

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ  
ДИСЦИПЛИН**

**направление подготовки**

**260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

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

## **2. Структура дисциплины**

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

Данные разделы различаются по трудоемкости и объему изучаемого материала.

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

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

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

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

Модуль III (социально-культурная сфера общения) освещает:

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

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

1. Технологические машины и оборудование. Сущность и развитие профессии в стране и за рубежом.
2. Современные аспекты машиностроительных производств
3. Инновационные разработки оборудования

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

Для каждого модуля определены:

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

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

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

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

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

#### **4. Требования к результатам освоения дисциплины**

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

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИСТОРИЯ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## **2. Цели и задачи изучения дисциплины.**

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

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

- понимание гражданственности и патриотизма как преданности своему Отечеству, стремления своими действиями служить его интересам, в т.ч. и защите национальных интересов России;
- знание движущих сил и закономерностей исторического процесса; места человека в историческом процессе, политической организации общества;
- воспитание нравственности, морали, толерантности;
- понимание многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса;
- способность работы с разноплановыми источниками; способность к эффективному поиску информации и критике источников;
- навыки исторической аналитики: способность на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма;
- творческое мышление, самостоятельность суждений, интерес к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению.

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

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

#### **4. Основные образовательные технологии**

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

И интерактивные, в том числе и групповые (деловые игры, взаимное обучение в форме подготовки и обсуждения докладов и др.); информационные, компьютерные, мультимедийные (работа с источниками сайтов академических структур, научно-исследовательских организаций, электронных библиотек и др., разработка презентаций сообщений и докладов, работа с электронными обучающими программами и т.д.)

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

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

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

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен демонстрировать:

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

Интегрированным результатом изучения курса должно стать приобретение студентами исторической компетенции.

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

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



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

В общем виде можно выделить пять таких предметных компетенций:

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

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

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

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

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФИЛОСОФИЯ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

### **1. Цели и задачи дисциплины:**

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

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

### **2. Содержание дисциплины**

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

### **3. Основные образовательные технологии**

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

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

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

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЭКОНОМИКА**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель изучения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Экономика» является:

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

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

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

## 2. Структура дисциплины

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

## 3. Основные образовательные технологии

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

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СОЦИОЛОГИЯ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## **1. Цели и задачи дисциплины**

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

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

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

## **2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО**

Учебная дисциплина относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу.

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

история, философия.

История

Знания:

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

Умения:

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

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

Владения навыками:

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

Философия. Знания:

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

- о глобальных проблемах современности.

Умения:

- применять знания философии для выбора жизненной и профессиональной позиции.

Владения навыками:

- основ философской методологии и культурой философского мышления.

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

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- закономерности развития природы и общества;

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



Уметь:

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

Владеть: - навыками критического восприятия информации.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРАВОВЕДЕНИЕ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

### 1. Цель изучения дисциплины

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

### 2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из пяти разделов.

Раздел 1. Основы государства и права.

Раздел 2. Основы гражданского права.

Раздел 3. Основы правового регулирования конкуренции и монополии.

Раздел 4. Правовые способы государственной поддержки конкуренции.

Раздел 5. Основы уголовного права.

### 3. Основные образовательные технологии

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

### 4. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студенты:

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

хозяйственной деятельности в отраслях народного хозяйства;

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

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

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА КООПЕРАЦИИ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## **1. Цели и задачи дисциплины**

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

Задачи дисциплины:

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

## **2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО**

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

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

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

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

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

### **3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

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

**Владеть** вопросами правового обеспечения деятельности потребительских кооперативов.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар



## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

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

Достигаются данные цели решением следующих задач:

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

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

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

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

- изучения правил языкового оформления документов различных жанров;

- повышения общей языковой грамотности студентов в устной и письменной формах речи;

- углубления навыков самостоятельной работы со словарями и справочными материалами;

- формирования открытой для общения личности, имеющей высокий рейтинг в системе современных социальных ценностей.

## 2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

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

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

## 3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся

следующих общекультурных компетенций:

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

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

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

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

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

знать:

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

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

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

- особенности устной публичной речи, словесное оформление публичного выступления;

- языковые формулы официальных документов, правила оформления документов;

- нормы речевого этикета в сфере делового общения;

- трудные случаи орфографии и пунктуации.

уметь:

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

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

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

- соблюдать правила речевого этикета;

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

- отстаивать свою точку зрения, не разрушая отношения;

- конструктивно и умело вести спор;

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

- моделировать деловые ситуации и проектировать свое поведение в них;

- продумывать стратегию и тактику речевого поведения;

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

владеть:

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

Содержание дисциплины

Современный русский литературный язык и культура речи

Стилистика русского литературного языка

Деловой русский язык

Риторика.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПОЛИТОЛОГИЯ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель изучения дисциплины

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

## 2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из четырех разделов.

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

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

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

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

## 3. Основные образовательные технологии

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

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

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

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

уметь

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

владеть (быть в состоянии продемонстрировать)

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЭТИКА**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## **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 ООП ВПО**

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

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

История (ОК-1, ОК-2)

Философия (ОК-1, ОК-2)

Социология (ОК-2)

Культурология (ОК-1, ОК-2, ПК-6)

Знания:

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

- законов философии;

- социально-значимых процессов и явлений;

- основной терминологии сферы своей профессиональной деятельности.

