1);
- владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий, аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-3).

По результатам изучения дисциплины Аналитическая химия и физико-химические методы анализа студент должен:

знать

- основные законы аналитической химии;
- сущность химических, физических и физико-химических методов анализа;
- классификацию катионов и анионов;
- комплексообразование в растворах;
- окислительно-восстановительные процессы;
- применение различных методов анализа в производстве пищевых продуктов;
- методы титрования.

уметь

- производить необходимые расчеты;
- производить математическую обработку полученных результатов.

строить графики, диаграммы подбирать оптимальные условия проведения различных методов анализа;

- применять различные методы титрования;

владеть навыками:

- работы с аналитическими и техническими весами, рефрактометром, спектофотометром, pH-метром,
- работы по приготовлению растворов;
- титрования различными методами
- пользования учебной и научной литературой.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:

1. Общая характеристика, особенности и преимущества ФХМА
2. Спектроскопические методы исследования. Электрохимические методы анализа
3. Хроматографические методы анализа

МИКРОБИОЛОГИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Микробиология позволяет сформировать компетенции обучающегося в общей и частной микробиологии. Основными целями данной дисциплины являются возможности ознакомления будущих специалистов с вопросами формирования и сохранения потребительских свойств продовольственных товаров при продвижении его от производителя к потребителю, а также приобретение практических навыков в определении микробиологической загрязненности сырья, тары, готовой продукции и умений в распознавании видов микроорганизмов, вызывающих порчу продуктов. В задачи дисциплины входит формирование представлений студентов:

- о морфологии и физиологи и микроорганизмов;
- о классификации бактерий, грибов, дрожжей;
-о критериях идентификации видов микроорганизмов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части математического и естественнонаучного цикла. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Б2.Б.05 Экология (ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-15, ПК-23)
- Б2.Б.07 Органическая химия (ПК-1, ПК-3)
- Б2.Б.08 Биохимия (ПК-1, ПК-3)
- Б2.Б.09 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа (ПК-1, ПК-3)

Знания:

- фундаментальных разделов аналитической, органической химии;
- химических элементов и их соединений, методов и средств химического исследования вещества и их превращений;
- структуры биосферы;
- эко-системы;

- взаимоотношений организма и среды;
- экологических принципов рационального использования природных ресурсов и охраны природы;
- основ экологического права;
- фундаментальных разделов биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов производства питания из растительного и животного сырья.

Умения:
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
- определять изменения концентрации растворов при протекании химических реакций;
- проводить расчеты концентраций растворов различных соединений;
- осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфических природно-климатических условий.

Владения навыками:
- методов оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологий и биотехнологий, физики и математики;
- проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:
- Б3.В 07 Производственный контроль на предприятиях питания (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-12, ПК-32, ПК-34)
- Б3.Б 07 Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34)
- Б3.Б10 Санитария и гигиена питания (ПК-8, ПК-9, ПК-15)
- Б3.Б.09 Товароведение продовольственных товаров (ПК-8, ПК-9, ПК-15, ПК-16, ПК-17)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

ОК 1. Способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры.

ОК 5. Способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддерживанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству.

ОК 7. Способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде.

ОК 8. Демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности.

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- значение и роль микроорганизмов в окружающем мире;
- основные микробиологические понятия;
- морфологию, физиологию и основы научной классификации микроорганизмов, внутреннюю организацию: обмен веществ микроорганизмов;
- влияние условной окружающей среды на микроорганизмы;
- микробиологию пищевого сырья и товаров, микробиологию промышленного сырья и товаров народного потребления;
- важнейшие биохимические процессы микроорганизмов, происходящие при хранении сырья и производстве пищевых продуктов;
- специальную микробиологию: микробиологию молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбопродуктов; яиц и яйцепродуктов; свежих плодов и овощей и продуктов их переработки; крупы, муки, хлебобулочных изделий; кулинарных и кондитерских изделий; баночных консервов, пресервов, вкусовых товаров;
- методику приготовления питательных сред и культивирования микроорганизмов, определения их общего количества в объектах исследования;
- основные правила организации и проведения микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства на предприятиях потребительской кооперации по всем звеньям технологического процесса;
- правила и нормы промышленной санитарии и гигиены труда.

Уметь:

- работать с нормативной документацией и справочным материалом в своей профессиональной деятельности;
- проводить стандартные испытания (анализы) по определению бактериологических показателей свойств сырья, тары, готовой продукции;
- проводить санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания; давать критическую оценку полученных результатов.

Владеть навыками:

- методов органолептической оценки качества продовольственных товаров;
- методов проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:

1. Предмет и задачи дисциплины «Основы микробиологии».
2. Основы общей микробиологии.
3. Морфология микроорганизмов.
4. Физиология микроорганизмов.
5. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов.
6. Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами.
7. Санитарно-гигиенические требования. Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы. Микробиологический контроль качества.

8. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров

ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ-2

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины Физическая и коллоидная химия-2 является фундаментальная подготовка студента по химии для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также изучение общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

В задачи курса входит:

- изучение физико-химических процессов, протекающих в пищевых продуктах при их кулинарной переработке;
- изучение изменения белков
- изучение изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы;
- изучение влияния изменения белков на качество кулинарной продукции;
- изучение изменения сахаров и крахмала;
- изучение изменения липидов;
- изучение изменений, протекающих в плодах и овощах;
- изучение изменений, происходящих в крупах. Бобовых и макаронных изделиях;
- изучение изменений, протекающих в мясе и мясопродуктах;
- изучение структурно-механических характеристик продукции общественного питания;

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части, в т.ч. дисциплины по выбору студента.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемыми в процессе изучения химии.

Знания:

фундаментальных разделовдисциплины Физическая и коллоидная химия, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей химических,биотехнологических, физико-химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания.

Умения:

создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет; использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов.

Владения навыками:

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

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

- аналитическая химия и физико-химические методы анализа-2 (ПК-4,ПК-6, ПК-8, ПК-14)

- пищевая микробиология (ПК-1)
- пищевая химия (ПК-8)
- технология производства пищевых продуктов из растительного сырья (ПК-8)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

По результатам изучения дисциплины Физическая и коллоидная химия студент должен:

- иметь представление

- о квантовохимическом, термодинамическом, статистическом и кинетическом методах физической химии;
- о физико-химическом анализе;
- о физико-химических основах теории поверхностных явлений и дисперсных систем.

- знать

- фундаментальные законы химической термодинамики, фазовых превращений, электрохимии, химической кинетики и катализа; основные закономерности адсорбции, поверхностных явлений, реологии; основополагающие физико-химические свойства высокомолекулярных соединений и растворов коллоидных поверхностно-активных веществ;
- величины, характеризующие энергетический баланс системы, возможность осуществления процесса, равновесия и фазовые переходы, скорость реакции, адсорбцию, устойчивость дисперсных систем, структурообразование, кинетику набухания полимеров и разрушения дисперсных систем;
- понятия: набухание, растворение, гидратация.дегидратация, денатурация, деструкция, впитывание, адсорбция, вымачивание, автолиз, прочность, упругость. напряжение сдвига, пластичность, эластичность, релаксация напряжений, тиксотропия, адгезия

- уметь

- обосновывать технико-химические требования к ведению технологическо-го процесса, контроля полупродуктов и готового продукта;
- выполнять предварительные расчеты для определения критериев контроля за ходом процессов;
- согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и продукта;
- оценивать погрешность проводимых измерений;
- оценивать границы применяемости используемых в лабораторных работах методов измерения физико-химических констант.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:

1. Основные понятия коллоидной химии дисперсных систем
2. Молекулярно - кинетические и оптические свойства коллоидных систем
3. Поверхностные явления в дисперсных системах
4. Устойчивость коллоидных систем.
5. Микрогетерогенные системы

КОМПЬЮТЕРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНФОРМАТИКА

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Основная цель обучения дисциплине Компьютерные технологии и информатика на этапе бакалавриата состоит в формировании у будущих специалистов практических навыков по основам информационных технологий при решении управленческих, экономических, вычислительных и других задач, развитие умения работы с персональным компью-

тером на высоком пользовательском уровне, обучение работе с научно-технической литературой и технической документацией по программному обеспечению ПЭВМ.

Задача – реализация требований, установленных в квалификационной характеристике в области анализа, создания, внедрения, сопровождения и применения средств математического обеспечения информационных систем предметной области.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Компьютерные технологии и информатика» изучается студентами 2 курса, относится к обязательным дисциплинам вариативной части Математического и естественнонаучного цикла Б2.В.ОД.5.

Курс учебной дисциплины «Компьютерные технологии и информатика» имеет практико-ориентированный характер и построен с учетом междисциплинарных связей, в первую очередь, знаний, навыков и умений, приобретаемых студентами в процессе изучения дисциплин естественнонаучного и дисциплин профессионального цикла.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующей дисциплиной «Информатика».

Знания, полученные в ходе изучения «Компьютерные технологии и информатика» далее будут использованы студентами при дальнейшем изучении дисциплин естественнонаучного и профессионального цикла.

Знания:

- общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации;
- основные понятия и методы теории информации и кодирования;
- основы современных информационных технологий по переработке информации;
- современное состояние уровня и направлений развития вычислительной техники и программных средств;
- программные средства реализации информационных процессов;
- основы алгоритмизации и программирования;
- принципы организации и основные топологии вычислительных сетей, принципы построения сетей;
- сетевой сервис и сетевые стандарты, средства использования сетевых сервисов;
- информационная безопасность, защита информации.

Умения:

- использовать систему помощи для решения проблем, связанных экономическими расчетами;
- создавать и форматировать текстовые, табличные и графические документы;
- графически изобразить полученные результаты.

Владения навыками:

- создания текстовых и табличных документов;
- наглядного представления информации в виде презентаций;
- автоматизации решения экономических задач;
- антивирусной защиты.

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

- Технологии продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34);
- Начертательная геометрия и инженерная графика (ПК-3, ПК-6, ПК-30, ПК-34).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

- устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-15).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- общие характеристики процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации;
- основные понятия и методы теории информации и кодирования;
- основы современных информационных технологий по переработке информации;
- современное состояние уровня и направлений развития вычислительной техники и программных средств;

уметь:

- работать в качестве пользователя персонального компьютера;
- использовать языки системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения;

владеть:

- методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;
- техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приёмы антивирусной защиты.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Основные понятия компьютерных систем и технологий
2. Техническое и программное обеспечение компьютерных технологий
3. Инфокоммуникационные технологии систем управления
4. Информационные технологии общего назначения
5. Компьютерные технологии интеллектуальной поддержки управленческих решений
6. Информационная безопасность и защита информации

СОВРЕМЕННАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ХИМИЯ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Современная физическая химия в пищевой промышленности направлена на создание знаний в области описания химических явлений с помощью законов физики, термодинамических расчетов и прогнозирования протекания химических процессов, их кинетики и продуктов.

Целью освоения учебной дисциплины «Современная физическая химия в пищевой промышленности» - сформировать компетенции в области профессиональной деятельности бакалавра, объединить и углубить знания в области основных естественных наук, максимально вскрыть содержание законов природы, показать их диаметрическую целост-

ность, выявить широкие возможности их использования в решении практических задач в области пищевых технологий с чрезвычайно сложными физико-химическими процессами.

Задачи дисциплины:

- изучить основные свойства газов, жидкостей и твеbрдых тел;
- сформировать базовые знания и основные понятия химической термодинамики, представления о ее фундаментальных законах и основных методах;
- раскрыть роль термодинамики при описании макроскопических систем, сформулировать основные задачи, решаемые термодинамическим методом при рассмотрении химических, фазовых равновесий и свойств растворов;
- сформировать базовые знания и основные понятия о растворах и их свойствах;
- сформировать базовые знания и основные понятия кинетики и катализа, представления о кинетических процессах выпечки и сушки пищевых продуктов в общественном питании;
- сформировать базовые знания и основные понятия электрохимии, представления об электрофизических методах обработки пищевых продуктов;
- сформировать представления о сорбционных процессах и их видов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам профессионального цикла. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Б2.Б.10 Физическая и коллоидная химия-1 (ПК-1, ПК-3)
- Б2.В.ОД.4 Физическая и коллоидная химия-2(ПК-1, ПК-3)
- Б2.Б.7 Органическая химия-1 (ПК-1, ПК-3)
- Б2.В.ОД.1 Органическая химия-2 (ПК-1, ПК-3)
- Б2.Б.9 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа-1 (ПК-1, ПК-3)
- Б2.В.ОД.2 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа-2 (ПК-1, ПК-3)

В результате изучения учебной дисциплины «Современная физическая химия в пищевой промышленности» обучающиеся должны:

знать:

- фундаментальные законы физической химии;
- скорость реакции, адсорбцию, электропроводность, электродные потенциалы и электродвижущие силы, устойчивость дисперсных систем, структурообразование;
- кинетику набухания полимеров и разрушения дисперсных систем;
- понятия: перегонка, экстракция, опалесценция, стабилизация дисперсных систем, структурообразование в дисперсных системах.

уметь:

- обосновывать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля продовольственного сырья растительного и животного происхождения, продукции питания различного назначения;
- выполнять предварительные расчеты для определения критериев контроля за ходом технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и готовой продукции питания;
- оценивать погрешность проводимых измерений, оценивать границы применимости в используемых методах измерения физико-химических констант технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

владеть:

-методикой расчета и экспериментального определения теплоты растворения, теплоты химической реакции, константы скорости реакции и константы диссоциации слабого электролита, энергии активации, электродвижущих сил;

- методикой расчета и построения по экспериментальным данным фазовых диаграмм двух- или трехкомпонентных систем;

- методикой расчета и экспериментального определения размеров частиц дисперсных систем, порога коагуляции, критической концентрации мицелообразования поверхностно-активных веществ, константы скорости набухания полимера, молекулярной массы полимера.

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

- Б3.Б.7 Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34).
- Б2.В.ДВ.2 Органическая химия в пищевых биотехнологиях (ПК-1, ПК-3).
- Б3.В.ОД.5 Технология специальных видов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-31, ПК-32).
- Б3.В.ДВ.1 Технология ресторанной продукции (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-30, ПК-32).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

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

ПК 30. Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:

1. Химическая термодинамика
2. Химическое равновесие

РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОД ИХ КОНТРОЛЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов и метод их контроля» является овладение студентами знаниями о правовом регулировании в области обеспечения радиационной безопасности, надзору и контролю за ее обеспечением, физико-химическим основам взаимодействия излучения с биологическими тканями организма и минимизации последствий облучения, основах дозиметрии и контролирования радиационной безопасности.

Основными **задачами** предлагаемой дисциплины являются**:**

- освоение методов оценки состояния радиационной безопасности и методов государственного управления в области обеспечения радиационной безопасности;
- формирование у студентов прочных знаний по применению мероприятий по обеспечению радиационной безопасности, в области государственных программ и нормирования при обеспечении радиационной безопасности всех категорий населения.
- освоение студентами основных понятий дозиметрии, особенностей взаимодействия гамма-квантов и нейтронов с веществом, методик, формул, использующихся при проектировании радиационной защиты и проведении дезактивации;
- формирование у студентов прочных знаний в области организации работ с радиоактивными веществами, защиты от излучения, основ дозиметрии и дозиметрического контроля радиоактивности.
- формирование у студентов прочных знаний в области радиационного поражения различных тканей организма при воздействии ионизирующих излучений.
- освоение методов и средств защиты организма от ионизирующих излучений, методов организации противолучевых защитных мероприятий.

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу (дисциплины по выбору вариативной части) Б2.В.ДВ.1

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

Физика (ПК-1, ПК-3); Экология (ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-15); Безопасность жизнедеятельности (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-14, ПК-15, ПК-24); Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34).

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

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-2, ПК-5, ПК-9, ПК-10, ПК-24); Производственный контроль на предприятиях питания (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-12, ПК-32, ПК-34); Метрология, стандартизация и сертификация продукции (ПК-3, ПК-6, ПК-11, ПК-34); Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания (ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-12, ПК-31).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- гигиенические основы проектирования и строительства предприятий торговли;
- основные личной гигиены и санитарии работников торговли;

Уметь:

- осуществляет радиационный контроль на всех этапах производства, переработки, хранения, обращения и реализации пищевых продуктов, в том числе сырья при различных радиационных ситуациях;
- организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;
- разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов;
- разрабатывать мероприятия по оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции;
- использовать полученные навыки в организации мероприятий по недопущению использования сырья и готовой продукции контаминированных ксенобиотиками различного происхождения.

Владеть навыками:

- проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- анализа факторов внешней среды;
- санитарной оценки проекта предприятия торговли.

Форма контроля по дисциплине: зачет

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Основы действия ионизирующих излучений

Доктрина продовольственной безопасности. Основные представления о радиоактивности и ионизирующих излучениях. Единицы измерения радиоактивности.

Тема 2. Гигиеническое регламентирование загрязнений пищевых продуктов радионуклидами

Понятие о радиоактивных загрязнения пищевых продуктов, классификация радионуклидов. Пути загрязнения сырья и продуктов питания ксенобиотиками радиоактивного происхождения. Общие принципы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах (ПДК, ДСП и ДСД). Риск опасности загрязнения пищевых продуктов. Понятие риска, опасности, тяжести, частоты встречаемости и времени наступления отрицательного эффекта. Обеспечение контроля качества пищевых продуктов. Виды контроля.

Тема 3. Естественная и искусственная радиоактивность

Классификация радиационных объектов по степени потенциальной опасности для населения. Дезактивационные мероприятия: классификация радиоактивных загрязнений, физико-химические процессы радиоактивного загрязнения, поверхностные загрязнения за счет адгезии и адсорбции, глубинные загрязнения, дезактивация и удаление радиоактивных отходов, классификация способов дезактивации, меры индивидуальной защиты.

Тема 4. Физико-химические основы взаимодействия излучения с биологическими тканями организма: прямое и косвенное действие ионизирующего излучения.