Умения:

- ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры;

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

- обладать социальной значимостью своей будущей профессии;

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

Владения навыками:

- анализа социально-значимых процессов и явлений;



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

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

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

Экология (ПК-6)

Кредитная кооперация (ПК-6)

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

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

Общекультурные компетенции:

- способности владения культурой мышления, целостной системой научных знаний об окружающем мире, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры (ОК-1);

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

Профессиональные компетенции:

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

В результате изучения дисциплины студент должен: Знать:

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

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

- сущность, функции и структуру нравственности;

- понятия долга и ответственности;

- профессиональную этику.

- Уметь:

- применять основные понятия и правила этики в профессиональной деятельности;

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

- соотносить цели и средства в профессиональной деятельности,

выбирать собственную линию поведения;

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

Владеть навыками:

- нравственного поведения;
- соблюдения границ моральной ответственности.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## **1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

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

## **2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

### **Общекультурные компетенции:**

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

### **Знать:**

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

### **Уметь:**

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

### **Владеть:**

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

### 3. Форма контроля по дисциплине: зачет

### 4. Содержание разделов, тем учебной дисциплины

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

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

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**КУЛЬТУРОЛОГИЯ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар



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

## 2. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в теорию культурологии

Раздел 2. Основные понятия культурологии. Определение культуры.

Раздел 3. Культурный процесс.

## 3. Образовательные технологии

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

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

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

## 4. Требования к результатам освоения

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

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

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

В результате изучения дисциплины студент должен владеть:

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

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МЕНЕДЖМЕНТ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

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

## 2. Структура дисциплины

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

## 3. Образовательные и интерактивные образовательные технологии

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

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

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

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

Для самостоятельной работы: творческие проблемные задания.

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины

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

В результате освоения программы учебной дисциплины «Основы

менеджмента» обучающийся должен:

знать:

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

руководителя.

уметь:

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

владеть:

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МАРКЕТИНГ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## **1. Цели и задачи освоения дисциплины**

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

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

## **2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО**

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

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

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

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать:

Основные методы и положения экономической науки и хозяйствования,

Современное состояние мировой экономики,

Особенности функционирования российских рынков,

Роль государства в согласовании экономических интересов общества

Особенности управления функциональными отделами на предприятии

Механизм функционирования предприятия

Уметь:

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

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

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

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

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

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

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

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

- основные особенности ведущих школ и направлений экономической науки;

уметь:

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

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

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

- организовать выполнение конкретного порученного этапа работы;

- организовать работу малого коллектива, рабочей группы;

владеть:

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

- навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений;

Содержание дисциплины

Сущность маркетинга и его роль в экономическом развитии страны.

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МАТЕМАТИКА**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель изучения дисциплины

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

## 2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из 13 основных разделов.

Раздел 1. Элементы линейной алгебры.

Раздел 2. Элементы векторной алгебры.

Раздел 3. Аналитическая геометрия на плоскости.

Раздел 4. Аналитическая геометрия в пространстве.

Раздел 5. Комплексные числа.

Раздел 6. Функции и пределы.

Раздел 7. Производная и ее применение.

Раздел 8. Неопределенный интеграл.

Раздел 9. Определенный интеграл.

Раздел 10. Функции нескольких переменных.

Раздел 11. Дифференциальные уравнения.

Раздел 12. Ряды.

Раздел 13. Элементы теории вероятностей.

## 3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия, индивидуальные занятия, контрольные работы; по преобладающим методам и приемам обучения: объяснительно-иллюстративные (объяснение, показ-демонстрация учебного материала и др.); активные (анализ учебной и научной литературы и т.п.) и интерактивные, в том числе и групповые (взаимное обучение в форме подготовки и обсуждения докладов и др.); информационные, компьютерные, мультимедийные (работа с источниками сайтов академических структур, научно-исследовательских организаций, электронных библиотек и др., разработка презентаций сообщений и докладов, работа с электронными обучающими программами и т.п.).

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

продуктов питания из растительного сырья;

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

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИНФОРМАТИКА**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель изучения дисциплины

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

## 2. Структура дисциплины

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

## 3. Основные образовательные технологии

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

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

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

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

#### Владеть

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



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФИЗИКА**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель изучения дисциплины

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

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

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

## 2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из пяти разделов.

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

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

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

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

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

## 3. Основные образовательные технологии

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

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

#### 4. Требования к результатам освоения дисциплины

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

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

уметь:

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

владеть:

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ ОБЩЕЙ И НЕОРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачи дисциплины:

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

## 2. Содержание дисциплины

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

## 3. Основные образовательные технологии

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

## 4. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общекультурных (ОК): ОК-1,3, 10

б) профессиональных(ПК): ПК-18

Требования к «входным» знаниям, умениям и компетенциям обучающихся

Приступая к освоению данной дисциплины обучающийся должен

знать: основные понятия и законы химии

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

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

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОРАГНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

### 1. Цель дисциплины

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

### 2. Структура дисциплины

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

### 3. Образовательные технологии

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

### 4. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных(ОК): ОК-1, 10

б) профессиональных(ПК): ПК-7, 8

Студент должен знать:

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

2. Принципы классификации, номенклатуры и изомерии органических веществ.

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

4. Основные механизмы органических реакций.

Студент должен уметь:

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

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

3. Выделять функциональные группы.

4. Определять сопряженные и ароматические фрагменты в молекулах



для выявления реакционной способности органических веществ.

5. Прогнозировать направление и результат химических превращений.

Студент должен владеть:

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

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

3. Безопасной работы в химической лаборатории.

4. Проведения химического эксперимента.

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

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

7. Обобщения результатов лабораторной работы.

8. Приобрести опыт и знания для дальнейшего обучения.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БИОХИМИЯ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель изучения дисциплины

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

## 2. Структура дисциплины

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

## 3. Основные образовательные технологии

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

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

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

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины

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

а) общекультурных (ОК): ОК-1, 12

б) профессиональных (ПК): ПК-5

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

Студент должен знать:

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

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

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

Студент должен уметь:

1.Пользоваться биохимическим оборудованием.

2. Выработать лабораторно-практические навыки биохимических исследований.

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

Студент должен владеть:

Методами современной биохимии и навыками биохимических исследований.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель дисциплины

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

## 2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из трех разделов:

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

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

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

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

## 3. Основные образовательные технологии

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

## 4. Требования к результатам дисциплины

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

а) общекультурных (ОК): ОК-1, 12

б) профессиональных (ПК): ПК-5

Студент должен знать:

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

2. Принципы классификации, номенклатуры и изомерию органических соединений.

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

4. Основные механизмы органических и биоорганических реакций.

5. Строение и свойства биополимеров и биорегуляторов.

Студент должен уметь:

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

2. Составлять формулы по названиям и давать названия по структурной формуле типичным представителям биологически важных веществ и лекарственных средств.

3. Выделять функциональные группы.

4. Определять сопряженные и ароматические фрагменты в молекулах для выявления реакционной способности органических веществ.

5. Прогнозировать направление и результат химических превращений биоорганических соединений.

Студент должен владеть:

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

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

3. Безопасной работы в химической лаборатории.

4. Проведения химического эксперимента.

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

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

7. Обобщения результатов лабораторной работы

8. Приобрести опыт и знания для дальнейшего обучения.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар



## 1. Цель изучения дисциплины

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

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

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

## 2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из шести разделов.

Раздел 1. Метрологические основы химического анализа.

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

Раздел 3. Методы обнаружения и идентификации.

Раздел 4. Методы разделения и концентрирования.

Раздел 5. Химические методы анализа.

Раздел 6. Физико-химические методы анализа.

## 3. Основные образовательные технологии

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

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

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

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

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель изучения дисциплины

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

## 2. Структура дисциплины

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

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

Раздел 1. Химическая термодинамика;

Раздел 2. Химическая кинетика и катализ;

Раздел 3. Основы электрохимии;

Раздел 4. Понятие о дисперсных системах;

Раздел 5. Поверхностные явления;

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

6. Микрогетерогенные системы;

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

## 3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия, индивидуальные занятия; активные (проведение лабораторных работ.) и информационные, компьютерные, мультимедийные (работа с источниками сайтов академических структур, научно-исследовательских организаций, электронных библиотек и др., разработка презентаций сообщений и докладов, работа с электронными обучающими программами и т.п.).

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

приобрести знания по следующим вопросам:

основы химической термодинамики;

химическая кинетика и катализ;

учение о растворах;

равновесие в гетерогенных системах;

основы теории электролитов и электрохимии;

поверхностные явления;

коллоидные системы;

микрогетерогенные системы;

высокомолекулярные соединения и их растворы.

приобрести умения:

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МИКРОБИОЛОГИЯ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель освоения дисциплины

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

## 2. Структура дисциплины

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

## 3. Основные образовательные технологии.

В качестве ведущих форм организации педагогического процесса используются традиционные (лекции, практические, семинарские и т.д.), а также активные и интерактивные технологии (проблемное обучение, учебная дискуссия и т.д.)

## 4. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВПО и ООП ВПО по данному направлению подготовки (специальности): (ПК-8); (ПК-11).

При освоении дисциплины студент должен:

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

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

Владеть современными методами получения и идентификации чистых культур микроорганизмов.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**КОМПЬЮТЕРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНФОРМАТИКА**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель дисциплины

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

## 2. Структура дисциплины

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

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

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

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

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

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

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

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

## 3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии:

1. Презентационная техника.

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

3. Классы с интерактивными и активными досками.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся студент должен:

Знать:

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

данных.