Природа и основные источники ионизирующего излучения: рентгеновское и γ излучение, α- и β-излучение, нейтронное излучение, основная терминология, физические величины и их единицы. Реакция клетки на облучение и клеточная радиочувствительность: внутриклеточные структуры, кумулятивные эффекты облучения, радиационное блокирование митозов, структурные повреждения ДНК, модификация радиочувствительности, кислородный эффект. Миграция радионуклидов по биологическим цепочкам: почва — растение - животное - продукты животноводства, растениеводства - человек. Переход радионуклидов в продукцию животноводства. Особенности накопления радионуклидов в продукции

Тема 5. Типы ядерных превращений

Радиоактивные излучения, их виды и характеристика (природа, заряд, энергия, пробег). Закон радиоактивного распада. Единицы радиоактивности. Радиоактивные семейства. Получение и свойства искусственных радионуклидов. Виды взаимодействия гамма-излучения с веществом. Закон поглощения гамма-лучей. Закон ослабления пучка бета-частиц. Обратное рассеяние. Самопоглощение

Тема 6. Влияние радиоактивного загрязнения на организм человека

Лучевая болезнь: острая лучевая болезнь при равномерном облучении организма, фазы лучевой болезни, острые лучевые поражения отдельных органов и тканей при локальном (местном) облучении, хроническая лучевая болезнь, радиационный стресс, биологические эффекты при попадании в организм различных радионуклидов. Противолучевые защитные мероприятия.

Тема 7. Методы дозиметрии ионизирующих излучений

Основы дозиметрии и приборы дозиметрического контроля активности, дозы и мощности дозы ионизирующего излучения: санитарная зона и радиационный контроль, методы и средства радиационного контроля, индивидуальный дозиметрический контроль радиоактивных излучений, дозиметры и радиометры, организация радиационного контроля. Нормы радиационной безопасности (НРБ-2009) и Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ-2010): квоты облучения населения, организация работ с источниками излучения. Методы детектирования, основанные на вторичных эффектах взаимодействия излучений с веществом - фотографический, химический и калориметрический. Классификации радиометрических, дозиметрических и спектрометрических приборов, их устройство и назначение. Основные методы измерения радиоактивности - сравнительный (относительный), расчетный и абсолютный

Тема 8. Принципы радиозащитного питания

Источники и пути поступления радионуклидов в организм. Виды загрязнений пищевых продуктов радионуклидами. Закономерности метаболизма радионуклидов в организме животных. Источники, пути поступления и распределение радионуклидов в организме. Типы распределения: равномерный, ретикулоэндотелиальный, остеотропный, печеночный, почечный, тиреотропный. Понятие о критическом органе. Накопление радионуклидов в органах и тканях. Эффективный период полувыведения. Методы ускорения выведения радионуклидов из организма. Передача радионуклидов по пищевым цепям и пути попадания в организм человека. Sr81, Sr90,Cs137, I131 - наиболее опасные изотопы. Основы биологического действия ионизирующего излучения на клетку и организм в целом. Основные принципы радиозащитного питания.

Тема 9. Классификация радиоактивных отходов: основные понятия, активные компоненты РАО, агрегатное состояние РАО, низко-, средне- и высокоактивные РАО.

Обращение с радиоактивными отходами: обработка и кондиционирование, очистка газо-аэрозольных выбросов АЭС, очистка жидких радиоактивных отходов (ЖРО), концентрирование и отверждение жидких радиоактивных отходов, хранение концентратов ЖРО, концентрирование твердых РАО. Нетрадиционные и перспективные методы утилизации РАО: перспективы создания орбитальных и космических хранилищ РАО и заводов по их переработке, перспективы утилизации РАО в солнечной короне, перспективы утилизации радиоактивных отходов с использованием микроволновой энергии. Организационно-правовые основы обращения со всеми видами радиоактивных отходов: федеральный закон «Об использовании атомной энергии», федеральный закон «Об обращении с радиоактивными отходами»

ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ В ПИЩЕВЫХ БИОТЕХНОЛОГИЯХ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Органическая химия в пищевых биотехнологиях направлена на создание базовой системы знаний в области современной технологии получения продуктов питания с применение знаний органической химии и биотехнологий

Целью освоения учебной дисциплины «Органическая химия в пищевых биотехнологиях» является - сформировать компетенции обучающегося в области современной технологии получения продуктов питания, показать значение биотехнологии в пищевых производствах, в системе контроля качества пищевого сырья, продукции питания в соответствии с производственно-технологической деятельностью бакалавров на предприятиях питания и в специализированных цехах.

Задачи дисциплины:

- научить студентов умению рационально использовать знания органической химии, которая касается пищевых биотехнологий в области современной технологии получения продуктов питания;
- изучить классификацию органических соединений и реакций;
- изучить биотехнологические процессы, лежащие в основе получения полезных продуктов и веществ;
- изучение основных вопросов генной инженерии;
- изучить современные и нетрадиционные способы и методы переработки сырья растительного, животного и микробиологического происхождения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам профессионального цикла.

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

владеть:

- основными принципами и методами современного органического соединения;
- способами получения продуктов органической химии;
- -навыками к самостоятельному решению новых задач, стоящих перед пищевыми и перерабатывающими отраслями;
- навыками направленного синтеза на основе биотехнологии;
- физико-химическими методами эксперимента при переработке сырья растительного и животного происхождения,
- навыками оценки достоверности полученных данных.

знать:

– строение органических соединений;
– возможности синтеза органических соединений;
– пути использования органических веществ;
– механизмы органических реакций;
– взаимные превращения классов;
– разнообразие биологических объектов, используемых в биотехнологии;
– общие вопросы генной инженерии;
– направления развития практической органической химии;
– методы выделения, очистки и идентификации природных биоорганических соединений, в объеме необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических процессов с целью получения полезных для человека продуктов и веществ.

уметь:

– определять класс с помощью качественных реакций;
– называть органические соединения по применяемым номенклатурам;
– пользоваться химической литературой;
– проводить отбор и подготовку образцов продукции для анализа;
– выбирать и применять биохимические, спектральные методы, аппараты и процессы для типовых биотехнологических процессов переработки сырья растительного, животного и биологического происхождения.

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

– Б3.В.ОД.5 Технология специальных продуктов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-31, ПК-32);
– Б3.В.ДВ.6.1 Технология производства функциональных продуктов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-31).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

– способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественнонаучных знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений (ОК 1);
– способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля при приобретении новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК 9).

Профессиональные компетенции (ПК):

– способен использовать законы естественных наук при решении производственных задач (ПК 1);
– использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы теоретического и экспериментального исследования, умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК 3);

КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ НАНОЧАСТИЦ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Коллоидная химия наночастиц направлена на создание базовой системы знаний в области современной технологии получения продуктов питания с применение знаний коллоидной химии наночастиц. Основными целями данной дисциплины

являются изучение общих закономерностей химических и коллоидно-химических процессов в зависимости от состава и свойств, участвующих в них веществ и условий их взаимодействия, а также определение возможностей использования нанотехнологий в основных отраслях пищевой промышленности

Задачи дисциплины:

1. знать фундаментальные законы и основополагающие понятия коллоидной химии наночастиц;
2. иметь теоретические основы для глубокого понимания современных сложных физико-химических процессов, используемых в технологиях пищевых производств при получении продуктов питания;
3. овладеть методами исследования и приобрести экспериментальные навыки работы с современным оборудованием лаборатории коллоидной химии наночастиц.

2. Место дисциплины в структуре ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина относится к дисциплинам профессионального цикла.

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

Знать:

классификацию и поверхностные свойства наночастиц.

способы получения наночастиц и методы определения их размеров.

особенности поверхностных явлений и объемных свойств, присущих наночастицам.

аспекты практического применения наночастиц в различных отраслях промышленности, в том числе и в пищевой.

Уметь:

определять величины, характеризующие адсорбцию и адгезию наночастиц.

вычислять параметры, характеризующие электрокинетические и молекулярно-кинетические свойства наносистем.

- определять устойчивость нанодисперсных систем.

Владеть:

навыками работы на современном лабораторном оборудовании и приборах при проведении экспериментов.

методами обработки экспериментальных данных.

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

- Б2.Б.10 Физическая и коллоидная химия (ПК1, ПК3);
- Б2.Б6 Неорганическая химия (ПК1, ПК3);
- Б2.Б5 Экология (ПК1, ПК3, ПК-6, ПК-15, ПК-23);
- Б2.Б3 Физика ((ПК1, ПК3).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

ОК 9 Способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля при приобретении новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования.

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи:**

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

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу (дисциплины по выбору вариативной части) Б2.В.ДВ.3.1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: Физика, Микробиология, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа 1, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа 2 (ПК-1; ПК-3).

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной дисциплиной: Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34); Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-2, ПК-5, ПК-9, ПК10, ПК-24).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);
- использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);
- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной облас-

ти, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9).

- В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- стандарты и технические условия на сырье, и готовую продукцию;
- методы определения количественных и качественных показателей сырья и готовой продукции;
- оборудование, применяемое в современных лабораториях

Уметь:

- организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства; разрабатывать мероприятия по организации высокого санитарного состояния на предприятиях пищевой промышленности;
- разрабатывать мероприятия по оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции;
- использовать полученные навыки в организации мероприятий по недопущению использования сырья и готовой продукции контаминированных ксенобиотиками различного происхождения.

Владеть навыками:

- проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- анализа факторов оказывающих влияние на количественные и качественные показатели сырья и готовой продукции.

Содержание дисциплины

Раздел 1 Введение. Теоретические основы оценки качества сырья и готовой продукции

Тема 1. Ведение. Теоретические основы оценки качества сырья и готовой продукции

Предмет и задачи курса «Методы исследования сырья и продуктов питания». Факторы, определяющие качество пищевых продуктов. Основные компоненты пищевых продуктов. Основные законодательные и нормативные документы, термины и определения в области исследования сырья и пищевых продуктов.

Тема 2. Методы исследования сырья и пищевых продуктов, их классификация и области применения

Классификация методов исследования, их теоретические основы. Химические, физико-химические, физические, биометрические, органолептические, гравиметрические и реологические методы исследования. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров. Общая характеристика и область применения методов исследования сырья и продуктов питания. Выбор метода или сочетания методов исследования пищевого сырья и продуктов питания. Методы отбора проб и подготовки их к исследованию

Компетенции:

Тема 3. Источники загрязнения сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками различного происхождения

Нормативно-техническое регламентирование загрязнений пищевых продуктов ксенобиотиками различного происхождения. Обеспечение контроля качества пищевых продуктов

Раздел 2. методы исследования сырья и продуктов питания

Тема 4. Органолептические методы исследования сырья и продуктов питания

Теория и методы сенсорной оценки исследования пищевого сырья и продуктов питания. Порядок организации и проведения дегустационной оценки пищевых продуктов

Тема 5. Физико-химические методы исследования

Роль физико-химических методов исследования в повышении качества безопасности и совершенствовании технологии изготовления продуктов питания. Общая схема проведения аналитического исследования. Классификация физических и физико-химических методов исследования. Спектральные, рефрактометрические, поляриметрические, электрохимические методы контроля качества продовольственного сырья и продуктов питания. Хроматографические методы исследования продовольственных сырья и продуктов питания Классификация хроматографических методов исследования. Тонкослойная, газовая, жидкостная и ионнообменная хроматографии. Техника и аппаратура, используемые для проведения различных видов хроматографии.

Тема 6. Физические методы контроля продовольственного сырья и продуктов питания

Реологические методы контроля продовольственного сырья и продуктов питания. Изучение структурно-механических свойств продовольственного сырья и продуктов питания. Определение ВУС мясных и рыбных фаршей

Тема 7. Аналитические (химические) методы исследования сырья и пищевых продуктов

Объемные и гравиметрические методы исследования сырья и пищевых продуктов. Общая схема и порядок проведения химических исследований. Методы определения основных нутриентов продовольственного сырья и продуктов питания.

Тема 8.Микробиологические методы исследования

Классификация методов исследования, их теоретические основы. Требования СанПиН к показателям качества продовольственного сырья и продуктов питания. Методы отбора проб и подготовки проб к исследованию. Порядок проведения микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности. Санитарно-показательные, условно-патогенные и патогенные микроорганизмы. Микроорганизмы – вредители пищевых производств, их воздействие на сырье и продукты питания, профилактика микробной порчи сырья и продуктов питания. Зооантропонозы.

Тема 9. Современные методы контроля качества и определения показателей безопасности сырья и пищевых продуктов

Методы контроля продуктов питания с использованием ПЦР. Экспресс методы определения показателей безопасности сырья и пищевых продуктов

Раздел 3. Обработка, интерпретация и оформление полученных результатов исследований

Тема 10. Обработка, интерпретация и оформление полученных результатов исследований

Математическая обработка результатов измерений. Интерпретация и порядок оформления полученных результатов

ИСТОРИЯ РОССИЙСКОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина История российской пищевой промышленности позволяет сформировать компетенции обучающегося в области системного и инженерного мышления и мировоззрения в области развития пищевой промышленности. Основными целями данной

дисциплины являются системный диалектический подход к инженерным задачам и перспективным путям их творческого решения. В задачи дисциплины входит формирование представлений студентов:

- об анализе научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- об основных этапах развития пищевой промышленности для последующего решения инженерных задач;
- об основных направлениях развития пищевой промышленности в России как единой системы знаний;

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам вариативной части математического и естественнонаучного цикла. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Б1.Б.02 История (ПК-1)

Знания:

-основные разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем, основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире.

Умения:

-самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.

Владения навыками:

- навыками критического восприятия информации.

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

• Б3.Б.03 Введение в технологию продукции общественного питания (ПК- 1, 6, ПК-1, ПК-6)

• Б3.Б.07 Технология продукции общественного питания (ПК- 8, ПК-1, ПК-10)

• Б3.Б.06 Оборудование предприятий общественного питания (ПК- 13, ПК-7, ПК-10, 31)

• Б3.Б.04 Процессы и аппараты пищевой промышленности (ПК- 1, 5, 13 ПК-4, ПК-1,6,10,31)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

ПК 8. Осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.

ПК 9. Знание правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.

ПК 30. Уметь проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

ПК 31. Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знания:

- современную научную материально-техническую базу;
- основные этапы развития пищевой промышленности для последующих инженерных задач.

Умения:

- использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья;
- формирование у студентов системного и инженерного мышления и мировоззрения в области истории развития пищевой промышленности;

Владения навыками:

- решения практических и профессиональных задач;
- оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний
- овладение студентами основными направлениями развития пищевой промышленности в России как единой системы знаний.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Становление и формирование отраслей пищевой промышленности в России

Тема 1.1. Продовольственная база человечества.

Тема 1.2. Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI – XVIII вв.)

Тема 1.3. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме(XIX – начало XX вв.)

Выдающиеся продовольственные предприниматели.

Тема 1.4. Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах(1914 –1928 гг.)

Раздел 2. Развитие отечественной пищевой промышленности в XX – начале XXI века

Тема 2.1. Становление испытание эффективной системы пищевых производств(1928 – 1945 гг.)

Тема 2.2. Развитие пищевой промышленности после войны(1945-1981 гг.)

Тема 2.3. Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век. (1980-егг. – начало XXI в.)

Тема 2.4. Продовольственная достаточность мировой цивилизации

Часть 3. Профессиональный цикл

ТЕПЛОТЕХНИКА

1.Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - сформировать компетенции обучающегося позволяющие использовать их в профессиональной производственно-технической, проектно-конструкторской и исследовательской деятельности, связанной с созданием и эксплуатацией теплового технологического оборудования предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий технической термодинамики, параметров состояния рабочих тел;
- изучение законов термодинамики, термодинамических процессов рабочих тел и термодинамических циклов;
- изучение свойств и основных расчетных соотношений газовых смесей и влажного воздуха;
- изучение основных понятий теории теплообмена, видов теплообмена;
- изучение основных типов теплообменных аппаратов
- получение навыков расчета теплообменных аппаратов.

2. Место дисциплины в структуре ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина относится к обще профессиональному циклу.

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

- Математика (ОК-1, ПК-3)

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

Умения: осуществлять математические преобразования

Владения навыками: производить численные вычисления по известным формулам.

- Неорганическая химия (ПК-32)

Знания: строение атома и атомных оболочек, ковалентные связи атомов.

Строение молекул, составы основных химических веществ. Молекулярная и молярная масса.

- Физика (ПК-1, ПК-3)

Знания: законов термодинамики и основ теплообмена; газовых законов, понятия о теплоемкости веществ, влажности и абсолютной температуре.

Владения навыками: графическое построение термодинамических циклов, расчет теплоемкости веществ.

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

- Процессы и аппараты пищевых производств (ПК 32-33)
- Холодильная техника и технология

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 35. Способен измерять и составлять описания проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

-знать:

- законы термодинамики и тепло - массообмена
- особенности протекания основных термодинамических процессов в тепловых машинах и теплообменных аппаратах;

-уметь:

- проводить контроль параметров тепловых излучений;
- рассчитывать режимы технологических процессов;
- осуществлять контроль технологических процессов;
- использовать справочную, научную и инженерно-техническую литературу.

-владеть:

- специальной технической терминологией;
- рациональными методами эксплуатации технологического оборудования.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:

Раздел 1.

1. Физические основы термодинамики
2. Введение. Основные понятия и определения термодинамики
3. Первый и второй законы термодинамики
4. Термодинамические процессы.
5. Газовые смеси

Раздел 2. Тепломассообмен

6. Теплопроводность.
7. Тепло- и массообмен
8. Теплообменные аппараты и их расчеты
9. Применение теплоты в отрасли

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА

1.Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - сформировать компетенции обучающегося позволяющие использовать их в профессиональной деятельности для выполнения различных задач: осуществления контроля над соблюдением технологических процессов и правильной эксплуатации электротехнического оборудования; получения необходимых практических навыков в области исследования возможностей и методов решения нестандартных производственных задач.

Задачи:

1. Выработка представлений об основных закономерностях в электрических цепях постоянного и переменного тока с линейными и нелинейными элементами, особенностях трехфазного тока.
2. Изучение устройств, принципа действия и использования электрических машин постоянного тока, синхронных машин, асинхронных двигателей и трансформаторов.
3. Получение навыков работы с электроизмерительными и контрольно-измерительными приборами, датчиками.
4. Развитие представлений о современной электронике и микроэлектронике, основной базе современных электронных устройств.