Уметь:

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

Владеть:

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕПЛО- И ХЛАДОТЕХНИКА**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель дисциплины

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

## 2. Содержание дисциплины

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

## 3. Основные образовательные технологии

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

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Студент должен:

знать:

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

владеть:

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

узлов, действующими государственными стандартами применяемыми при проектировании;

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель дисциплины

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

## 2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из семи разделов.

Раздел 1 Введение. Основные законы электротехники.

Раздел 2. Методы анализа и расчета электрических цепей.

Раздел 3. Однофазные и трехфазные цепи переменного синусоидального тока.

Раздел 4. Средства измерения.

Раздел 5. Электрические машины.

Раздел 6. Основы электроники.

Раздел 7. Микропроцессорная техника.

## 3. Основные образовательные технологии

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

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Студент должен:

Знать:

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

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

Уметь:

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

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

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

Владеть:

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



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель изучения дисциплины

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

## 2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из девяти разделов.

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

Раздел 2. Человек и опасности техносферы.

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

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

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

Раздел 6. Психофизиологические и эргономические основы безопасности.

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

Раздел 8. Управление безопасностью жизнедеятельности.

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

## 3. Основные образовательные технологии

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

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

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

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

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

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

## 2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из 5 разделов.

Раздел 1: Введение. Классификация основных процессов пищевой технологии;

Раздел 2: Гидромеханические процессы;

Раздел 3: Теплообменные процессы;

Раздел 4: Механические процессы;

Раздел 5: Биохимические процессы.

## 3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия, лабораторные работы; приемы и методы обучения: объяснительно-иллюстративные, поисковые и др.; активные – анализ учебной и научной литературы, составление схем; интерактивные – работа с сайтами библиотек, разработка презентационных материалов.

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

Уметь:

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

питания;

- анализировать условия и регулировать режим работы аппаратов различного назначения.

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель дисциплины

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

## 2. Структура дисциплины

Состоит из следующих разделов:

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

## 3. Основные образовательные технологии

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

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

Студент должен:



Знать:

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

Уметь:

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

Владеть:

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

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРИКЛАДНАЯ МЕХАНИКА**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель изучения дисциплины

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

## 2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из четырнадцати разделов. Раздел 1. Прикладная механика

Введение.

Раздел 2. Теоретическая механика: Статика.

Раздел 3. Кинематика.

Раздел 4. Динамика

Раздел 5. Сопротивление материалов.

Раздел 6. Растяжение и сжатие.

Раздел 7. Геометрические характеристики.

Раздел 8. Сдвиг и кручение.

Раздел 9. Изгиб.

Раздел 10. Напряжённое и деформированное состояние.

Раздел 11. Сложное сопротивление.

Раздел 12. Устойчивость стержней.

Раздел 13. Прочность при циклически изменяющихся напряжениях.

Раздел 14. Детали машин

## 3. Основные образовательные технологии

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

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Требования к входным знаниям, умениям студентов.

Студент должен:

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

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

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

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель дисциплины

Целью дисциплины является ознакомление студентов с основными проблемами и перспективами научно-технического развития пищевой отрасли, получение теоретических и практических знаний по вопросам безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, изучение медико-биологических требований и санитарных норм качества пищевых продуктов.

## 2. Содержание дисциплины

Дисциплина предполагает изучение чужеродных веществ, их классификацию и пути поступления в продукты питания; меры токсичных веществ; токсичных элементов; радиоактивного загрязнения пищевых продуктов; полициклических ароматических углеводородов; пестицидов, нитратов, регуляторов роста растений, поступающих в продукты питания из растительного сырья; природных токсикантов; антиалиментарных факторов питания; медико-биологических и санитарных норм качества пищевых продуктов из растительного сырья.

## 3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия; приемы и методы обучения: объяснительно-иллюстративные, поисковые и др.; активные – анализ учебной и научной литературы; интерактивные – работа с сайтами библиотек, разработка презентационных материалов.

## 4. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: (ОК-8); (ОК-12); (ПК-7); (ПК-8).

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

нормативные документы и требования по технологической подготовке производства, безопасности сырья и пищевых продуктов;

современные достижения науки в технике и технологии продуктов питания из растительного сырья;

уметь:

осуществлять контроль за соблюдением технологической дисциплины, разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по обеспечению безопасности производства и продукции;

владеть:

способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель освоения дисциплины

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

## 2. Структура дисциплины

Основные разделы. Морфология, строение, размножение и классификация прокариот. Морфология, строение, размножение эукариотических микроорганизмов. Вирусы. Действие экологических факторов на микроорганизмы. Биохимические процессы микроорганизмов в пищевой промышленности. Традиционные и новые методы выявления и идентификации микроорганизмов. Санитарно-микробиологические критерии безопасности сырья, производства продуктов питания и хранения готовых изделий. Методы предохранения продуктов от микробной порчи. Современные методы дезинфекции технологического оборудования, применение новых дезинфицирующих веществ.