2. Место дисциплины в структуре ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу.

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

- Математика (ОК-1, ПК-3)

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

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

Владения навыками: производить численные вычисления по известным формулам.

- Неорганическая химия (ПК-32)

Знания: строение атома и атомных оболочек, ковалентные связи атомов.

Кислоты, свойства кислот.

- Физика (ПК-1, ПК-3)

Знания: структура и характеристики электрических и магнитных полей, электромагнитные взаимодействия, строение тел, понятие об электрическом токе и электрической цепи.

Владения навыками: производить вычисления по известным формулам: законам Ома, Ампера и др.

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

- Процессы и аппараты пищевых производств (ПК 32-33)
- Холодильная техника и технология

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 35. Умеет производить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

- знать:

законы преобразования энергии, основные способы энергосбережения, основы теории электрических и магнитных цепей, электромагнитного поля.

- уметь:

применять теоретические знания к решению конкретных практических задач, работать с измерительными приборами и оборудованием, обеспечить выбор

технических средств и специального оборудования для проведения технологических процессов

- владеть:

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

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Общие понятия и определения электрических цепей.

2. Анализ и методы расчёта линейных и нелинейных электрических цепей постоянного и переменного тока.
3. Анализ и расчёт магнитных полей.
4. Электрические машины и электромагнитные устройства. Электрические и магнитные устройства автоматики. Трансформаторы.
5. Основы электроники. Полупроводниковые приборы и базовые схемы на их основе. Элементы цифровой техники.
6. Электрические измерения и приборы.

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» – это область научных знаний, изучающая общие опасности, угрожающие каждому человеку и разрабатывающая соответствующие способы защиты от них в любых условиях обитания. Её содержание составляют общие закономерности опасностей и соответствующие методы и средства защиты человека в любых условиях его обитания. Опасность – явления, процессы, объекты, свойства предметов, способные в определенных условиях причинить ущерб здоровью человека.

Целью дисциплины является формирование безопасного мышления и поведения, общей грамотности в области безопасности, как основы обеспечения защиты личности, общества и государства в целом.

Задачи дисциплины – дать обучающемуся следующие знания:

- теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек – среда обитания»;
- правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности; основы физиологии;
- анатомно-физиологические последствия воздействия на человека травмируемых, вредных и поражающих факторов;
- средства и методы повышения безопасности; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций.

2. Место дисциплины в структуре ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (базовая часть).

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

Экология

Знания:

- экосистемы, принципы рационального природопользования;
- методы ресурсосбережения;
- организационно-правовые средства охраны окружающей среды.

Умения:

- использовать нормативно-правовые акты при работе с экологической документацией, методы защиты окружающей среды в профессиональной деятельности.

Владения навыками:

- владение методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду в процессе сервисной деятельности.

Конфликтология

Знания:

- субъективные и объективные предпосылки и причины возникновения конфликтов, сущность и структурные компоненты конфликта, позитивные и негативные функции конфликта.

Умения:

- самостоятельно анализировать и определять тип и вид социального конфликта, проследить позитивные и негативные тенденции развития конфликта, прогнозировать развитие конфликта.

Владение навыками:

- стратегией и тактикой разрешения конфликтов, навыками конструктивного и успешного поведения в случае возникновения конфликта, а также способами его предупреждения.

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

Товароведение продовольственных товаров (ПК - 9, 15); Физиология питания (ПК – 9, 14); Оборудование предприятий общественного питания (ПК - 9), Производственная практика (ПК-6).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- владеть основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);
- владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);
- осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК - 6);
- знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; уметь измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);
- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-14);
- устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-15);
- уметь осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятий (ПК-24).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- изменение пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;

ресурсно– и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;

- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания
- правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности;

- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.

Уметь:

- проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;
- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;
- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания.

Владеть навыками:

- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:

1. Человек и среда обитания
2. Управление и правовое регулирование безопасности жизнедеятельности
3. Защита от опасностей в техносфере
4. Влияние негативных факторов на БЖД человека
5. Человек как элемент эргатической системы
6. Пожарная и взрывная безопасность
7. Безопасность в чрезвычайных ситуациях
8. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда
9. Безопасность жизнедеятельности на предприятиях торговли, общественного питания и системы потребительской кооперации

ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Основной целью изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является формирование компетенций, направленных на использование в практической деятельности бакалавра общественного питания: знаний о физико-химической сущности основных процессов пищевых производств, их теоретических основ, принципиальных схем, принципов работы конструкций типовых машин и методов их расчета.

При изучении дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» ставятся следующие задачи:

- изучение теории основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают;
- изучение методов расчета аппаратов и машин;
- ознакомление с устройством и принципом работы различных промышленных аппаратов, в которых осуществляются технологические процессы;
- изучение закономерностей перехода от лабораторных процессов к промышленным.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (базовая часть).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания,

умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Физика (ПК-1, ПК-3);
-Механика (ПК-1, ПК-7);
-Теплотехника (ПК-3, ПК-35).

Знания:
- основы расчетов на прочность и жесткость деталей конструкций;
- принципы выбора типовых деталей;
- основные законы преобразования энергии;
- законы термодинамики и тепломассообмена;
- термодинамические процессы и циклы.

Умения:
- выполнять расчеты на прочность и жесткость;
- рассчитывать режимы технологических процессов;
- используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов.

Владение навыками:
- эксплуатации технологического и торгового оборудования.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:
- Оборудование предприятий общественного питания (ПК-8,ПК-9, ПК-11; ПК-35, ПК-36);
- Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9; ПК-11, ПК-24, ПК-30, ПК-33, ПК-36);
- Холодильная техника и технология (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-32).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

ОК 1. Способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры.

ОК 5. Способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддерживанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству.

ОК 7. Способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде.

ОК 8. Демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности.

ОК 9. Способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершествования.

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК-9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.

ПК 11. Умеет рассчитать производственные мощности и эффективность внедрения инноваций в производство.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- аппаратурное оформление пищевых технологий, методы расчета аппаратов.

Уметь:

- использовать сущность процессов пищевых технологий, их аппаратурное оформление, методы расчета аппаратов.

Владение навыками:

- эксплуатации теплового оборудования.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основные положения и научные основы предмета

1.1 Сущность и задачи дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»

1.2 Основные закономерности протекания технологических процессов

1.3 Технические свойства сырья и пищевых продуктов

Раздел 2. Гидромеханические прессы

2.1 Основы гидравлики

2.2 Перемещение жидкостей и газов

2.3 Перемешивание и смешивание

Раздел 3. Тепловые процессы

3.1 Основы теплопередачи

3.2 Нагревание и охлаждение

3.3 Выпаривание

3.4 Конденсация

Раздел 4. Массообменные процессы

4.1 Теоретические основы процесса массопередачи

4.2 Абсорбция

4.3Адсорбция

4.4 Перегонка и ректификация

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель дисциплины: дать понимание о роли пищевых веществ в питании и жизнедеятельности человека и о потребности в них человека; научить составлению меню, рецептур и рационов питания в соответствии с современными принципами оптимального питания.

Учебные задачи дисциплины:

Студент должен знать: физиологическую роль пищевых веществ, изменения пищевых веществ при хранении и кулинарной обработке, физиологические нормы потребления пищевых веществ;

уметь: составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами рационального питания, пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов;

владеть: методами составления рационов питания и расчета их пищевой и энергетической ценности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физиология питания» относится к базовой профессиональной части (Б3) профессионального цикла подготовки бакалавров по направлению 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

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

Б2.Б.6 Неорганическая химия (ПК-1, ПК-3)

Б2.Б.7 Органическая химия (ПК-1, ПК3)

Б2.Б.8 Биохимия (ПК-1, ПК-3)

Б2.Б.9 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа (ПК-1, ПК-3)

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие умения и владения навыками:

Знания: знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК 9).

Умения: использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1), использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3), владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8); способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12); осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания (ПК-13)

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

Б3.Б.10 Санитария и гигиена питания (ПК-8, ПК-9, ПК-15)

Б3.В.ОД.5 Технология специальных видов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-31, ПК-32)

Б3.В.ДВ.5 Промышленная технология продукции общественного питания (ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-12, ПК-31)

Б3.В.ДВ.6 Технология производства функциональных продуктов питания(ПК-8, ПК-9, ПК-14)

Б3.В.ДВ.6 Технология индивидуального питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-31).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

ОК 1. Способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры.

ОК 5. Способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддерживанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству.

ОК 7. Способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде.

ОК 8. Демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности.

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

ПК 14. Обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Форма контроля по дисциплине: зачет с оценкой.

Содержание дисциплины:

1. Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»
2. Основы физиологии и биохимии человека
3. Физиологическая оценка важнейших пищевых нутриентов и их значение для организма человека
4. Научные теории питания
5. Особенности питания различных групп населения
6. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания
7. Токсические и защитные компоненты пищи. Функциональные ингредиенты и функциональные продукты питания

ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Сформировать систему знаний, умений и навыков по основным направлениям механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи. Изучить теоретические и практические вопросы в области машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания а также рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности.

Задачей дисциплины являются:

- изучение студентами основных направлений механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи;
- изучение рынка машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания;
- изучение конструктивных особенностей отдельных узлов и агрегатов машин и аппаратов, используемых в технологических процессах на предприятиях общественного питания;
- изучение функционального назначения рабочих органов и машин в целом для обеспечения технологических процессов по приготовлению пищи;
- изучение методов подбора технологического оборудования для эксплуатации его на предприятиях общественного питания;

- изучение рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности;

- изучение требований по эксплуатации и технического обслуживания машин и оборудования на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина является дисциплиной профессионального цикла.

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

Знания: технических средств и технологических процессов производства продукции питания; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; проектирование и реконструкцию предприятий питания; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.

Умения: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.

Владения навыками: 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:

– технология продукции общественного питания;

– проектирование предприятий общественного питания:

– организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятие информации, постановка цели и выбор путей ее достижения (ОК-10);

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

- стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умение критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства их развития (ОК-12).

Профессиональные компетенции (ПК):

- владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использование сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

- знание правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умение измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

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

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

- осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36).

В результате изучения учебной дисциплины: «Оборудование предприятий общественного питания» обучающиеся должны:

Знать: состояние составляющих рынка машин и оборудования, используемых на предприятиях общественного питания; современные виды и типы оборудования используемого для приготовления пищи, устройство, технико-экономические характеристики, принцип работы, правила рациональной и безопасной эксплуатации; методики выбора оборудования в соответствии с различным требованием.

Уметь: определять потребности в оборудовании для выполнения различных хозяйственных задач; правильно осуществлять подбор машин и аппаратов в соответствии с их техническими и функциональными возможностями; определять текущие техническое состояние оборудования и учитывать потребность в его обслуживании и ремонте.

Владеть навыками: владеть рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования; владеть практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области оборудования предприятий общественного питания.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение. Технологическое оснащение отрасли. Классификация технологического оборудования

Тема 2. Механическое оборудование

2.1. Общие сведения о машинах

2.2. Универсальные кухонные машины

2.3. Сортировочно-калибровочное оборудование

2.4. Оборудование для обработки овощей

2.5. Машины для обработки мяса и рыбы

2.6. Оборудование кондитерского цеха

2.7. Машины для нарезания хлеба и гастрономических товаров

Тема 3. Тепловое оборудование

3.1. Общие сведения о тепловых аппаратах

3.2. Виды и способы тепловой обработки продуктов

3.3. Общие принципы устройства тепловых аппаратов

3.4. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Технология продукции общественного питания» дать будущим бакалаврам техники и технологии необходимые для их практической работы знания об основных физико-химических процессах, вызывающих различные изменения нативных свойств пищевого сырья, участвующих в процессах переработки пищевого сырья и используемых в пищевых производствах; привить умения и навыки сочетать полученные знания с практикой приготовления, оформления и подачи пищи.

Задачи дисциплины: ознакомить студентов с основными физико-химических процессов, протекающих на различных стадиях производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, влиянием факторов окружающей среды на доброкачественность кулинарной продукции; дать знания о сочетаемости пищевых продуктов, роли приправ и пряностей в формировании качественных показателей кулинарных изделий; дать знание по технологии приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий, национальной кухни и кухонь народов мира; научить студентов работать со Сборником рецептур блюд, разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные и кондитерские изделия, проводить бракераж готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу дисциплин (базовая часть).

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

Органическая химия – 1 ПК-1, ПК-3;

Товароведение продовольственных товаров ПК-25, ПК-30;

Методы исследования сырья и продовольственных товаров ПК-8, ПК-9;

Санитария и гигиена питания ПК-8, ПК-9;

Физиология питания ПК-8, ПК-9;

Безопасность жизнедеятельности ОК-1, ОК-2, ПК-3;

Знать:

- значение органической химии в развитии технологии пищевых производств;
- классификацию и свойства органических соединений;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических процессов производства кулинарной продукции;
- о теоретических основах науки о питании;
- санитарно-биологические требования к сырью;
- о правильном и рациональном выборе продуктов;
- о безопасности пищевого сырья, товаров.

Уметь:

- обосновать зависимость свойств продукта от его химического состава веществ в ингредиентном подборе рецептур блюд;
- контролировать параметры ведения технологических прцессов 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.

Владеть навыками:

- тепловой обработки: варка, жарка, тушение, препускание;
- проведения экспериментов с использованием органических веществ;
- работы с приборами-инструментами в технологической лаборатории;
- оценки качества товаров;
- приготовления, оформления, подачи блюд и проведения бракеража;

- организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов;

- поиска новых технологий производства продуктов питания.

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

-Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9;

-Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-8, ПК-9;

-Технология специальных видов питания ПК-8;

-Холодильная техника ПК-8, ПК-9;

-Технология кулинарной продукции за рубежом ПК-8, ПК-9;

-Технология ресторанной продукции ПК-9.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

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

- определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);

- осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства (ПК-17);

- умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-18);

- умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

- особенности формирования качественных показателей продукции;

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

- влияние компонентов рецептуры, условий внешней среды на формирование качества и продления сроков хранения полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
- основные дефекты полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, вызываемые нарушениями рецептуры и технологии приготовления;
- пути формирования качественных показателей продукции предприятий питания.

Уметь:
- работать со Сборником рецептур блюд, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями;
- практически приготовить полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия из различного сырья;
- осуществлять отбор проб для физико-химического анализа;
- проводить физико-химический анализ полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
- давать критическую оценку полученных результатов.

Владеть навыками:
- навыками пользования справочной литературой и таблицами по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью;
- навыками подбора режимов технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:
1. Технология приготовления супов
2. Технология приготовления соусов
3. Технология кулинарной продукции из картофеля овощей грибов.
4. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.
5. Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов.
6. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов
7. Технология кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика
8. Технология кулинарной продукции из яиц и творога.
9. Технология холодных блюд и закусок
10. Технология сладких блюд
11. Технология горячих и холодных напитков
12. Технология мучных изделий.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: дать основы знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, обучить методам технологических расчетов, принципам разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений. Данные знания позволят вместе с другими специалистами разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачи:
- изучение организации проектирования предприятий общественного питания;
- ознакомление с составом и содержанием проектно-технической документации для типового и индивидуального строительства;

- ознакомление с типовыми, индивидуальными проектами, проектами для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий;

- изучение методов выполнения технических расчетов;

- изучение принципов размещения технологического оборудования, рационального подхода к планировке и размещению рабочих мест и предприятия в целом;

- дать сведения об использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения технологических расчетов;

- привить навыки выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, заготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу.

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

Б2.Б.8 Биохимия (ПК-1, ПК-3),

Б2.В.ОД.3 Микробиология (ПК-1, ПК-3),

Б2.Б.2 Информатика (ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-20),

Б1.В.ОД.2 Правоведение (ПК-19, ПК-29, ПК-36),

Б3.Б.3 Безопасность жизнедеятельности (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-14, ПК-15, ПК-24),

Б2.Б.5 Экология (ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-15, ПК-23),

Б1.Б.7 Экономика (ПК-11, ПК-13, ПК-19, ПК-28).

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: Б3.В.ОД.3 Метрология, стандартизация и сертификация (ПК-3 ПК-6, ПК-11, ПК-34),

Б3.Б.9 Товароведение продовольственных товаров (ПК-8, ПК-9, ПК-15, ПК-16, ПК-17),

Б3.Б.10 Санитария и гигиена питания (ПК-8, ПК-9, ПК-15),

Б3.Б.7 Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10ПК-25, ПК-30, ПК-34),

Б3.Б.6 Оборудование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-35, ПК-36),

Б3.Б.8 Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-24, ПК-30, ПК-33, ПК-36),

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

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

- умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24);

- умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-33);

осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36);

В результате изучения курса студент

должен знать:

- номенклатуру основных типов предприятий питания;
- назначение, виды проектов, их состав и содержание;
- виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания (СНиПы, приказы и т.д.);
- расчетные нормативы проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания; порядок и стадии разработки проектов;
- методику проведения расчета и подбора всех видов торгово-технологического и вспомогательного оборудования;
- технологические требования к размещению оборудования и его монтажной привязке;
- методику проведения расчетов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники;
- общие принципы и последовательность объемно-планировочных решений при проектировании различных типов предприятий питания;
- основные направления реконструкции предприятий общественного питания;
- современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники.

должен уметь:

- дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий общественного питания;
- технологически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением;
- разработать производственную программу, определить численность работников и мощность предприятий питания;
- произвести расчеты и определить потребность в торгово-технологическом и вспомогательном оборудовании;
- определить площади помещений предприятий общественного питания;
- разработать планировочное решение, определить взаимосвязи и последовательность расположения помещений в зданиях, различной этажности и конфигурации;
- подобрать интерьер и объемно- планировочное решение здания в целом;
- выполнить графическую часть проекта: чертежи генерального плана, фасада и разрезов здания, поэтажных планов с расстановкой оборудования.

Изучение дисциплины проектирование предприятий общественного питания тесно связано с другими дисциплинами специальности, основные положения которых, используются при проектировании предприятий общественного питания: технология продукции общественного питания, безопасность жизнедеятельности, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, оборудование предприятий общественного питания, холодильная техника и технология.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»
2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания
3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания
4. Технологические расчеты
5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением
6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания
7. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Сформировать систему знаний, умений и навыков о продовольственных товарах и оценке их потребительских свойств и качества, способствующие формированию специалиста в сфере производства пищевых продуктов.

Задачей дисциплины являются:

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина является дисциплиной профессионального цикла.

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

- Б2.Б.5 Физиология питания (ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-15, ПК-23)
- Б2.Б.7 Органическая химия (ПК-1, ПК-3)
- Б2.Б.8 Биохимия (ПК-1, ПК-3)
- Б2.Б.9 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа (ПК-1, ПК-3)

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

Знания: факторов, формирующих потребительские свойства продовольственных товаров; факторов, формирующих и сохраняющих качество продовольственных товаров на всех стадиях жизненного цикла; основных химических веществ пищевых продуктов; систем классификации и кодирования продовольственных товаров; процессов, происходящих при хранении и их влияние на изменение потребительских свойств и сохраняемость продовольственных товаров; признаков классификации и ассортимент отдельных групп продовольственных товаров; правил и режимов транспортирования и хранения продовольственных товаров.

Умения: работать с нормативной документацией на продовольственные товары; определять количественные потери продовольственных товаров на различных стадиях жизненного цикла продукции, пользуясь нормами естественной убыли; оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров; опреде-

лять потребительские свойства продовольственных товаров по калорийности, пищевой ценности, безвредности.

Владения навыками: владеть методами органолептической оценки качества продовольственных товаров; владеть методами технохимического контроля качества продовольственных товаров.

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

Б3.Б.7 Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34)

Б3.В.ОД.5 Технология специальных видов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-31, ПК-32)

Б3.В.ДВ.6.1 Технология производства функциональных продуктов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-31)

Б3.В.ДВ.4.1 Напитки в культурах разных народов (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-25, ПК-31, ПК-32)

Б3.В.ДВ.1.1 Технология ресторанной продукции (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-30, ПК-32)

Б3.В.ОД.7 Производственный контроль на предприятиях питания
(ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-12, ПК-32, ПК-34)

Б3.В.ОД.10 Учебно-исследовательская работа (ПК-5, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-32)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

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

- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятие информации, постановка цели и выбор путей ее достижения (ОК-10).

Профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК-9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

ПК-15. Устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

ПК-16. Определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

ПК-17. Осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства

В результате изучения учебной дисциплины: «Товароведение продовольственных товаров» обучающиеся должны:

Знать: факторы, формирующие потребительские свойства продовольственных товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров на всех стадиях жизненного цикла; основные химические вещества пищевых продуктов; системы классификации и кодирования продовольственных товаров; процессы, происходящие при хранении и их влияние на изменение потребительских свойств и сохраняемости продовольственных товаров; признаки классификации и ассортимент отдельных групп продовольственных товаров; правила и режимы транспортирования и храпения продовольственных товаров.

Уметь: работать с нормативной документацией на продовольственные товары; определять количественные потери продовольственных товаров на различных стадиях жизненного цикла продукции, пользуясь нормами естественной убыли; оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров; определять потребительские свойства продовольственных товаров по калорийности, пищевой ценности, безвредности.

Владеть навыками: владеть методами органолептической оценки качества продовольственных товаров; владеть методами технохимического контроля качества продовольственных товаров.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

Раздел 1 Зерномучные товары
Тема 1.1: Крупа, мука
Тема 1.2 Макаронные изделия, хлеб
Раздел 2 Плодоовощные товары
Тема 2.1 Свежие плоды и овощи
Тема 2.2 Переработанные плоды и овощи
Раздел 3 Кондитерские товары
Тема 3.1 Сахар, крахмал, мед
Тема 3.2 Кондитерские изделия
Раздел 4 Вкусовые товары
Тема 4.1 Чай. Кофе.
Тема 4.2 Алкогольные напитки.
Раздел 5 Пищевые жиры
Тема 5.1 Растительные масла и животные жиры
Тема 5.2 Маргарин, спреды, майонез
Раздел 6 Молоко и молочные товары
Тема 6.1 Общая характеристика молочных товаров
Тема 6.2 Сыры.
Тема 6.3 Масло коровье. Молочные консервы.
Раздел 7 Мясо и мясные товары
Тема 7.1 Мясо
Тема 7.2 Продукты переработки мяса
Раздел 8 Рыба и рыбные товары
Тема 8.1 Свежая рыба.
Тема 8.2 Рыбные товары.
Раздел 9 Яйца и яичные товары.

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

1.Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Санитария и гигиена питания» является формирование компетенций, направленных использование в практической работе бакалавров знаний о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемые к предприятиям общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

В соответствии с целью при изучении дисциплин 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относиться к профессиональному циклу (базовая часть)

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

Б3.Б.3 Безопасность жизнедеятельности (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-14, ПК-15, ПК-24)

Б3.Б.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22);

Б2.В.ДВ.3.1 Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-30, ПК-31);

Б3.В.ОД.4 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-2, ПК-5, ПК-9, ПК-10, ПК-24).

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 оперативными документами;

-осуществлять оперативное планирование производства.

Владение 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:

Б3.Б.8 Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-24, ПК-30, ПК-33, ПК-36);

Б3.Б.7 Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34).

3.Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

ОК 1. Способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественнонаучных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры.

ОК 5. Способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддерживанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству.

ОК 7. Способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде.

ОК 8. Демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности.

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

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

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

ПК-9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.

ПК-15. Устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

– санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;
– санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
– санитарные требования к проведению технологической обработки сырья и полуфабрикатов, гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания.

Уметь:

– внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;
– проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;
– организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;
– разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов ;
– обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях общественного питания;

Владеть навыками:

– методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
– методиками проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
– анализа факторов внешней среды;

– санитарной оценки проекта предприятиями общественного питания;
– технологии обслуживания населения.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Санитарный надзор в области гигиены питания
2. Гигиенические требования к факторам внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания
3. Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий питания.
4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников
5. Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
6. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья
7. Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи
8. Пищевые отравления, пищевые инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика
9. Сертификация продовольственных товаров общественного питания и услуг

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: приобретение знаний практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Задачи: приобретение знания по организации производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания, организация обслуживания потребителей, организация труда персонала.

2. Место дисциплины в структуре ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу.

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

«Биохимия», «Микробиология», «Информатика», «Правоведение», «Безопасность жизнедеятельности», «Экология», «Экономика».

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: «Метрология, стандартизация и сертификация», «Товароведение продовольственных товаров», «Санитария и гигиена питания»; «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использо-

вать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

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

- определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);

- осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства (ПК-17);

- умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-18);

- умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- классификацию и характеристику предприятий общественного питания;
- теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала;
- организацию работы основных производственных цехов: мясного, рыбного, птицегольевого, кондитерского, горячего, холодного, складского хозяйства;
- виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним;
- виды и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов;
- виды и характеристика банкетов, особенности сервировки;
- виды и назначения столовой посуды, приборов и инвентаря, используемых на предприятиях общественного питания;
- методы обслуживания потребителей в ресторанах;
- виды и назначение рекламы;
- методы изучения потребительского спроса на продукцию общественного питания;
- современные направления в области расширения, совершенствования и повышения качества услуг на предприятиях общественного питания.

Уметь:

- пользоваться нормативной документацией;
- организовать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами;
- определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы;
- организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями нот;

- подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания;
- определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре;
- анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом;
- организовать рациональную структуру управления предприятием в целом.

Владеть навыками:

- навыками пользования справочной литературой и таблицами по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью;
- навыками подбора режимов технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

Раздел-1 Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 1. Общественное питание как отрасль экономики: -экономическая природа и основы формирования.

Тема 2. Основы организации снабжения предприятий общественного питания.

Тема 3. Организация складского , тарного хозяйства.

Тема 4. Организация производства на предприятиях общественного питания.

Тема 5. Научная организация труда персонала предприятия. управление персоналом предприятий общественного питания

Раздел 2 Основы организации обслуживания на предприятиях общественного питания.

Тема 1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

Тема 2. Организация обслуживания в ресторанах и кафе.

Тема 3. Организация обслуживания различных контингентов потребителей.

НАЧЕРТАТЕЛЬНАЯ ГЕОМЕТРИЯ И ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Начертательная геометрия и инженерная графика» является развитие пространственного воображения и умения решать позиционные и метрические задачи как на плоскости, так и в пространстве.

Задачами дисциплины является

- изучение основных методов проецирования геометрических фигур на плоскости;
- изучение способов решения метрических и позиционных задач, как на плоскости, так и в пространстве;
- одним из условий успешного овладения курсом технического черчения является усвоение государственных стандартов ЕСКД.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Начертательная геометрия и инженерная графика» изучается студентами 2 и 3 курса, является дисциплиной федерального компонента блока профессионального цикла вариативной части Б3.В.ОД.1.

Курс учебной дисциплины «Начертательная геометрия и инженерная графика» имеет практико-ориентированный характер и построен с учетом междисциплинарных связей, в первую очередь, знаний, навыков и умений, приобретаемых студентами в процессе изучения дисциплин естественнонаучного и дисциплин профессионального цикла.

Изучение дисциплины «Начертательная геометрия и инженерная графика» основывается на знаниях сформированных ранее в ходе изучения таких дисциплин, как

- Математика (ПК-3)

Знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Начертательная геометрия и инженерная графика» далее будут использованы студентами при дальнейшем изучении дисциплин естественнонаучного и профессионального цикла.

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

- Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания (ПК-6)
- Производственный контроль на предприятиях питания (ПК-6), (ПК-34)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

- умеет производит исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК- 30);

- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов (ПК-34).

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

-знать:

- что методы начертательной геометрии позволяют решать многие прикладные задачи специальных инженерных дисциплин (механики, кристаллографии, инструментоведения);

- что чертеж - это, язык техники, так как даже самое подробное описание окружающих нас изделий не может дать о них такого полного и ясного представления, как чертеж. Знание всех правил построения чертежа и всех его условностей позволяет человеку выполнять и читать чертежи так же, как знание азбуки и грамматики позволяет ему писать и читать;

-уметь:

- определить геометрические формы простых деталей по их изображениям и уметь выполнять эти изображения (с натуры и по чертежу сборочной единицы);

- читать чертежи сборочных единиц, состоящих из 10-15 простых деталей, а так же уметь выполнять эти чертежи, учитывая требования стандартов ЕСКД;

- работать с учебной и специальной литературой;

-владеть:

- различными методами решения задач по курсу начертательной геометрии;
- соответствующей терминологией курса «Инженерная графика»;
- навыками построения ортогональных и аксонометрических проекций, как от руки, так и на компьютере.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:
1. Предмет начертательной геометрии
2. Основные правила выполнения и оформления чертежей по ЕСКД
3. Основы инженерной графики
4. Изображение объектов на технических чертежах
5. Общие сведения об изделиях и конструкторской документации

МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация продукции» является приобретение студентами знаний по теории и практике стандартизации, метрологии и сертификации продукции, услуг систем качества, формирование у студентов умений и навыков работы с нормативными документами в области стандартизации, метрологии и сертификации продукции, проведение измерений и обработки их результатов для принятия конкретных решений, возникающих в практической деятельности.

Задачами настоящей дисциплины являются:

- изучение сущности, целей и задач стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, их внутреннего единства и взаимосвязи в обеспечении качества, безопасности и конкурентоспособности продукции и услуг;
- освоение правовых основ национальной системы метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия продукции и услуг;
- приобретение студентами знаний в области организации работ по метрологии, стандартизации и подтверждению соответствия продукции и услуг;
- овладение навыками работы со средствами измерений, документами, подтверждающими качество продукции и услуг;
- формирование у студентов умений и навыков использования стандартов и других документов по стандартизации, метрологии, сертификации в практической деятельности;
- развитие умения идентифицировать документы и на их основе делать заключение о качестве готовых изделий;
- развитие способностей студентов к переносу теоретических знаний по стандартизации, метрологии и сертификации на практические ситуации, возникающие в практике работы предприятия по оказанию услуг населению.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части профессионального цикла Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: информатика, математика, физика.

Математика:

Знания:

-основных понятий и методов математического анализа;

-теории вероятности и математической статистики.

Умения:

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

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке.

Владения навыками:

- применения методов математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.

Физика:

Знания:

-основных физических явлений;

-фундаментальных понятий, законов и теории классической и современной физики.

Умения:

-решать типовые задачи по основным разделам курса физики,

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

Владения навыками:

- применение методов проведения физических измерений,
- применения методов оценки погрешностей при проведении эксперимента.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: Технология продукции общественного питания, Производственный контроль на предприятиях питания, Учебно-исследовательская работа.

В результате изучения учебной дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация продукции» обучающиеся должны:

иметь представление:

- о целях и задачах учебной дисциплины, ее значении для профессиональной деятельности;

- причинах возникновения некачественной продукции;

- о международном сотрудничестве в области стандартизации, метрологии и сертификации;

- об истории развития стандартизации, метрологии и сертификации;

- об аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий.

знать:

- основы метрологии, методы и средства измерения физических величин;

- правовые основы и системы стандартизации и сертификации;

- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;

- разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;

уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания

- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области достижения технологии и техники

владеть:

-практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

– использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования. Теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности

(ПК-3);

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

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

– способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-34).

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Предмет метрологии
2. Основы технических измерений
3. Система воспроизведения единиц величин
4. Погрешности измерений и средств измерений
5. Государственная система обеспечения единства измерений. Организационные основы обеспечения единства измерений
6. Общая характеристика технического регулирования
7. Технические регламенты
8. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов
9. Общая характеристика стандартизации
10. Система стандартизации в РФ
11. Международная и региональная стандартизация
12. Порядок разработки и утверждения документов в области стандартизации
13. Основные понятия в области подтверждения соответствия
14. Добровольное подтверждение соответствия
15. Обязательное подтверждение соответствия
16. Органы по сертификации

ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Целью освоения дисциплины «Введение в технологию продукции общественного питания» является формирование компетенций, направленных использование в практической работе бакалавров знаний о химических, физико-химических и биохимических изменениях, протекающих при кулинарной обработке полуфабрикатов и готовых изделий.

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

- изучение основных физико-химических процессов, протекающих на различных стадиях приготовления полуфабрикатов и блюд;
- изучение особенностей формирования качественных показателей продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть, обязательные дисциплины).

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

- Современная физическая химия в пищевых производствах ПК-10;
-Методы исследования сырья и продуктов питания ПК-8, ПК-9;
-Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания ПК-9.

Знания:

- классификации методов исследования сырья;
- основные физико-химические процессы;
- требования к безопасности сырья;

Умения:

- обосновать принципы подбора сырья для производства продукции общественного питания;
- производить необходимые технологические расчеты;
- давать критическую оценку полученных результатов;

Владения навыками:

- выполнения исследований по анализу качества продуктов;
- работы с нормативными документами;
- проведения экспериментальных испытаний по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки.

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

- Технология специальных видов питания ПК-7;
- Технология индивидуального питания ПК-7;
- Технология кулинарной продукции за рубежом ПК-7;
- Технология продукции общественного питания ПК-7
- Учебно-исследовательская работа ПК-7

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- химический состав продуктов питания и основные изменения, протекающие во время кулинарной обработки;

- требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- технологические режимы проведения тепловой обработки сырья и полуфабрикатов;

Уметь:

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;

-организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;

Владеть навыками:

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

-методиками проведения стандартных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

- осуществления отбора проб для физико-химического анализа;

- оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания в зависимости от качества сырья и особенностей технологического процесса.

Содержание дисциплины

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела	Содержание темы в дидактических единицах
1	**2**	**3**	**4**
1.	6	Введение. Предмет и задачи дисциплины «Технология продукции общественного питания»	Классификация продукции общественного питания. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Принципы построения рецептур. Критерии качества.
2		Способы и приемы кулинарной обработки	Механическая и гидромеханическая обработка сырья. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные, электрофизические способы и их сущность. Кулинарная готовность.
3.		Изменение белков и других азотистых веществ	Гидратация и дегидратация белков при кулинарной обработке. Термическая денатурация белков при тепловой кулинарной обработке продуктов. Денатурация белков при механическом воздействии на белки. Деструкция белков при кулинарной обработке продуктов. Влияние гидратации, дегидратации, деструкции и денатурации белков на свойства конкретных продуктов.
4.		Изменения сахаров и крахмала	Классификация углеводов. Гидр-олиз углеводов. Брожение. Реакции меланоидинообразования, карамели-зации. Изменения крахмала в результате клейстеризации, тепловой и фер-ментативной дест-

			рукции. Изменения углеводов клеточных стенок; пектиновых веществ, клетчатки, полуклетчатки. Влияние изменений углеводов при кулинарной обработке продуктов на пищевую ценность готовой продукции. Технологическое значение изменений углеводов.
5.		Изменения липидов	Изменения жиров при варке продуктов. Гидролиз жиров, окисление жирных кислот. Изменения жиров при жарке. Образование вторичных продуктов окисления липидов. Изменение пищевой ценности липидов при тепловой кулинарной обработке. Физико-химические показатели, используемые для контроля качества жиров
6.		Изменения, происходящие в плодах и овощах при кулинарной обработке	Роль плодов и овощей в питании. Изменения пищевых и красящих веществ; витаминов, содержания воды и сухих веществ; образование новых вкусовых и ароматических веществ при кулинарной обработке картофеля, овощей, плодов и грибов. Механизм размягчения тканей овощей и плодов. Потери при кулинарной обработке.
7.		Изменения, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях при кулинарной обработке	Химический состав круп и бобовых. Изменения белков, жиров, углеводов, витаминов, красящих веществ, содержания воды и сухих веществ, образование новых вкусовых и ароматических веществ при кулинарной обработке круп и бобовых, изделий из муки. Структурообразование при варке и хранении крупяных изделий, супов-пюре из круп и бобовых
8.		Изменения, происходящие в мясе и мясопродуктах	Химический состав и классификация мяса. Строение тканей. Мышечная, соединительная и жировая ткани. Влияние способов и режимов тепловой обработки на изменение физико-химических показателей мяса. Технологические потери. Образование студней и гелей при производстве мясных заливных блюд.
9.		Изменения, происходящие в рыбе и рыбопродуктах	Химический состав и особенности строения мышц рыб. Классификация нерыбных морепродуктов. Изменения пищевых веществ, содержания воды и сухих веществ, образование новых вкусовых и ароматических веществ при кулинарной обработке рыбы и нерыбных морепродуктов.