## 3. Основные образовательные технологии.

В качестве ведущих форм организации педагогического процесса используются традиционные (лекции, практические, семинарские и т.д.), а также активные и интерактивные технологии (проблемное обучение, учебная дискуссия и т.д.)

## 4. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВПО и ООП ВПО по данному направлению подготовки: ПК – 4, ПК – 7, ПК- 8, ПК – 11, ПК – 13, ОК – 10.

При освоении дисциплины студент должен:

Знать:

- основы общей и микробиологии пищевых производств;
- методы получения и область использования промышленных высокоактивных штаммов микроорганизмов в пищевых производствах;
- микробиологические критерии безопасности сырья и готовых изделий;
- традиционные и новые методы выявления и идентификации микроорганизмов-вредителей;
- современные методы дезинфекции технологического оборудования;
- методы предохранения продуктов от микробной порчи и принципы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности.

Уметь:

- проводить посеы и выращивать культуры микроорганизмов;
- проводить подготовку и микроскопию препаратов микроорганизмов;
- проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов.



- определять срок годности пищевых продуктов по микробиологическим показателям;

- интерпретировать результаты исследований и оценивать качество продуктов.

Владеть:

- проведением микробиологического анализа растительного сырья и продуктов питания из растительного сырья;

- интерпретацией результатов проводимых исследований и оценивать качество продуктов по микробиологическим показателям в соответствии с требованиями нормативных документов.

- современными методами получения и идентификации чистых культур микроорганизмов.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель дисциплины

Целью курса «Пищевая химия» для студентов-бакалавров является углубление у студентов знаний химических дисциплин, составляющих теоретическую и практическую основу для специальных курсов пищевых технологий, а также формирование компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области изучения химического состава и свойств, продуктов питания из растительного сырья.

## 2. Структура дисциплины

Дисциплина предполагает изучение белков растительного сырья и их превращений при производстве продуктов питания; технологические свойства белков; функциональные свойства углеводов; превращений углеводов при производстве продуктов питания из растительного сырья; липиды, их изменение при производстве и хранении пищевых продуктов из растительного сырья; пищевая ценность белков, жиров, углеводов; влияние технологической обработки на минеральный и витаминный состав пищевых продуктов; пищевые кислоты; полифенолы, их свойства и превращения при производстве продуктов питания из растительного сырья.

## 3. Основные образовательные технологии

Все лекции мультимедийные.

Все лабораторные работы включают в себя экспериментальную часть, написание необходимых уравнений реакций, расчёты и графическое изображение результатов там, где они требуются. Во время проведения эксперимента студенты отвечают на теоретические вопросы, вынесенные на обсуждение по данной теме. Занятия ведутся в форме беседы, диалога преподавателя со студентом.

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО по подготовке специальности «Продукты питания растительного происхождения» реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе как активных, так и интерактивных форм проведения занятий. В учебном плане предусмотрено проведение в интерактивной форме 10 часов занятий.

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения пищевой химии направлен на формирование профессиональных компетенций (ПК-4); (ПК-8); (ПК-14).

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

знать:

-макро- и микронутриенты продуктов питания;

-основные свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции;

уметь:

- использовать основные законы естественно научных дисциплин;
- определять и анализировать свойства сырья  
владеть
- методами определения макро- и микронутриентов и воды в пищевых  
продуктах.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

### 1. Цель дисциплины

Цель – формирование компетенций, направленных на приобретение знаний и представлений о физико-химических способах, средствах и общих принципах переработки сырья, обуславливающих переход его в пищевые продукты.

### 2. Структура дисциплины

Дисциплина включает: Основные понятия и законы. Основы теории подобия. Гидродинамическое подобие. Методы разделения неоднородных систем. Способы переноса теплоты. Теплоносители и их свойства. Процессы выпаривания. Абсорбция. Адсорбция. Экстракция. Сушка. Особенности проведения механических процессов (измельчение, прессование, сортирование). Основные химические превращения в процессе технологической обработки. Дисперсные и коллоидные системы. Биохимические основы технологии пищевых производств. Роль микроорганизмов в технологии пищевых продуктов. Сырье для производства продуктов.

### 3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия, лабораторные работы; приемы и методы обучения: объяснительно-иллюстративные, поисковые и др.; активные – анализ учебной и научной литературы; интерактивные – работа с сайтами библиотек.

### 4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья» направлен на формирование элементов следующих профессиональных компетенций: (ПК-4); (ПК-6).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- особенности экстракции, сорбции, выпаривания, измельчения;
- основные химические превращения в процессе технологической переработки растительного сырья, их роль в формировании качества пищевых продуктов из растительного сырья;
- микробиологические основы технологии продуктов питания из растительного сырья;
- сырье растительного происхождения (зерно, мука, плоды, ягоды, овощи, масличное, вода, сахар, крахмал, крахмалопродукты);
- классификация технологических стадий производства пищевых продуктов (подготовительные, основные, заключительные).