10.		Структурно-механические характеристики продукции общественного питания	Структура пищевых систем. Основные реологические показатели. Методы изучения реологических показателей. Основные факторы, влияющие на структурно-механические свойства пищевых продуктов.
11.		1) Активность воды как фактор стабилизации качества продукции общественного питания	Активность воды пищевых продуктов и ее влияние на течение физико-химических процессов. Формы связи воды с пищевыми веществами и структурными элементами продуктов. Участие воды в формировании структуры продукта.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения безопасности продуктов питания, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи:**

- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля безопасности сырья и продуктов;
- изучение способов снижения вредного влияния ксенобиотиков на человека и окружающую среду;
- изучение принципов обеспечения безопасности сырья и продуктов.

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу (дисциплины по выбору) Б3.В.ОД.4.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: Методы исследования сырья и продуктов питания: (ПК-1); (ПК-3); (ПК-8); (ПК-9), - Безопасность жизнедеятельности (ПК-2); (ПК-5); (ПК-6); (ПК-9); (ПК-14); (ПК-15); (ПК-24).

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной дисциплиной: - Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: (ПК-2); (ПК-5); (ПК-7); (ПК-9); (ПК-12); (ПК-31); - Санитария и гигиена питания: (ПК-8); (ПК-9); (ПК-15); - Товароведение продовольственных товаров: (ПК-8); (ПК-9); (ПК-15); (ПК-16); (ПК-17);

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

профессиональные компетенции:

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

- способностью использовать знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ПК-5);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

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

- умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- гигиенические основы проектирования и строительства предприятий торговли;
- основные личной гигиены и санитарии работников торговли;

Уметь:

- организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;
- разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов; обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях торговли;
- разрабатывать мероприятия по оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции;
- использовать полученные навыки в организации мероприятий по недопущению использования сырья и готовой продукции контаминированных ксенобиотиками различного происхождения.

Владеть навыками:

- проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого *сырья* и готовой продукции питания;
- анализа факторов внешней среды; санитарной оценки проекта предприятия торговли.

Содержание дисциплины

Тема 1. Ведение. Законодательные основы обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания

Предмет и задачи курса «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания». Основные законодательные и нормативные документы. Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации до 2020. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и продуктов питания. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров.

Тема 2. Гигиеническое регламентирование загрязнений пищевых продуктов

Понятие о ксенобиотиках, классификация ксенобиотиков. Пути загрязнения сырья и продуктов питания ксенобиотиками. Общие принципы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах (ПДК, ДСП и ДСД).Риск опасности загрязнения пищевых продуктов. Понятие риска, опасности, тяжести, частоты встречаемости и време-

ни наступления отрицательного эффекта. Обеспечение контроля качества пищевых продуктов. Виды контроля. Понятие и виды экспертизы пищевых продуктов.

Тема 3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками

Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов химическими элементами. Классификация химических элементов по воздействию на организм человека. Загрязнение ртутью, кадмием, свинцом, мышьяком, медью, цинком, оловом, железом, стронцием, сурьмой, никелем, хромом, алюминием. Заболевания, вызываемые присутствием тяжелых металлов. Основные представители диоксинов и их воздействие на организм человека. Пути попадания диоксинов в организм человека. Пестициды. Классификация по степени токсичности, по кумулятивным свойствам, по стойкости. Аккумуляция и передача по пищевым цепям. Регуляторы роста растений (РРР).Биологическое действие нитратов и нитритов на человеческий организм. Нормирование нитратов, нитритов как пищевых добавок. Антибактериальные вещества. Гормональные препараты. Транквилизаторы. Антиоксиданты в пище животных. Действие на организм человека.

Тема 4. Радиоактивное загрязнение продуктов питания

Основные представления о радиоактивности и ионизирующих излучениях. Единицы измерения радиоактивности. Естественные и искусственные радионуклиды. Понятия: период полураспада, нуклиды, изотопы, радиоактивность, ионизация, доза излучения, мощность поглощенной дозы, летальная доза. Источники и пути поступления радионуклидов в организм. Виды загрязнений пищевых продуктов радионуклидами. Передача радионуклидов по пищевым цепям и пути попадания в организм человека. Sr81, Sr90,Cs137, I131 - наиболее опасные изотопы. Основы биологического действия ионизирующего излучения на клетку и организм в целом. Основные принципы радиозащитного питания. Нормирование в пищевых продуктах.

Тема 5. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками биологического происхождения

Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции. Санитарно-показательные, условно-патогенные и патогенные микроорганизмы. Микроорганизмы – вредители пищевых производств, их воздействие на сырье и продукты питания, профилактика микробной порчи сырья и продуктов питания. Зооантропонозы.

Тема 6. Гигиенический контроль за использованием пищевых добавок и генетически модифицированных продуктов

Использование пищевых добавок в промышленности и общественном питании. Классификация пищевых добавок согласно европейской цифровой. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Информация для потребителя о наличии пищевых добавок. Определение предельно-допустимых концентраций - ПДК и расчет допустимого суточного потребления ДСП. Генетически модифицированные источники пищи. Основные определения: генная инженерия, ее отличие от обычной селекции, генномодифицированный организм, трансгенный организм. Потенциальные опасности применения трансгенных культур. Гигиенический контроль за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников. Нормативно-законодательное регулирование создания и применения ГМИ.

Тема 7. Фальсификация пищевых продуктов

Виды фальсификации пищевых продуктов и способы ее обнаружения. Пищевые и непищевые добавки и компоненты, используемые при качественной фальсификации. Характеристика опасных заменителей, влияние на здоровье человека

ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Технология специальных видов питания позволяет сформировать компетенции обучающегося в области обеспечения продовольственной безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Основными целями данной дисциплины являются изучение технологии приготовления блюд диетического (лечебного) питания, а также основ детского и лечебно-профилактического питания. В задачи дисциплины входит формирование представлений студентов:

- о медико-биологических аспектах диетического (лечебного) питания;
- о технологии приготовления блюд для основных диет;
- о состоянии и перспективах развития детского питания;
- о технологии приготовления блюд детского питания;
- об основах лечебно-профилактического питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части профессионального цикла. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Б3.Б.ОД.3 Введение в технологию продукции общественного питания (ПК- 3, ПК-4, ПК-6)
- Б2.В.ОД.3 Микробиология (ПК-1, ПК-3)
- Б3.Б.5 Физиология питания (ПК-8, ПК-9, ПК-14)
- Б2.В.ДВ.3.2 Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-30, ПК-31)

Знания:

- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;
- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятия питания;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Умения:

- грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания;
- проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- проводить микробиологический контроль сырья, полуфабрикатов, продуктов питания;
- проводить санитарный контроль производства;
- рассчитывать рацион питания для различных групп населения

Владения навыками:

- методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания;
- решения практических и профессиональных задач;
- проведения микробиологических исследований;
- определения пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов.

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

- Б3.В.ОД.7 Производственный контроль на предприятиях питания (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-12, ПК-32, ПК-34)

- Б3.Б.7 Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34)
- Б3.Б.10 Санитария и гигиена питания (ПК-8, ПК-9, ПК-15)
- Б3.Б.6 Оборудование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-35, ПК-36)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

ПК 7. Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

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

ПК 9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

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

ПК 25. Владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

ПК 30. Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты исследований.

ПК-31. Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

ПК-32. Способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

-отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;

- технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции, виды брака и способы его предупреждения;

- изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;

- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;

-санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;

- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.

Уметь:

-ориентироваться в научной и методической литературе по тематике изучаемой дисциплины;

- выполнять расчет основных технологических процессов;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;

- эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции пита-

ния;

- обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству продукции

Владеть навыками:

-методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;

- работы с нормативно-технической документацией;

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

- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.

Форма контроля по дисциплине: зачет с оценкой.

Содержание дисциплины:

1. Введение в курс
2. Особенности организации специальных видов питания
3. Основные принципы и научные направления в питании
4. Пищевые продукты и показатели их качества
5. Современные направление новых технологий и нового ассортимента продукции
6. Основные требования к разработке меню рационов специальных видов питания. Методика разработки меню рационов питания
7. Организация лечебно-профилактического питания

ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Холодильная техника и технология позволяет сформировать компетенции обучающегося в области холодильной техники и технологии способов получения искусственного холода, термодинамических основ холодильных машин, охлаждаемых сооружений и холодильного оборудования.

Целью изучения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических умений и навыков в области получения искусственного холода, а также технологии холодильной обработки, хранения и транспортирования продуктов растительного и животного происхождения.

Задачи учебной дисциплины:

- приобретение студентами базовых знаний по холодильной технике и технологии, на основе которых базируется холодильное консервирование, позволяющее обрабатывать и хранить скоропортящиеся продукты длительное время, сохраняя их пищевую и биологическую полноценность;

- формировать у студентов практические навыки по внедрению в практику работы предприятий общественного питания современных технических средств холодильной технологии, базирующихся на современных достижениях научно-технического прогресса.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части профессионального цикла. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Б3.Б.04 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-2, ПК-5, ПК-9, ПК-10, ПК-24)
- Б3.В.02 Метрология, стандартизация и сертификация (ПК-3, ПК-6, ПК-11, ПК-34)
- Б3.Б.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22)

Знания:

- основы расчетов на прочность и жесткость деталей конструкций;
- основы метрологии, методы и средства измерения физических величин;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
- изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;
- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятия питания;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания

Умения:

-осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду;

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

- проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- проводить санитарный контроль производства;
- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом

Владения навыками:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- решения практических и профессиональных задач.

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

- Б3.В 14 Барное дело (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-25, ПК-31, ПК-32)
- Б3.Б 07 Технология продукции функциональных продуктов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-31)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

ОК 1. Способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры.

ОК 5. Способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддерживанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству.

ОК 7. Способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде.

ОК 8. Демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности.

ОК 9. Способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершествования.

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 7. Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

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

ПК 9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.

ПК 32. Способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- достижения научно-технического прогресса в отечественной и зарубежной холодильной технике и холодильной технологии;
- физическую сущность и способы охлаждения скоропортящихся пищевых продуктов, современные холодильные машины, скороморозильные аппараты, их принцип работы и эксплуатацию;
- прогрессивные технологии холодильной обработки пищевых продуктов при охлаждении, замораживании и подмораживании и основные изменения, происходящие в продуктах при этих процессах;
- методы эксплуатации технических средств холодильной технологии

Уметь:

- проводить тепловой баланс охлаждаемых помещений и определять выбор холодильной машины;
- применять современные технологи отепления и размораживания пищевых продуктов

Владеть навыками:

- методики проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, консервированных холодом;
- разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области холодильной техники и технологии;
- проводить расчет площади хранения скоропортящихся продуктов и определять средства и источники охлаждения.

Форма контроля по дисциплине: зачет с оценкой.

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Холодильная техника

Тема 1. Введение. Способы получения холода

Тема 2. Льдотехника

Тема 3. Холодильные машины и установки

Раздел 2. Холодильная технология

Тема 4. Основы консервирования пищевых скоропортящихся продуктов холодом
Тема 5. Технология охлаждения и замораживания пищевых продуктов
Тема 6. Холодильное хранение пищевых продуктов
Раздел 3. Технические средства холодильной технологии
Тема 7. Стационарные холодильники, их устройство и эксплуатация
Тема 8. Торговое холодильное оборудование
Тема 9. Холодильный транспорт

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения 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 и знания, приобретенные студентами при изучении дисциплины, способствуют усвоению материала при изучении других дисциплин.

2. Место дисциплины в структуре 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:

Б2.В.ДВ.3.1 Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3, Пк-8,ПК-9, ПК-30, ПК-31).

Б3.Б.3 Безопасность жизнедеятельности (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-14, ПК-15, ПК-24).

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 произвостве 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 произвостенных процессов и, при необходимости, планы произвостенных помещений;

– действвующие схемы произвостенного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля);

– фактические данные по результатм 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 инвинтаря, уборки, дезинфекции и санитарной обработки, гигиене персонала;

– процедуры возврата, доработки и переработки продукции;

– требования к ситемам вентиляции, утилизации отходов и т.п

уметь

– оценивать степень опасности использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;

– обеспечить контроль качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;

– предположения или известные закономерности изменения показателей качества в зависиморсти 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;

– опатимальные и допустимые преджелы значения показателей на входе и выходе каждого технологического процесса;

– степень вероятности и возможности причины выхода значений параметров и показателей за допустимые пределы

– работать с нормативными документами;

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

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

Б3. В.ДВ..2 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания (ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-9 ПК-12, ПК-31).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

– владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

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

– организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

– способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

– осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: блок-схемы произвостенных процессов, действующие схемы произвостенного контроля; фактические данные по результатм 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 инвинтаря, 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 опатимальные и допустимые преджелы 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 произвостве описываемой продукции; идентификации продукции.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Документация, регулирующая осуществление производственного контроля
2. Совершенствование организации производственного контроля
3. Научные основы производственного контроля
4. Порядок организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания
5. Программа (план) производственного контроля

ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» является формирование компетенций, направленных использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

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

- получение студентами необходимых знаний об особенностях сырья и способах его обработки в кухнях народов мира;
- освоение студентами технологии производства блюд зарубежной кухни.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть, обязательные дисциплины).

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

-Товароведение продовольственных товаров ПК-8, ПК-9;
- Оборудование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Процессы и аппараты пищевых производств ПК-8, ПК-9;
- Введение в технологию продукции общественного питания ПК-7, ПК-8, ПК-9.

Знания:

- товароведной характеристики сырья;
- классификации основных процессов пищевых производств;
- основных характеристик оборудования предприятий общественного питания;
- основных физико-химических процессов, протекающих при кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов.

Умения:

- обосновать требования к подбору сырья для производства продукции общественного питания;
- обосновать технологические режимы проведения тепловой обработки сырья и полуфабрикатов;
- обосновать принципы подбора технологического оборудования;

Владения навыками:

- оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания в зависимости от качества сырья и особенностей технологического процесса;
- работы с нормативными документами;
- проведения работ по освоению новых видов сырья и способов его обработки.

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

- Производственная практика ПК-31

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);
- устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-10);
- способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

-отличительные особенности кухонь народов мира;

-особенности питания населения отдельных стран;

-основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран;

-ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира.

Уметь:

-пользоваться доступной информацией с описанием рецептур и технологии блюд зарубежной кухни;

-составлять меню для национальных делегаций;

-в лабораторных условиях приготовить блюда.

Владеть навыками:

-технологическими приемами производства блюд национальных кухонь;

- проведения анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- внедрения новых видов сырья и технологического оборудования;
- оптимизации технологических процессов производства продукции блюд зарубежной кухни.

Содержание учебной дисциплины

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела	Содержание темы в дидактических единицах
1	**2**	**3**	**4**
1	7	Формирование зарубежных кухонь. Кухня Белоруссии и Украины	Кухня как часть национальной культуры. Влияние на особенности кухонь мира географического положения страны, климатических и экономических условий, исторических событий, религиозных обычаев, системы культовых запретов, регламентировавших образ жизни народов. Различные прие-

			мы тепловой обработки и сочетания продуктов. Типы очага. Белорусская кухня: использование «черной муки», картофеля, дикорастущих трав и грибов, молочных продуктов. Основные способы тепловой обработки. Украинская кухня: комбинированная тепловая обработка, использование свинины, свеклы, пшеничной муки. Технология холодных закусок, супов, горячих блюд из картофеля, овощей, мяса, рыбы.
2.	7	Кухня Азербайджана, Армении и Грузии	Формирование кухни народов Грузии, Армении, Азербайджана. Особенности использования сырья. Тип очага. Технология холодных закусок, супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных их блюд, сладких блюд и напитков. Использование кисломолочных продуктов и сыров. Широкое использование специй и пряностей в кухнях Азербайджана, Армении и Грузии. Особенности приготовления соусов грузинской кухни.
3.	7	Кухня стран Средней Азии и Казахстана	Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи. Напиток из шиповника и урюка.Технология сладких блюд. Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд.
4.	7	Итальянская кухня	Формирование итальянской кухни, традиционное национальное сырье. Ассортимент сыров. Оливковое масло как ингредиент итальянской кухни. Региональная кухня. Технология холодных закусок, первых блюд, горячих мясных, рыбных, овощных. Технология сладких блюд и напитков.
5	7	Французская кухня	Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. Влияний традиций других народов. Традиционное сырье, способы обработки. Производство и использованиие сыров. Правила приема пищи.

			Технология холодных закусок, супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных блюд. Технология сладких блюд. Хлебобулочные изделия. Алкогольные и безалкогольные напитки. Технология соусов французской кухни.
6	7	Кухня стран Центральной Европы	Формирование кухни народов Германии, Чехии, Словакии, Венгрии, Австрии. Технология блюд и кулинарных изделий. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий. Факторы, влияющие на качество блюд и изделий в соответствии с традициями питания, ассортимент используемых продуктов. Особенности венгерской, чешской, немецкой кухни.
7	7	Кухня Китая и Кореи	Китайская кухня: типичные блюда из риса, бобов, сои, овощей, морепродуктов. Императорская и простонародная кухня, кухни провинций Китая. Четыре составляющих китайской технологии приготовления пищи. Требования к тепловой обработке. Ориентация кулинарии Китая на экономное приготовление и всеядность. Специфические особенности корейской кухни. Блюда из овощей, риса и бобовых продуктов. Приемы тепловой обработки, специи и приправы, используемые в кулинарии Кореи. Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков.
8	7	Кухня Японии	Формирование японской кухни. Традиции Японской кухни, ее своеобразие. Особенности технологических приемов. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий Технология супов, горячих мясных, рыбных, овощных блюд. Фугусаши. Ассортимент суши, ролов. Блюда из лапши. Соусы японской кухни. Технология сладких блюд и напитков. Чайная церемония в Японии. Культура употребления алкогольных напитков. Особенности сервировки стола. Правила этикета при употреблении пищи.

ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Экономика и управление производством позволяет сформировать компетенции будущих специалистов, для нахождения наиболее выгодных из возможных решений для анализируемых производственно-экономических ситуаций с учетом специ-

фики деятельности предприятия и производства, а также ожидаемого экономического результата и предпочтений.

Задачи дисциплины определяются содержанием и спецификой ее предмета, а также используемых методов, которые предполагают нахождение наилучших решений производственных задач и ситуаций, обеспечивающих выполнение производственных планов и достижения высокой эффективности.

В более детальном виде задачами дисциплины являются:

- изучение производственных процессов предприятий отрасли(ОК-8).
- изучение экономических показателей, характеризующих производственную деятельность отрасли (ОК-3).
- изучение критериев оценки и выбора эффективных управленческих решений в рамках реального производства(ОК-7).
- изучение современных методов управления производством (ОК-8).
- изучение экономических подходов организации производства (ОК-11).
- изучение направлений снижения издержек производства и повышения качества продукции (ОК-13)..
- получение навыков проведения различных экономических расчетов, необходимых для анализа результатов деятельности производства и предприятия (ПК-11).

Объектом изучения является производство на предприятиях отрасли.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору (Б.3В.09).

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

- Экономика(ОК-3, ОК-13, ПК-11, ПК-13, ПК-19),

-Маркетинг(ОК-6, ОК-10, ОК-11,ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33).

Знания:

в области экономики, маркетинга, усиливая их прикладной, конкретный аспект, а с другой стороны, данная дисциплина создает основу для изучения конкретных процессов производства и управления им.

Умения:

применять экономические подходы к анализу и моделированию производственных процессов, использовать теоретические и практические результаты для решения экономических задач;

Владения навыками:

применения современного аналитического инструментария оценки экономических ситуаций и принятия управленческих решений производственно-хозяйственных задач предприятия.

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

- Промышленная технология продукции общественного питания (ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-12, ПК-13);
- Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-30, ПК-32).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- Владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной облас-

ти, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8)

- Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест (ПК-9)

- Организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12)

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

- Определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическим процессам на предприятиях питания (ПК-16);

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

- Умеет проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-20);

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

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

- Способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-28);

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

Научно-исследовательская деятельность:

- Способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

Маркетинговая деятельность:

- Умеет планировать маркетинговые предприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-37);

- Умеет прогнозировать коньюктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-38).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- современное законодательство, нормативные и методические документы, регламентирующие производственную деятельность предприятия;
- показатели, характеризующие ресурсный потенциал и результаты производства предприятий, их конкурентоспособность;
- современные принципы разработки маркетинговой, товарной стратегии, ценовой политики, инвестирования, подходы к современной организации и оплате труда.

уметь:

- обобщать показатели производственной деятельности подразделений предприятия, выявлять тенденции их развития;
- использовать многовариантные подходы при планировании производственной мощности, обосновывать управленческие решения исходя из общей цели производственной системы;
- производить оценку эффективности деятельности производства и разрабатывать мероприятия по ее повышению.

владеть:

- навыками проведения расчетов различных экономических показателей, характеризующих конкретное производство на предприятии;
- навыками составления экономических разделов планов, проводя расчеты и обоснования;
- навыками анализа и интерпретации бухгалтерской , финансовой и иной отчетности в разрезе производственного подразделения.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Предприятие в системе рыночных отношений
2. Организационная структура управления предприятием
3. Производственная структура предприятия. Типы производства
4. Производственный процесс и его структура
5. Методы организации производства
6. Основные фонды предприятия
7. Производственная мощность предприятия
8. Оборотные средства предприятия
9. Трудовые ресурсы предприятия. Формы оплаты труда
10. Себестоимость продукции и издержки обращения
11. Финансовые результаты деятельности предприятия

УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Учебно-исследовательская работа» является формирование компетенций, направленных на овладение навыками сбора априорной информации, проведения эксперимента, обработки полученных результатов и развитию способностей к самостоятельному решению исследовательских задач.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение принципов поиска, сбора, систематизации и анализа исходных источников информации;
- формирование навыков планирования эксперимента;
- применения теоретических знаний в практической деятельности;
- развитие культуры исследовательской деятельности.

2. Место дисциплины в структуре 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:

Б2.В.ДВ.3.1 Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-30, ПК-31).

Б3.В.ОД.3 Введение в технологию продукции общественного питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-32, ПК-23).

Знания:

- классификации методов исследования сырья;
- основных физико-химические процессов;
- физико-химических изменений составных компонентов пищевых продуктов в процессе технологической обработки.

Умения:

- осуществлять исследования качества сырья и готовой продукции;
- производить необходимые технологические расчеты;
- давать критическую оценку полученных результатов;

Владения навыками:

- работы с нормативными документами;
- проведения экспериментальных испытаний по разработке новых продуктов и кулинарных изделий.

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

Б6.ИГА Итоговая государственная аттестация (ПК- 32;. ПК- 38; ПК- 4, ПК-7, ПК-9, ПК-8, ПК-10, ПК-11, ПК-22, ПК-25, ПК-28, ПК-33, ПК-34, ПК-35, ПК-1).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

- владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);
- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);
- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);
- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);
- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);
- способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32).

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- методы планирования и обработки экспериментальных данных;
- этапы проведения исследовательской работы
- научные основы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- нормативную документацию на оформление исследовательской работы.
- Уметь:
- проводить анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- использовать современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- обрабатывать и анализировать результаты эксперимента.

Владеть навыками:

- участия в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений;
- формулирования выводов и заключения по проведенной работе;
- оформления отчета по научной работе.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Роль науки в современном производстве и ее структура
2. Основные методы поиска научной информации
3. Этапы проведения УИР. Объекты и методы исследований.
4. Проведение эксперимента, обработка экспериментальных данных
5. Оформление результатов эксперимента
6. Методика работы над рукописью исследования
7. Методика подготовки доклада и презентации
8. Основы научной этики

ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» предусматривает изучение теоретических и практических основ производства продукции общественного питания; основных способов и приемов обработки сырья и полуфабрикатов, технологию приготовления ресторанного ассортимента блюд из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сладких блюди напитков.

Особое внимание обращается на требования, предъявляемые к качеству продукции и декорированию ее при подаче к столу.

Цель дисциплины: формирование у студентов комплекса основных знаний и умений в производстве блюд ресторанной кухни в отечественной и мировой практике.

Учебные задачи дисциплины: изучить принципы производства ресторанной продукции; ознакомиться с классификацией блюд мировой ресторанной кухни, особенностями технологии производства определенного ассортимента блюд, искусством сервировки и профессиональным этикетом.

Технология ресторанной продукции основывается на традициях и культуре питания народов мира, опыте профессионалов прошлого, а также достижении науки о питании.

Учебные задачи дисциплины:

Студент должен

знать: терминологию специального кулинарного языка; особенности технологического процесса производства ресторанной продукции; основные способы и приемы обработки

продуктов; классификацию групп блюд ресторанной кухни, технологию приготовления определенного ассортимента блюд, особенности и требования к их декорированию и этику потребления;

уметь: применить на практике полученные теоретические

знания; давать оценку качеству используемого сырья; провести грамотно его технологическую обработку; приготовить определенный ассортимент блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм.

владеть: владеть техникой кулинарного декора блюди этикой их потребления

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» относится к дисциплинам по выбору (Б3) профессионального цикла подготовки бакалавров по направлению 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

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

Б3.В.ОД.4 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-2, ПК-5, ПК -9, ПК-10, ПК-24)

Б3.В.ОД.3 Введение в технологию продукции общественного питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9,ПК-10, ПК-25, ПК-32, ПК-23)

Б3.Б.5 Физиология питания (ПК-8, ПК-9, ПК-14)

Б1.Б.1 Иностранный язык (ОК-4, ОК-15, ПК-20)

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие умения и владения навыками:

Знания: знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК 9).

Умения: использовать профессионально-ориентированную риторику, осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков (ОК-4) использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1), владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, ихзащиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2), использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7), владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8); устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания. готов обосновывать принятие конкретного технического решении при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11), владеет нормативно-прававой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-24).

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

Б3.В.ДВ.4.1 Напитки в культуре разных народов (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-25, ПК-31, ПК-32)

Б3.В.ДВ.4.2 Барное дело (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-25, ПК-31, ПК-32)

Б5 Производственная преддипломная практика (ПК-25, ПК-28, ПК-33, ПК-35).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

ОК 1. Способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры.

ОК 5. Способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддерживанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству.

ОК 7. Способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде.

ОК 8. Демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности.

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-7. Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

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

ПК-9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

ПК12. Организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продуктов питания

ПК30. Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

ПК 32. Способен измерять и составлять описание подводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеть статистическими методами и средств и обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Ресторанные традиции и современная кухня.

Раздел 2. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.

Раздел 3. Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна.

Раздел 4. Холодные блюда и закуски

Раздел 5. Супы и соусы.

Раздел 6. Вторые горячие блюда.

Раздел 7. Сладкие блюда.

Раздел 8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия.

Раздел 9. Холодные, горячие и алкогольные напитки

ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ЗАГОТОВОЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий позволяет сформировать компетенции обучающегося в области организации деятельности заготовительных предприятий.

Основными целями изучения данной дисциплины являются:

– изучение химического состава пищевых продуктов;

– изучение физиологической роли и технологических свойств основных составных веществ продуктов питания;

– изучение процессов, происходящих при переработке сырья в продукты питания;

– изучение современных методов качественного анализа пищевых продуктов из растительного сырья;

– подготовка к изучению последующих дисциплин;

– подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности в качестве бакалавров.

Задачи дисциплины:

– изучение свойствами основных составных веществ продуктов питания;

– ознакомиться с процессами протекающих при переработке продуктов питания;

– изучить современные методы качественного анализа пищевых продуктов из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина является дисциплиной по выбору.

В результате изучения учебной дисциплины «Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий» обучающиеся должны:

знать:

– особенности организации деятельности заготовительных предприятий;

– методы управление персоналом на заготовительном предприятий;

– биохимические процессы, протекающие в сырье при переработке и хранении;

– способы переработки и хранения растениеводческой продукции; нормы естественной убыли при хранении продукции.

уметь:

– принимать решения по организации производства на заготовительном предприятии;

– оформлять технологическую документацию;

– определять качество сырья используемого для переработки;

– составлять технологические карты производства и переработки продукции;

– оптимальный способ переработки растениеводческой продукции;

– выбирать оптимальный способ и режим хранения плодов и овощей;

– производить наблюдения за режимами переработки и хранением продукции.

владеть:

– организации производства на заготовительном предприятии;

– технологии переработки и хранения растениеводческого сырья.

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

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

– Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-24, ПК-30, ПК-33, ПК-36).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

– знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; уметь измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

– организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

– умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты исследований (ПК 30);

– умеет измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32).

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Цели и задачи курса.
2. Классификация предприятий общественного питания, принципы ее формирования и развития. Особенности деятельности.
3. Организация снабжения предприятий общественного питания.
4. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания
5. Рационализация режимов труда и отдыха
6. Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» является формирование представлений о законах, принципах и механизмах построения и развития информационных систем управления организацией производственной деятельности предприятия общественного питания.

Задачами дисциплины является изучение основных теоретических вопросов и рассмотрение существующего российского и зарубежного практического опыта по созданию, функционированию и развитию информационных систем и технологий, используемых в управлении.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» изучается студентами 4 курса, является дисциплиной по выбору вариативной части профессионального циклаБ3.В.ДВ.2.1.

Курс учебной дисциплины «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» имеет практико-ориентированный характер и построен с учетом междисциплинарных связей, в первую очередь, знаний, навыков и умений, приобретаемых студентами в процессе изучения дисциплин естественнонаучного и дисциплин профессионального цикла.

Изучение дисциплины «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» основывается на знаниях сформированных ранее в ходе изучения таких дисциплин, как «Информатика», «Компьютерные технологии и информатика».

Знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» далее будут использованы студентами при дальнейшем изучении дисциплин профессионального цикла.

Знания:

- -основные понятия управленческой информации;
- основы современных информационных технологий по переработке информации;
-современное состояние уровня и направлений развития вычислительной техники и программных средств;
- принципы организации и основные топологии вычислительных сетей, принципы построения сетей и корпоративных систем;

Умения:

- обрабатывать эмпирические и экспериментальные данные;
- применять информационные технологии для решения управленческих задач;

Владения навыками:

- работа с программным обеспечением для обработки деловой информации;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- обработка информации в целях принятия оптимальных управленческих решений.

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

- Производственный контроль на предприятиях общественного питания (ОК-16, ОК-17, ОК-18);
- Проектирование предприятий общественно питания (ОК-16, ОК-17, ОК-18)
- Учебно-исследовательская работа (ОК-15, ОК-17).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания»направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- осознаёт социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК -6);
- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, ор-

ганизовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

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

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- организует документооборот по производству на предприятии общественного питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- общие характеристики экономической информации;
- средства реализации информационных процессов;
- офисное программное обеспечение;
- разработку текстовых документов;
- финансово-экономические расчеты в электронных таблицах;
- базы данных;
-прикладное программное обеспечение в менеджменте;
-локальные и глобальные сети ЭВМ.

Уметь:

- использовать систему помощи для решения проблем, связанных с обработкой деловой информации;
- создавать и форматировать текстовые, табличные и графические документы;
- графически изобразить полученные результаты.

Владеть навыками:

- создания текстовых и табличных документов;
- наглядного представления информации в виде презентаций;
- поиска документов в информационных поисковых системах.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:

1. Принципы применения автоматизированных информационных технологий на предприятиях общественного питания
2. Структура автоматизированной информационной системы 1С: Общественной питание
3. Особенности информационного обеспечения АИС «Общественной питание»
4. Автоматизированные рабочие места на предприятиях общественного питания.
5. Проблемы и перспективы развития информационных систем для предприятий общественного питания

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Информационные технологии в проектной деятельности» является формирование у студентов умения исследовать, анализировать и использовать различные методы предпроектного анализа, проектных исследований, методики и средства дизайн-проектирования.

Задачами дисциплины является формулировка представления о направлениях и практической деятельности современного дизайнера, освоение общие вопросы предпроектных исследований, овладение умениями планирования процесс дизайн-проектирования, оформление полученных результатов в виде творческого проекта.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Информационные технологии в проектной деятельности» изучается студентами 4 курса, является дисциплиной по выбору вариативной части профессионального циклаБ3.В.ДВ.2.2.

Курс учебной дисциплины «Информационные технологии в проектной деятельности» имеет практико-ориентированный характер и построен с учетом междисциплинарных связей, в первую очередь, знаний, навыков и умений, приобретаемых студентами в процессе изучения дисциплин естественнонаучного и дисциплин профессионального цикла.

Изучение дисциплины «Информационные технологии в проектной деятельности» основывается на знаниях сформированных ранее в ходе изучения таких дисциплин, как «Информатика», «Компьютерные технологии и информатика».

Знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Информационные технологии в проектной деятельности» далее будут использованы студентами при дальнейшем изучении дисциплин профессионального цикла.

Знания:

– особенности дизайна в сфере применения;
– графику на разных этапах проектирования;
– графические материалы, методы и способы подачи графических материалов;
– теорию композиции; виды композиции; приемы, принципы и закономерности композиции, методы их использования;
– принципы комбинаторного решения формы объектов проектирования,
– приемы и методы макетирования;
– специфику эскизного и натурного макетирования;
– современные методы дизайн-проектирования;
– концептуальный дизайн-проект, его особенности и роль в общей системе дизайн-проектирования;
– технические и программные средства компьютерной графики;
– основные функциональные возможности современных графических систем;
– классификацию и области применения мультимедиа приложений;
– этапы и технологии создания мультимедиа;
– средства компьютерной аудио - технологии;
– сети Интернет, виды подключений, структуру и основные принципы работы сети;
– основные принципы, методы и свойства информационных и коммуникационных технологий;

Умения:

– использовать разнообразные изобразительные и технические приемы и средства при выполнении дизайн-проекта;
– владеть процессами дизайнерского проектирования;
– приобрести навыки в разработке дизайн-проектов с учетом национальных и региональных особенностей и защищать дизайн-проект;

– использовать методы макетирования и их специфику;

– иметь опыт применения средств компьютерной графики при разработке дизайн-проектов; использовать средства мультимедиа для реализации статических и динамических процессов;

– пользоваться современными информационными и коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности.

Владения навыками:

- работа с программным обеспечением для выполнения дизайн-проектов;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- обработка информации в целях принятия оптимальных управленческих решений.

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

- Производственный контроль на предприятиях общественного питания (ОК-16, ОК-17, ОК-18);
- Проектирование предприятий общественно питания (ОК-16, ОК-17, ОК-18)
- Учебно-исследовательская работа (ОК-15, ОК-17).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины Информационные технологии в проектной деятельности»направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- осознаёт социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК -6);
- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);
- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчёта технологических параметров оборудования (ПК-8);
- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);
- организует документооборот по производству на предприятии общественного питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);
- анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);
- умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

– особенности дизайна в сфере применения;

– графику на разных этапах проектирования;

– графические материалы, методы и способы подачи графических материалов;

– теорию композиции; виды композиции; приемы, принципы и закономерности композиции, методы их использования;
– принципы комбинаторного решения формы объектов проектирования,
– приемы и методы макетирования;
– специфику эскизного и натурного макетирования;
– современные методы дизайн-проектирования;
– концептуальный дизайн-проект, его особенности и роль в общей системе дизайн-проектирования;
– технические и программные средства компьютерной графики;
– основные функциональные возможности современных графических систем;
– классификацию и области применения мультимедиа приложений;
– этапы и технологии создания мультимедиа;
– средства компьютерной аудио - технологии;
– сети Интернет, виды подключений, структуру и основные принципы работы сети;
– основные принципы, методы и свойства информационных и коммуникационных технологий;

Уметь:

– использовать разнообразные изобразительные и технические приемы и средства при выполнении дизайн-проекта;
– владеть процессами дизайнерского проектирования;
– приобрести навыки в разработке дизайн-проектов с учетом национальных и региональных особенностей и защищать дизайн-проект;
– использовать методы макетирования и их специфику;
– иметь опыт применения средств компьютерной графики при разработке дизайн-проектов; использовать средства мультимедиа для реализации статических и динамических процессов;
– пользоваться современными информационными и коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности.