уметь:

- представлять технологию пищевого продукта в виде системы процессов;
- формулировать объективное заключение о качестве конкретной

технологии и давать рекомендации по его повышению;

владеть:

- сущностью физико-химических и других процессов, протекающих при хранении и переработке сырья;

- принципами оптимизации технологических процессов;

- навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар



### 1. Цель дисциплины

Цель – ознакомить студентов с основными понятиями в области ассортимента и технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, с принципиальными технологическими схемами производства отдельных групп пищевых продуктов, с требованиями к качеству сырья и готовой продукции.

### 2. Структура дисциплины

Дисциплина включает: Современные тенденции в развитии отрасли. Нормативно-техническая документация на пищевые продукты. Сырье и материалы для хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности. Основы технологии хлебобулочных изделий. Основы технологии макаронных изделий. Основы технологии кондитерских изделий.

### 3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия, лабораторные работы; приемы и методы обучения: объяснительно-иллюстративные, поисковые и др.; активные – анализ учебной и научной литературы; интерактивные – работа с сайтами библиотек.

### 4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Введение в технологию продуктов питания» направлен на формирование элементов следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ОК-1); (ОК-5); (ПК-4); (ПК-7); (ПК-9).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные направления развития хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности;
- основные классификационные характеристики технологий продуктов питания по их функциональным признакам;
- сущность технологических процессов при получении хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- отличительные особенности технологических схем производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

уметь:

- разбираться в сущности технологических процессов при производстве хлеба, макаронных и кондитерских изделий;
- использовать общие принципы построения технологического процесса производства;

владеть:

- методами определения основных показателей качества сырья, готовой продукции;
- принципами построения технологического процесса производства основных групп продуктов питания из растительного сырья.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

### 1. Цель дисциплины

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

### 2. Структура дисциплины

Общие сведения о пищевых добавках. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов. Технологические пищевые добавки.

### 3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия; приемы и методы обучения: объяснительно-иллюстративные, поисковые и др.; активные – анализ учебной и научной литературы; интерактивные – работа с сайтами библиотек.

### 4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК-10, ОК-13, ОК-14, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-12.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- классификацию основных групп пищевых добавок;
- гигиенические регламентации в продуктах питания;
- пути использования и роль пищевых добавок при производстве продуктов питания;

уметь:

- разбираться в сущности технологии применения и гигиенических регламентациях пищевых добавок;
- формулировать ассортиментную политику готовых продуктов на основе грамотного применения пищевых добавок и улучшителей;

- классифицировать пищевые добавки;

владеть:

- методами подбора и применения пищевых добавок в пищевых технологиях;
- методами замедления микробной и окислительной порчи пищевого сырья и готовых продуктов;
- методами установления безопасности пищевых добавок;

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И  
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины состоит в овладении методологией и принципами управления техническими системами, методами анализа и синтеза систем автоматического управления устройствами, техническими объектами и технологическими процессами.

## 2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из восьми разделов.

Раздел 1. Автоматика, основные понятия и определения.

Раздел 2. Классификация САУ.

Раздел 3. Технические средства автоматки.

Раздел 4. Математические основы ТАУ

Раздел 5. Типовые динамические звенья.

Раздел 6. Основы теории устойчивости.

Раздел 7. Анализ и синтез САУ.

Раздел 8. Анализ различных автоматизированных систем управления.

## 3. Основные образовательные технологии

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

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК-5, ОК-13, ПК-1, ПК-8, ПК-14.

В результате изучения дисциплины студент должен:

уметь:

Анализировать современное состояние средств автоматки, в том числе динамику развития автоматизированных средств управления, составлять структурные схемы систем автоматического управления (САУ), разрабатывать математические модели САУ, использовать свои знания при проектировании и расчете линейных САУ.

владеть:

современными средствами автоматки, аппаратурой, навыками проведения экспериментальных исследований, навыками обработки и анализ результатов экспериментов.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ  
ПРОДУКЦИИ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель изучения дисциплины

Приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков по вопросам системы менеджмента безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции, необходимых в исследовательской, проектной и производственной деятельности для обеспечения качественными продуктами питания.

## 2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из следующих разделов:

1. Системы обеспечения безопасности и качества
  2. Система менеджмента качества
  3. Требования к документации
  4. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России
  5. Менеджмент ресурсов
  6. Процессы жизненного цикла продукции
  7. Стандартизация. Нормативные документы стандартизации
  8. Сертификация. Структура системы сертификации РФ
  9. Деятельность ФАО и ВОЗ
  10. Пищевые добавки и контроль за их использованием
  11. Фальсификация пищевых продуктов
  12. Генно – модифицированные источники пищевой продукции
3. Основные образовательные технологии.

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам - лекции, практические занятия; по преобладающим приемам обучения – объяснительно - иллюстративные , решение учебных задач; активные и интерактивные с применением интерактивной доски , слайдов, дебаты, деловая учебно - исследовательская игра, защита рефератов.

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ОК-1); (ОК 5); (ПК-2); (ПК-3); (ПК-4); (ПК-19); (ПК – 22).