Владеть навыками:

- работы с программным обеспечением для выполнения дизайн-проектов;
- поиска необходимой информации в сети Интернет;
- обработки информации в целях принятия оптимальных управленческих решений.

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:

1. Принципы применения автоматизированных информационных технологий в проектной деятельности
2. Структура автоматизированной информационной системы 1С: Общественной питание и её использование в проектной деятельности
3. Особенности информационного обеспечения АИС «Общественной питание» и его использование в проектной деятельности
4. Проектная деятельность по использованию автоматизированных рабочих мест на предприятиях общественного питания
5. Проблемы и перспективы развития информационных систем для предприятий общественного питания, используемых в проектной деятельности

ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания» является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков работы в оформлении интерьера предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

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

-дать студентам знания общего понимания дизайна;

-дать знания по правилам использования цвета и света в оформлении интерьера;

-научить организации самостоятельной работы, способствующей формированию умений и навыков организации творческого труда, самостоятельному решению практических задач, углублению профессиональной подготовки.

-научить студентов работать с нормативно-техническими документами.

-научить студента на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива.

Обучение специалиста направлено на формирование современного типа мышления, приобретение профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы, использование новых прогрессивных форм в работе.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть) Б3.В.ДВ.3.1.

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

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

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

- - Дизайн интерьера ПК-7,ПК-8, ПК-9, ПК-12;
- Учебная практика ПК-1, ПК-6, ПК-32, ПК-34, ПК-36
- Производственная практика ПК-5, ПК-6, ПК-32, ПК-34, ПК-36;
- Производственная преддипломная практика ПК-5, ПК-6, ПК-32, ПК-34, ПК-36

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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

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

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- художественные стили; объемно-планировочные композиции и предметно-пространственную организацию интерьера и других функциональных элементов фирменного стиля;
- методы эргономических исследований, средства композиции, особенности проектирования человеко-машинных систем применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- фирменный стиль как маркетинговый инструмент;
- историю возникновения фирменного стиля;
- понятие фирменного стиля, его задачи и функции, элементы фирменного стиля;
- основные носители корпоративной айдентики;
- набор фирменной атрибутики;
- концепцию фирменного стиля предприятий общественного питания.

Уметь:

- использовать методы дизайна, промышленной эстетики, художественного конструирования при проектировании предприятий отрасли, выбирать архитектурно-художественные средства организации интерьерного пространства и промышленной территории применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;
- разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости.

Владеть навыками:

-нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля;

-методологией разработки концепции предприятий общественного питания, торговли;

-принципами формирования эстетических качеств промышленных территорий, использования малых архитектурных форм, приемами тематического зонирования художественных элементов, методикой дизайнерского проектирования интерьеров промышленных зданий;

-технологией разработки составляющих элементов фирменного стиля ресторана

Содержание дисциплины

Тема 1. Промышленная эстетика как наука

Предмет и значение промышленной эстетики. Взаимосвязь эстетики и промышленного производства. История эстетических учений. Основные категории эстетики. Основные направления исследований в эстетической организации производственной среды. Отечественный и зарубежный опыт использования архитектурно-художественных средств. Эстетические качества производственной среды.

Тема 2. Художественное конструирование производственной среды

Благоустройство и озеленение территории. Тематическое зонирование художественных средств. Художественные средства интерьера.

Тема 3. Промышленный дизайн

Направления дизайна: основные понятия и определения. История дизайна. Периоды развития дизайна. Внешний вид изделия. Процесс конструирования.

Тема 4.Эргономическое обеспечение дизайн-проектирования

Основные понятия эргономики. Факторы, определяющие эргономические требования. Антропометрические требования к изделиям (оборудованию).

Психологические и психофизиологические факторы. Факторы окружающей среды. Цвет и свет в архитектуре предприятия. Методы эргономических исследований. Основные задачи эргономического обеспечения.

Тема 5. Проектирование технических систем ПОП на основе методов дизайна, промышленной эстетики, эргономики и художествен-ного конструирования

Художественное конструирование интерьеров. Комплексный метод организации интерьеров промышленных зданий. Художественное конструирование административных, вспомогательных и рекреационных помещений. Эргономическая программа проектирования среды обитания. Эргономика предметов и вещей. Проектирование рабочего места.

Тема 6. Основные элементы корпоративного стиля

Основные элементы фирменного стиля: логотип; фирменные шрифты; корпоративная документация; визитки; фирменные цвета и т.д. Создание и разработка фирменного стиля компании

ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Дизайн интерьера» является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков работы в оформлении интерьера предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

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

дать студентам знания общего понимания дизайна;

дать знания по правилам использования цвета и света в оформлении интерьера;

научить организации самостоятельной работы, способствующей формированию умений и навыков организации творческого труда, самостоятельному решению практических задач, углублению профессиональной подготовки;

научить студентов работать с нормативно-техническими документами;

научить студента на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива;

Обучение специалиста направлено на формирование современного типа мышления, приобретение профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы, использование новых прогрессивных форм в работе.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть, обязательные дисциплины) Б3.В.ДВ.3.2.

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

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

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

Фирменный стиль предприятия общественного питания: ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12;

Производственная практика: ПК-5, ПК-6, ПК-32, ПК-34, ПК-36;

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

– *профессиональные (ПК):*

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

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

ПК-9 – знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

ПК-12 – организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

историю зарождения и развития дизайна.

исторические и современные стили в архитектуре и интерьере.

историю мебели.

функциональную роль цвета в интерьере, основы цветоведения.

критерии качества колористического решения интерьера.

свето-дизайн.

фэн-шуй и психологию.

основы художественной композиции.

приемы решения внутреннего пространства.

особенности композиционного формирования интерьера

Уметь:

пользоваться нормативной документацией

составлять эскизы комбинаций с учетом формообразующих факторов

использовать цветовое оформление интерьера, тематических столов

подбирать и получать необходимую информацию, анализировать источники

устанавливать личные контакты, определять свой уровень знаний и оценивать его у других

решать конкретные задачи

реализовывать свои творческие способности

работать в коллективе, организовывать свое время и планировать свою деятельность

Владеть навыками:

применения современного художественного проектирования;

анализа факторов внешней среды;

композиционного формирования интерьера.

Содержание дисциплины

Раздел 1 Введение.

Связь с другими дисциплинами. Основные термины, понятия и определения дисциплины.

Раздел 2 Исторические и современные стили в архитектуре и интерьере.

Принципы архитектуры в дизайне. История развития и основные характеристики стилей от древности до середины XIX столетия. **Современные стили интерьера** - обзор основных стилей интерьера от середины XIX столетия до настоящего времени.

Раздел 3 Предмет художественного конструирования.

История дизайна. Основы современного дизайна, его задачи. Понятие комфорта.

Раздел 4 Общие принципы планирования и обустройства интерьера. Основы композиции. Освещенность.

Гармонические сочетания элементов интерьера и предметов обустройства интерьера. Функциональное зонирование. Коммуникационное зонирование. Рациональное зонирование. Принцип эргономики в зонировании. Естественная инсоляция жилища; ориентация по сторонам света; относительно уровня земли; климатических зон и др. Искусственная освещенность. Характер выполняемых функций искусственного освещения: общее, локальное, декоративное. Принципы восприятия пространства человеком.

Раздел 5 Цветоведение и колористика в интерьере.

Цветоведение – знакомство с понятиями и законами цветоведения; Характеристика и свойства цвета. Цветовые гармонии. Психологическое воздействие цвета на организм человека. Эмоционально-пространственные свойства цветов (сравнительные таблицы).

Раздел 6 Интерьер помещений, его составляющие.

Основными составляющими интерьера являются окна, двери, пол, потолок, стены. Конструктивные элементы: перегородки, стенки, фальшуровни, подиумы, подвесные потолки, арки, печи, камины, лестницы, аквариумы и др. Характеристика и требования к составляющим интерьера.

Раздел 7 Декорирование интерьера в зависимости от зональной принадлежности.

Подбор мебели, аксессуаров, тканей и материалов. Ткань в интерьере. Выбор стиля оформления штор.

Раздел 8 Отделочные материалы и оборудование.

Лакокрасочные материалы. Клеи, герметики, шпатлевки и др. Декоративные штукатурки. Виды декоративных панелей. Их классификация. Виды напольных покрытий: ламинат, паркет, паркетная доска, ленолеум, пробка, ковралин и др. Облицовочные материалы. Их характеристика.

НАПИТКИ В КУЛЬТУРЕ РАЗНЫХ НАРОДОВ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Напитки в культуре разных народов» – дать будущим бакалаврам ресторанного бизнеса необходимые для их практической работы знания о напитках в культуре разных народов, с учетом исторических и природно-географических условий.

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

освоение подходов к изучению напитков в культуре разных народов с

помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климатогеографических, информационных и идеологических аспектов;

ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, технологии приготовления и подачей напитков в разных странах мира;

изучение истории застольного этикета и его особенностей народов

мира;

исследование тенденций в развитии традиций культуры употребления

напитков в культуре разных народов мира;

воспитание у студентов культуры потребления напитков как части общечеловеческой культуры.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Напитки в культуре разных народов» относится к профессиональному циклу (вариативная часть) Б3.В.ДВ.4.

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

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

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

- Барное дело ПК–7, ПК-8, ПК-9, ПК-25, ПК-31, ПК-32.
- Промышленная технология продукции общественного питания ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-12, ПК-31.
- Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-12, ПК-31.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);
- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);
- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);
- владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);
- способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);
- способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами
- обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Основы культуры потребления напитков в культуре разных народов;
- Историю и этапы развития культуры потребления напитков в культуре разных народов;
- Роль религии в формировании потребления напитков;
- Роль потребления напитков в развитии туризма.

уметь:

Выявлять специфику культурных традиций в сфере потребления напитков в культуре разных народов;

Профессионально представить туристам самобытную культуру потребления напитков в культуре народов, проживающих на территории России;

Организовать обслуживание туристов с соблюдением этикета в соответствии с их культурой потребления напитков;

Использовать богатейшие традиции потребления напитков русского народа в качестве туристского ресурса;

владеть:

Основами формирования принципов потребления напитков в различных культурах;

Владеть культурой общения, этикета, и культурой потребления напитков в культуре разных народов;

Профессиональной этикой и этикетом.

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Межпредметные связи.

Связь с другими дисциплинами. Основные термины, понятия и определения дисциплины.

Тема 2. История и этапы развития традиций потребления напитков в культуре разных народов

Традиции потребления напитков в Древнем Риме, в средние века и современном мире. Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней.

Тема 3. Культура потребления напитков в культуре разных народов – компонент общечеловеческой материальной культуры

Культура потребления напитков в культуре разных народов. Инновационные подходы к повышению культуры потребления напитков. Культура объективная и субъективная. Субкультура. Нормы, структура нормы, ценности. Культура как практика.

Тема 4. Напитки и национальные традиции.

Роль напитков в культурах разных народов. Лечебные вина в античном мире. Чаи, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Напитки стран АТР (Китай, Япония, Индия, Корея, Вьетнам). Крепкие напитки. Традиции и культура потребления напитков.

Тема 5. Классификация напитков в культуре разных народов

Общий обзор, классификация, основные винопроизводящие регионы, эногастрономический этикет и сочетания. Вина Франции, Италии, Германии, Испании. Вина Аргентины, Чили, Новой Зеландии, Австралии, США. Игристые вина мира. Общий обзор, классификация, эногастрономический этикет и сочетания, дегустация. Франция, Италия, Испания, Германия. Крепкие алкогольные напитки Франции: Коньяк, Арманьяк, Кальвадос. Особенности производства, классифи-кация, эногастрономический этикет и сочетания крепких алкогольных напитков мира. Общий обзор, класс-сификация, технологии производств, эногастрономический этикет и сочетания, дегустации. Виски, Джин, Ром, Кашасса, Текила.

Тема 6. Национальные особенности культуры потребления напитков в культуре народов мира

Древние традиции и современные обряды. Культура потребления спиртных напитков в различных регионах России, Азии, Европы.

Тема 7. История употребления и злоупотреблении спиртных напитков

Определение алкоголя. Народные, древние культовые напитки

Тема 8. Культура застолья. Традиции этикета народов мира

Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Культура застолья и их виды (приемы, дипломатические приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайный и кофейный столы, пикник, встреча Нового года, свадьба и т. д.).

Тема 9. Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления напитков народов мира

Туризм и современные тенденции в сохранении и развитие национальных культурных традиций

БАРНОЕ ДЕЛО

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Барное дело представляет собой одну из дисциплин по выбору, формирующих профессиональные знания и навыки будущих бакалавров, магистров.

Целью изучения дисциплины является приобретение учащимися теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в барах различных организационно-правовых форм и классов.

Предмет дисциплины - изучение деятельности персонала по обслуживанию потребителей в барах, приготовление смешанных напитков и коктейлей.

Задачи дисциплины - изучение основных понятий, терминов и определений; классификации, методов и правил приготовления и основ построения смешанных напитков, коктейлей-аперитивов и диджестивов; характеристики компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей; видов посуды, инвентаря и инструментов бара; барных аксессуаров; порядка подготовки бара к обслуживанию; приемов работы бармена; форм и методов обслуживания потребителей в барах; правил оформления расчетов за обслуживание, оказания услуг и составления отчетности бармена.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам профессионального цикла.

В результате изучения учебной дисциплины «Барное дело» обучающиеся должны:

знать:

- требования к планировке и оформлению, организация рабочего места бармена;
- оснащение оборудованием, инвентарем и посудой бар;
- подготовку бара к обслуживанию;
- организацию рабочего места бармена;
- культуру потребления и дегустацию вин, напитков;
- компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей;
- технологию приготовления смешанных напитков;
- технологию приготовления коктейлей.

Приготовление смешанных напитков и коктейлей является основой формирования профессиональных качеств бармена, который должен уметь:

- обслуживать посетителей за барной стойкой готовыми безалкогольными и алкогольными напитками, кондитерскими и другими изделиями;
- приготовлять широкий ассортимент смешанных напитков и коктейлей;
- оформлять витрину и барную стойку, содержать их в хорошем состоянии;
- применять методы приготовления смешанных напитков шейк, бленд, билд, стир;
- оформлять и подавать смешанные напитки и коктейли;
- владеть приемами приготовления холодных и горячих блюд и закусок и правилами их подачи;
- соблюдать условия и сроки хранения кулинарной продукции и покупных товаров;
- работать быстро, правильно организовывая свой труд и не допуская суеты.

Владеть навыками:

- принципами, формами и методами организации производственного процесса продукции общественного питания;
- приготовления, оформления, подачи смешанных напитков шейк, бленд, билд, стир;
- организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

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

- Технология производства функциональных продуктов питания;
- Напитки в культуре разных народов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

- способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность (ОК-4);
- уметь использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- стремиться к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);

Профессиональные компетенции (ПК):

- уметь использовать технические средства для основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);
- владеть современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);
- знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; уметь измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);
- владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);
- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (31);
- уметь измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
- владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (32).

Форма контроля по дисциплине: зачет.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины.
2. Основные сведения о баре
3. Материально-техническая база обслуживания
4. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда
5. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями
6. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт
7. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (ShortDrinks), классических коктейлей-дджестивов, коктейлей-аперитивов
8. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании
9. Организация труда обслуживающего персонала бара

ПРОМЫШЛЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Сформировать систему знаний, умений и навыков по вопросам в области прогрессивных технологий общественного питания, ознакомить с основами промышленной технологии общественного питания

Задачи дисциплины являются:

– изучение научных основ промышленной технология продукции общественного питания;

– ознакомиться с организацией на предприятиях пищевой промышленности;

– изучить прогрессивных технологий общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина является дисциплиной по выбору.

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

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Знания: технических средств и технологических процессов производства продукции питания; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; проектирование и реконструкцию предприятий питания; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.

Умения: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.

Владения навыками: 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:

– Производственный контроль на предприятии общественного питания;

– Проектирование предприятий общественного питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

- демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы (ОК-8);

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);

- способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18);.

В результате изучения учебной дисциплины (модуля): «Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий» обучающиеся должны:

Знать: научные основы промышленной технология 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; разработка, внедрение и обеспечение технологических процессов кулинарной продукции разнообразного ассортимента и высокого качества; разработка технических нормативов, рациональный подбор и размещение технологического оборудования, организацию рабочих мест производственного персонала; проводить обоснование совершенствования производственной структуры на предприятии.

Владеть: научной оценки организационно-экономической ситуации на предприятии; формирования организационной структуры и структуры управления предприятия; использования компьютерных систем при реализации систем управления производством и предприятием; самостоятельной и творческой работы по управлению производством

Форма контроля по дисциплине: зачет с оценкой.

Содержание дисциплины:

Промышленная технология-основа индустриализации общественного питания.

1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания
2. Промышленная технология: назначение, состав, функции

Основные положения построения технологического потока.

3. Основные понятия, строение предприятие как системы.
4. Идентификация технологической системы: цели, факторы, критерии

Технико-экономические предпосылки построения технологического потока.

5. Обработка данных при проектировании
6. Режим работы предприятия, разработка производственной программы
7. Анализ технологических процессов и операций
8. Выбор типа и необходимого количества оборудования
9. Методика разработки поточной линии

Разработка технологического потока в пространстве и во времени

10. Разработка технологической схемы и участков технологического потока
11. Компоновка технологической линии

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели дисциплины - формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи дисциплины:

ознакомление студентов с организацией и осуществлением входного контроля качества пищевого сырья;

- получение опыта в разработке и реализации мероприятий по управлению качеством полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- освоение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (дисциплины по выбору) Б3.В.ДВ.5.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-9), Безопасность жизнедеятельности - (ПК-2, ПК-5, ПК-9, ПК-10, ПК-24.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной дисциплиной: Производственная практика и Производственная преддипломная практика: (ПК-5,ПК-6, ПК-32, ПК-34, ПК-36.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);
- владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);
- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);
- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);
- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);
- способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- гигиенические основы проектирования и строительства предприятий торговли;
- основные личной гигиены и санитарии работников торговли;

Уметь:

- организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства; разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов;
- обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях торговли;
- разрабатывать мероприятия по оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции;
- использовать полученные навыки в организации мероприятий по недопущению использования сырья и готовой продукции контаминированных ксенобиотиками различного происхождения.

Владеть навыками:

- проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого *сырья* и готовой продукции питания; анализа факторов внешней среды;
- санитарной оценки проекта предприятия индустрии питания.

Содержание дисциплины

Тема 1. Ведение. Законодательные основы обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания

Предмет и задачи курса «Контроль качества сырья готовой продукции на предприятиях индустрии питания». Основные законодательные и нормативные документы.

Тема 2. Организация и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания

Контроль качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи. . Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж). Научные основы управления качеством продукции.

Тема 3. Особенности контроля качества полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных

изделий

Контроль качества мясных полуфабрикатов. Контроль качества рыбных полуфабрикатов. Контроль качества овощных полуфабрикатов. Контроль качества мучных полуфабрикатов. Контроль качества первых блюд. Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов. Контроль качества холодных и сладких блюд. Контроль качества напитков. Контроль качества изделий из теста.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

Задачи дисциплины: изучить основные социально-экономические проблемы питания и здоровья населения; сформировать у студента совокупность знаний об основных теориях и концепциях питания; ознакомиться с современными технологическими методами обра-

ботки пищевого сырья в технологии продуктов питания; усвоить роль основных нутриентов в питании человека;

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла (Б3.В.16).

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

- санитария и гигиена питания (ПК-8, ПК-9);
- товароведение продовольственных товаров (ПК-8, ПК-9);
- технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК- 30, ПК-34);
- технология специальных видов питания (ПК-25, ПК-30, ПК-31, ПК-32).

Для освоения данной дисциплины студент должен:

знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК 9),

уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии (ПК-10), проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30), изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31), измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров и научных публикаций (ПК-32).

владеть: современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8); нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25).

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

Производственная преддипломная практика (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- анатомо-морфологические и физиологические особенности человека;
- категории функционального питания и перечень основных групп продуктов;
- суточные потребности человека в основных функциональных ингредиентах;
- технологию продуктов детского питания на различной сырьевой основе и различного назначения;
- технологию продуктов функционального питания различного состава и назначения, основные теории и концепции питания;
- основные проблемы питания и здоровья населения;
- роль основных компонентов пищи: белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов.

уметь:

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

владеть:

- методами приготовления широкого ассортимента кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;
- навыками прогнозирования изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки;
- навыками управления качеством продукции при создании продуктов питания, отвечающих современным требованиям.

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Государственная политика в области здорового питания населения России
2. Медико-биологические основы разработанного ингредиентного состава функциональных продуктов
3. Классификация продуктов функционального питания.
4. Биологически активные добавки и продукты функционального назначения
5. Технология качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, соответствующего потребностям организма

6. Гигиеническая безопасность пищевых продуктов функционального назначения
7. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья готовой продукции

ТЕХНОЛОГИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Учебная дисциплина Технология индивидуального питания позволяет сформировать компетенции обучающегося в области обеспечения индивидуального питания. Цель изучения дисциплины - дать будущим специалистам необходимый объем базовых теоретических знаний и практических навыков в тех областях пищевой биотехнологии, которые позволят увеличить среднюю продолжительность жизни, более длительно сохранять физическое и духовное здоровье, социальную и нравственную удовлетворенность, активную жизнь у пожилых и обеспечить рождение здорового поколения.

В задачи дисциплины входит:

- изучение состояния в области здорового питания населения;
- изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания;
- изучение физиологии питания человека;
- изучение пищевой ценности основных групп пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части профессионального цикла. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Б3.Б.7 Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34)
- Б3.Б.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22)
- Б3. В. ОД.5 Технология специальных видов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-31, ПК-22)

Знания:

-изменение пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;
- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;

Умения:

- проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- проведение анализа причин возникновения дефектов и брака продукции и разработка мероприятий по их предупреждению;
- проводить микробиологический контроль сырья, полуфабрикатов, продуктов питания;
- проводить санитарный контроль производства;
- рассчитывать рацион питания для различных групп населения

Владения навыками:

- методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;

- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;

- решения практических и профессиональных задач;

- определения пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов.

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

- Б3.В.ОД.10 Учебно-исследовательская работа (ПК-5, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-32)
- Производственная преддипломная практика ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-25, Пк-28, ПК-33, ПК-34, ПК-35)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

ПК 7. Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

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

ПК 9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.

ПК 12. Организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

ПК 31. Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- современные научные и альтернативные теории питания;

- понятие пищевого статуса организма;

- основные принципы рационального и сбалансированного питания населения с учетом характера физической и умственной активности, профессиональной деятельности;

- нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения;

- основные принципы организации лечебного питания;

- классификацию лечебных диет;

- характеристику местного и общего воздействия пищи на организм;

- технологические схемы производства лечебно-диетических и профилактических изделий;

- основные направления научно-технического прогресса в разработке новых видов лечебно-диетических и профилактических изделий.

Уметь:

- решать задачи связанные с составлением меню для обеспечения лечебным, профилактическим питанием населения;

- обеспечивать ведение технологического процесса производства;

- рассчитывать пищевую и энергетическую ценность блюд и изделий лечебно-профилактического питания;

- работать с нормативными документами.

Владеть навыками:

-работы с нормативно-технической документацией, регламентирующей показатели качества сырья и продукции.

-проведения контрольных исследований сырья и продуктов питания

Форма контроля по дисциплине: экзамен.

Содержание дисциплины:

1. Индивидуальное питание
2. Социально-экономические проблемы питания и здоровья населения
3. Основные теории питания
4. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность продуктов питания
5. Характеристика питания основных групп населения
6. Основные компоненты пищи и питательные вещества

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1. Цели, задачи освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины является:

формирование физической культуры личности студента на основе системы ценностных ориентаций в сфере физической культуры, знаний и понимания социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности.

Задачи: создание условий для инициативы студентов к

– мотивационно-ценностному отношению к физической культуре, формированию социально-значимых, морально-нравственных и волевых качеств личности, активной жизненной позиции, установке на здоровый стиль жизни;

– приобретению необходимых знаний по основам теории, методики и организации физического воспитания и спортивной тренировки;

– практическому, оперативному, направленному использованию разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма, комплекса практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, общую и профессионально-прикладную физическую подготовку;

– физическому совершенствованию, к систематическим занятиям физкультурой и спортом; ведению здорового стиля жизни; поддержанию высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к разделу Б4 - Физическая культура.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: «Физическая культура» на базе средней школы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций:

- *общекультурные (ОК):*

способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональ-

ных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-9);

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

ЗНАТЬ:

- роль физической культуры в развитии человека;
- основы физической культуры и здорового образа жизни;
- особенности развития видов спорта;
- основы деятельности различных систем организма при мышечных нагрузках;
- способы укрепления здоровья и повышения физической подготовленности;
- правила личной гигиены;
- основы профилактики травматизма и оказания доврачебной помощи.

УМЕТЬ:

- технически правильно осуществлять двигательные действия из различных видов спорта, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного досуга;
- соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма на занятиях физической культурой;
- пользоваться современным спортивным инвентарем и оборудованием, специальными техническими средствами с целью повышения эффективности самостоятельных форм занятий физической культурой;
- разрабатывать индивидуальный двигательный режим, подбирать и планировать физические упражнения;
- проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических способностей, коррекции осанки и телосложения;
- контролировать и регулировать функциональное состояние организма при выполнении физических упражнений;
- добиваться оздоровительного эффекта и совершенствования физических кондиций;
- поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности.

ВЛАДЕТЬ:

- системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья;
- владеть своими эмоциями, эффективно взаимодействовать с сокурсниками и преподавателями, владеть культурой общения.

4.1. Содержание разделов, тем учебной дисциплины

Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов (ОК-9)

Физическая культура и спорт как социальные феномены общества.

Современное состояние физической культуры и спорта.

Федеральный закон «О физической культуре и спорте Российской Федерации». Требования государственного образовательного стандарта. Физическая культура личности. Ценности физической культуры. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке специалиста. Основные положения организации физического воспитания в вузе.

Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры (ОК-9)

Организм человека как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система. Воздействие внешней среды на организм человека. Средства физической культуры, обеспечивающие устойчивость к физической и умственной нагрузке. Физиологические механизмы и закономерности совершенствования физической тренировки.

Тема 3. Основы здорового образа жизни студентов. Физическая культура в обеспечении здоровья (ОК-9)

Здоровье человека и факторы его определяющие. Взаимосвязь общей культуры студента и его образа жизни. Структура жизнедеятельности студентов и ее отражение в их образе жизни. Здоровый образ жизни и его составляющие. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Физическое самовоспитание и совершенствование в здоровом образе жизни. Критерии эффективности здорового образа жизни.

Тема 4. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности (ОК-9)

Психофизиологическая характеристика интеллектуальной деятельности и учебного труда студента. Динамика работоспособности студентов в учебном году и факторы ее определяющие. Основные принципы изменения состояния здоровья студентов в период экзаменационной сессии, критерии нервно-эмоционального и психофизического утомления. Особенности использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности, психоэмоционального и функционального состояния студентов.

Тема 5. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания (ОК-9)

Методические принципы физического воспитания. Методы физического воспитания. Основы обучения движением. Основы совершенствования физических качеств. Формирование психических качеств в процессе физического воспитания. Общая физическая подготовка, цели и задачи. Структурность подготовленности спортсмена. Интенсивность физических нагрузок. Значение мышечной релаксации. Возможность и условия коррекции физического развития, телосложения, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта в студенческом возрасте. Формы занятий физическими упражнениями. Учебно-тренировочное занятие как основная форма обучения физическим упражнениям. Структура и направленность учебно-тренировочного занятия.

Тема 6. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями (ОК-9)

Мотивация и выбор направленности самостоятельных занятий.

Организация, содержание и методика самостоятельных занятий. Границы интенсивности нагрузок в условиях самостоятельных занятий у лиц различного возраста. Энергозатраты по физической нагрузке. Гигиена самостоятельных занятий. Планирование самостоятельных занятий. Контроль эффективности самостоятельных занятий.

Тема 7. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений (ОК-9)

Массовый спорт и спорт высших достижений, их цели и задачи. Спортивная классификация. Студенческий спорт. Особенности организации и планирования спортивной подготовки в вузе. Спортивные соревнования как средство и метод общей физической, профессионально- прикладной, спортивной подготовки студентов. Система студенческих спортивных соревнований. Общественные студенческие организации. Олимпийские игры и Универсиады. Современные популярные системы физических упражнений. Мотивация и обоснование индивидуального выбора студента вида спорта или системы физических упражнений для регулярных занятий. Краткая психофизиологическая характеристика основных групп видов спорта и систем физических упражнений.

Тема 8. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений (ОК-9)

Краткая историческая справка. Характеристика особенностей воз- действия данного вида спорта (система физических упражнений) на физическое развитие и подготовленность, психические качества и свойства личности**.** Модельные характеристики спортсмена высокого класса. Определение цели и задач спортивной подготовки (или занятий системой физических упражнений) в условиях вуза. Возможные формы организации тренировки в вузе.

Перспективное, текущее и оперативное планирование подготовки. Основные пути достижения необходимой структуры подготовленности занимающихся. Контроль за эффективностью тренировочных занятий. Специальные зачетные требования и нормативы по годам (семестрам) обучения по избранному виду спорта или системе физических упражнений. Календарь студенческих соревнований. Спортивная классификация и правила спортивных соревнований в избранном виде спорта.

Тема 9. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом (ОК-9)

Диагностика и самодиагностика состояния организма при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Врачебный и педагогический контроль. Самоконтроль, его основные методы, показатели, дневник самоконтроля. Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.

Тема 10. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов (ОК-9)

Профессионально-прикладная физическая подготовка как часть физической культуры в целом. Основные направления оптимизации трудовой профессиональной деятельности средствами физической культуры для развития и совершенствования профессионально важных психофизических качеств студента.

Тема 11. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра (ОК-9)

Производственная физическая культура. Производственная гимнастика. Особенности выбора форм, методов и средств физической культуры и спорта в рабочее и свободное время. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры. Дополнительные средства повышения общей и профессиональной работоспособности. Влияние индивидуальных особенностей, географо-климатических условий и других факторов на содержание физической культуры людей, работающих на производстве. Роль будущих специалистов по внедрению физической культуры в производственном коллективе.

ОСНОВЫ ПРАВОСЛАВНОЙ КУЛЬТУРЫ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Основы православной культуры позволяет сформировать компетенции обучающегося в области православной культуры. Целями освоения дисциплины «Основы православной культуры» являются: ознакомление студентов с историей Русской Православной церкви, ее культурной и государствообразующей ролью в жизни России; раскрытие содержания и смысла православного искусства; приобщение к нравственным устоям православной культуры с опорой на примеры из церковной истории, общественной деятельности и духовного подвига святых отцов и причисленных к лику святых исторических деятелей, образцов церковного и православного искусства.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к факультативному циклу.

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

философия

Знания:

- основы философии, способствуют развитию общей культуры, личности и приверженности к культурным ценностям;
- глобальные проблемы современности.

Умения:

- применять знания философии для выбора жизненной и профессиональной позиции.

Владения навыками:

- основ философской методологии и культуры философского мышления.

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- способность представить современную картину мира на основе целостной системы естественнонаучных знаний; ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры; способность к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);
- демонстрировать гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные закономерности исторического процесса;
- историю Русской Православной церкви, ее культурную и государствообразующую роль в жизни России;
- содержание и смысл православного искусства.

Уметь:

- ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;
- применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности.

Владеть навыками:

- целостного подхода к анализу проблем общества.

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ КООПЕРАЦИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель преподавания дисциплины «Сельскохозяйственная кооперация» сформировать объективные представления об историческом развитии сельскохозяйственной кооперации, раскрыть ее роль как важнейшего компонента рыночных отношений, основные принципы и механизм ее функционирования; сформировать компетенции обучающихся в области создания и осуществления предпринимательской деятельности на кооперативных принципах.

Для этого необходимо решить следующие задачи:

- ознакомить студентов с возникновением и развитием идеи и практики сельскохозяйственной кооперации за рубежом и в России;
- изучить внешние и внутренние факторы, оказывающие влияние на развитие сельскохозяйственной кооперации;
- ознакомить студентов с современными морально-этическими ценностями и принципами кооперативного движения, богатым историческим опытом развития сельской кооперации в России;
- изучить правовые и экономические основы развития сельскохозяйственной кооперации, особенности ее функционирования в современных условиях;
- научить применять теоретические знания в практической деятельности, развивая многообразие форм сельскохозяйственного кооперирования.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к факультативным. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: «Теория и практика кооперации» (ОК-14), «Основы социального государства» (ОК-14), «Политология» (ОК-14).

Знания: теоретических и исторических основ международного кооперативного движения, современных кооперативных принципов, места и роли сельской кооперации в агропромышленном комплексе и в жизни общества в целом, основных механизмов и законов рыночной экономики.

Умения: выражать свою позицию по вопросам исторического наследия; применять теоретические знания в практической деятельности;

Владения навыками: получения информации из отечественных и зарубежных источников; основными методами ценообразования, финансирования, кредитования и страхования; грамотно использовать специфику внешнеэкономических операций на рынке сырья и продовольствия.

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

– способность к анализу социально значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни (ОК-14).

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

уметь: отличать особенности организации и функционирования кооперативов от дру-

гих форм хозяйствования, разбираться в правовой основе кооперативных структур, в особенностях их создания и функционирования; систематизировать информацию об экономической и социальной деятельности кооперативов; применять на практике кооперативные методы демократического управления и контроля для улучшения хозяйственной деятельности кооперативов.

КРЕДИТНАЯ КООПЕРАЦИЯ

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель преподавания дисциплины «Кредитная кооперация» состоит в том, чтобы студентам дать систематизированные научные знания, объективные представления об историческом развитии кредитной кооперации, раскрыть ее роль как важнейшего компонента рыночных отношений, основные принципы и механизм ее функционирования. Для этого необходимо решить следующие задачи:

- ознакомить студентов с возникновением и развитием идеи и практики кредитной кооперации за рубежом и в России;
- изучить внешние и внутренние факторы, оказывающие влияние на развитие кредитной кооперации;
- ознакомить студентов с современными морально-этическими ценностями и принципами кооперативного движения, богатым историческим опытом развития сельской кредитной кооперации в России;
- ознакомить с правовой и экономической основой развития кредитной кооперации в сельском хозяйстве, с особенностями функционирования кредитных кооперативов в современных условиях;
- научить применять теоретические знания в практической деятельности, развивая многообразие форм кредитной кооперации.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к факультативным. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: «Теория и практика кооперации» (ОК-3), «Экономика» (ОК-3), «Деловые переговоры» (ОК-6), «Менеджмент» (ОК-6), «Основы социального государства» (ПК-6).

Знания: теоретических и исторических основ международного кооперативного движения, современных кооперативных принципов, места и роли кредитной кооперации в агропромышленном комплексе и в жизни общества в целом, основных механизмов и законов рыночной экономики.

Умения: выражать свою позицию по вопросам исторического наследия; применять теоретические знания в практической деятельности;

Владения навыками: получения информации из отечественных и зарубежных источников; основными методами ценообразования, финансирования, кредитования и страхования; грамотно использовать специфику внешнеэкономических операций на рынке сырья и продовольствия.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: «Производственная практика» (ПК-6).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

– осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способность предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6).

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

Уметь: отличать особенности организации и функционирования кооперативов от других форм хозяйствования, разбираться в правовой основе кооперативных структур, в особенности их создания и функционирования;

систематизировать информацию об экономической и социальной деятельности кооперативов.