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- факторы, влияющие на объем спроса, предложения и их эластичность;
- определение точки оптимума потребления;
- виды конкуренции и антимонопольное регулирование;
- регулирование налогов;
- процесс и признаки установления макроэкономического равновесия;
- виды и формы безработицы, их взаимосвязь с инфляцией;
- влияние денежно-кредитной политики на национальную экономику;
- классификацию ксенобиотиков, варианты их токсического воздействия на организм человека;
- пути и особенности загрязнения продовольственного сырья и продуктов

питания микроорганизмами и их метаболитами, химическими элементами, радионуклидами, веществами применяемыми в растениеводстве, диоксинами;

- контроль за использование пищевых добавок;

уметь:

- формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;

- разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;

- управлять действующим технологическим процессом производства;

- проводить стандартные испытания по определению показателей качества сырья и готовой продукции;

- разрабатывать и реализовывать мероприятия по обеспечению безопасности сырья и готовой продукции;

- использовать нормативно – правовые документы своей деятельности;

владеть:

- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники;

- методами разработки технологических процессов обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность

- методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель дисциплины

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

## 2. Структура дисциплины

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

## 3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические и лабораторные занятия; приемы и методы обучения: объяснительно-иллюстративные, поисковые и др.; активные – анализ учебной и научной литературы; интерактивные – работа с сайтами библиотек.

## 4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Технология» направлен на формирование элементов следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ОК-1); (ОК-5); (ПК-4); (ПК-6); (ПК-8).

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- химический состав пищевых продуктов и роль основных компонентов в питании человека;

- основные свойства сырья, определяющие характер и режимы его технологической обработки;

- сущность технологических процессов при получении;

основы стандартизации и показатели качества сырья и готовой продукции;

- виды затрат и потерь при производстве и пути их снижения.

уметь:

- разбираться в сущности технологических процессов при производстве хлеба;

- использовать знания физико-химических основ и принципов переработки растительного сырья в технологии производства хлеба;

- формулировать ассортиментную политику на основе грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;

- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий.

владеть:

- методами проведения анализа по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

### 1. Цель дисциплины

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

### 2. Содержание дисциплины

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

### 3. Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия, лабораторные работы; приемы и методы обучения: объяснительно-иллюстративные, поисковые и др.; активные – анализ учебной и научной литературы, составление схем; интерактивные – работа с сайтами библиотек, разработка презентационных материалов.

### 4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ОК-1); (ОК-5); (ПК-4); (ПК-6); (ПК-11).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- методы контроля сырья, поступающих на переработку и установления соответствия их нормам качества действующих стандартов;
- основные свойства пищевого растительного сырья, определяющие характер и режимы его технологической обработки;
- методы контроля соблюдения инструкции по технологическим процессам производства в целом и на каждом отдельном участке.

уметь:

- разбираться в сущности технологических процессов при производстве пищевых продуктов с целью выбора и установления оптимального технологического режима;
- исследовать сырье, вспомогательные материалы, полуфабрикаты и готовую продукцию для соблюдения норм качества;
- исследовать ход технологического процесса с точки зрения повышения эффективности производства.

владеть:

- методами и средствами проведения исследований состава и свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- методами проведения стандартных испытаний по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТРАСЛИ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цель изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины ТОО является приобретение обучающимися знаний по машинам и аппаратам хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств, преобразующих пищевые среды в продукты питания или полуфабрикаты путем ведения механических, гидромеханических, тепломассообменных и биотехнологических процессов, а также их упаковывания.

## 2. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из шести разделов.

Раздел 1. Общие сведения о технологическом оборудовании: Классификация оборудования. Технологические схемы производства. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию.

Раздел 2. Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций: Оборудование для транспортирования и хранения муки. Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья. Оборудование для подготовки сырья к производству. Оборудование для дозирования сырья.

Раздел 3. Технологическое оборудование хлебопекарных предприятий: Оборудование для замеса тестовых полуфабрикатов. Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов. Тестоделительные машины. Оборудование для формования тестовых заготовок. Оборудование для расстойки, посадки и разгрузки тестовых заготовок и готовой продукции. Хлебопекарные печи.

Раздел 4. Технологическое оборудование макаронных предприятий: Смесители для макаронного теста. Оборудование для формования макаронных изделий. Оборудование для разделки сырых макаронных изделий. Оборудование для сушки макаронных изделий.

Раздел 5. Технологическое оборудование кондитерских предприятий: Оборудование общего назначения. Оборудования для производства карамели и драже. Оборудование для производства конфет и ириса. Оборудование для производства шоколада. Оборудование для производства мармелада и пастилы. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий.

Раздел 6. Оборудование для проведения заключительных операций: Оборудование хранилищ готовой продукции и экспедиций и оборудование для резания и упаковывания готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств. Оборудование для завертывания и фасования кондитерских изделий.

## 3. Основные образовательные технологии.

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по организационным формам: лекции, практические занятия,

лабораторные работы, курсовые проекты, самостоятельная работа, контрольные работы, компьютерное тестирование, зачет, экзамен; по преобладающим методам и приемам обучения: объяснительно-иллюстративные (объяснение, показ-демонстрация учебного материала и др.) и проблемные, поисковые (анализ конкретных ситуаций, решение учебных задач и др.); активные (анализ учебной, научной и патентной литературы, составление отчетов, схем, чертежей, плакатов и др.) и интерактивные, в том числе и групповые (взаимное обучение в форме дискуссий, подготовки и обсуждения докладов и др.); информационные, компьютерные, мультимедийные (работа с источниками сайтов академических структур, научно-исследовательских организаций, электронных библиотек и др., разработка презентаций сообщений и докладов, работа с электронными обучающими программами и т.п.).

#### 4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ОК-1); (ОК-2); (ОК-5); (ОК-6); (ОК- 8); (ОК-10); (ОК-12); (ОК-13); (ПК-1); (ПК-2); (ПК-5); (ПК-12); (ПК-13); (ПК-14); (ПК-15); (ПК-19); (ПК-20); (ПК-23); (ПК-25); (ПК-27).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- технологию хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств и перспективы технического развития их;

- основное технологическое оборудование, принципы его работы, технические характеристики и экономические показатели лучших пищевых технологий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств;

- технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции, топливу, энергии, а также нормативы их расхода;

- методы оценки технического уровня пищевой техники и машинных технологий;

- методы исследования, проектирования и проведения экспериментальных работ;

- назначение, условия технической эксплуатации проектируемых оборудования и линий пищевых производств;

уметь:

- решать вопросы эффективного обслуживания и ремонта технологического оборудования с нахождением оптимальных режимов его работы;

- выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства;

- оценивать техническое состояние машины или аппарата, выполнять их инженерные расчеты, проектировать и конструировать оборудование соответ-

ствующей отрасли;

- создавать блочно-модульные автоматизированные технологические комплексы и линии, обладающие интенсивной пространственно-временной структурой и высокими технико-экономическими показателями;

- предлагать инженерные решения технологических комплексов на основе

интенсификации процессов, новых методов преобразования сырья в продукт, новых способов подвода энергии к обрабатываемой среде, совмещение технологических и транспортных операций;

- подтверждать инженерными расчетами соответствие технологического оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства;

владеть способностью:

- разрабатывать проектную и техническую документацию на основные типы оборудования и их узлов;

- проводить технико-экономическое обоснование проектных решений;

- контролировать их патентную чистоту, экологическую безопасность, соответствие стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ  
ПРОДУКЦИИ**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

### 1.Цель дисциплины

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

### 2.Структура дисциплины

Дисциплина состоит из следующих разделов.

Единая система допусков и посадок (ЕСДП), закономерности ее построения. Взаимозаменяемость в машиностроении и ее роль в обеспечении качества изготовления, эксплуатации и ремонта техники. Правовые основы обеспечения единства измерений. Основы метрологического обеспечения. Контрольно-измерительные технологии. Основы обработки результатов измерений. Элементы теории качества измерений. Единицы величин, их эталоны и классификация измеряемых величин. Основные термины и понятия метрологии. Общие вопросы стандартизации, сертификации и метрологии.

Государственный контроль и надзор. Органы по сертификации и испытательные лаборатории. Основы сертификационных испытаний. Сертификация систем качества. Сертификация услуг. Структура процессов сертификации. Схемы и системы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Основные цели, задачи и объекты сертификации. Международная и межгосударственная стандартизация Государственная система стандартизации. Социально-экономические основы стандартизации. Научно-методические основы стандартизации. Основные цели, задачи и объекты стандартизации. Международная деятельность в области сертификации

### 3.Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии:

по организационным формам: лекции, практические занятия, лабораторные работы; приемы и методы обучения: объяснительно-иллюстративные, поисковые и др.; активные – анализ учебной и научной литературы, составление схем; интерактивные – работа с сайтами библиотек, разработка презентационных материалов.

### 4.Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация продукции» направлен на формирование элементов следующих общекультурных и профессиональных компетенций: (ПК-1); (ПК-2); (ПК-4); (ПК-6); (ПК-9); (ПК-11); (ПК-12); (ПК-13); (ПК-14); (ПК-15); (ПК-16); (ПК-17).

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**для направления подготовки  
260100.62 Продукты питания из растительного сырья**

Краснодар

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

## 2. Структура дисциплины

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

-физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов;

-социально-биологические основы физической культуры;

-основы здорового образа жизни;

-оздоровительные системы и спорт (теория, методика и практика);

-профессионально-прикладная физическая подготовка студентов.

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

### Теоретический раздел

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

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

- о месте ФК в общекультурной и профессиональной деятельности студентов;

- об основах здорового образа жизни студентов

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

### Методико-практический раздел

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

### Практический раздел

Учебно-тренировочные занятия в основном учебном отделении, где

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

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

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

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

Контрольный раздел (промежуточная аттестация)

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3. Основные образовательные технологии

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

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

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

### 4. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

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

знать: научно практические основы физической культуры и здорового образа жизни

уметь: использовать творчески средства и методы физического

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

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