

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

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ  
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**специальность**

**260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

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

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ  
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**специальности**

**260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**Часть 1**

**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### **уметь:**

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

### **знать:**

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

### Содержание дисциплины

#### Раздел 1. Предмет философии и её история

##### Введение.

Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии.

Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия.

Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени.

Тема 1.4. Современная философия.

#### Раздел 2. Структура и основные направления философии.

Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение

Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания.

Тема 2.3. Этика и социальная философия.

Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и её значение.

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИСТОРИЯ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен

### **уметь:**

- проводить поиск информации;
- анализировать полученную информацию;
- различать и устанавливать связи исторического мышления;
- объяснять и оценивать исторические факты;
- высказывать свое отношение к наиболее значимым событиям и личностям истории;
- развивать коммуникационную культуру.

### **знать:**

- хронологию исторических событий;
- выдающихся исторических деятелей, руководителей государства;
- правовые основы построения и функционирования государства;
- органы, осуществляющие государственное управление

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.

Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.

Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.

Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.

Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века

Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве

Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы

Тема 2.4. Развитие культуры в России

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен

### **знать:**

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.

### **уметь:**

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

Письмо рассматривается как средство обучения, входящее в систему упражнений при объяснении, закреплении и контроле языкового материала и его понимания при чтении.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение

Тема 1.1. Вводный фонетический курс

Тема 1.2. Вводный лексико–грамматический курс.

Раздел 2. Основной курс

Тема 2.1. Профессии, карьера.

Тема 2.2. Образование в России и за рубежом.

Тема 2.3. Досуг. Отдых. Туризм.

Тема 2.4. Общественная жизнь (деловая молодёжь).

Тема 2.5. Моя страна - Россия.

Тема 2.6. Профессия менеджера, профессиональные качества, профессиональный рост, карьера.



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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

### **уметь:**

- владеть фонетическими средствами речевой выразительности;
- пользоваться различными типами словарей;
- находить и исправлять лексические ошибки;
- делать словообразовательный анализ общеупотребительной лексики;
- выявлять грамматические ошибки в тексте;
- пользоваться багажом синтаксических средств;
- пользоваться правилами правописания, вариативными и факультативными знаками препинания.
- различать тексты по их принадлежности к стилям.

### **знать:**

- основные типы норм литературного языка;
- качества хорошей литературной речи;
- русскую орфографию и пунктуацию в аспекте норм и речевой выразительности;
- речевую культуру;

Содержание дисциплины

Введение.

Тема 1. Фонетика.

Тема 2. Лексика и фразеология.

Тема 3. Словообразование.

Тема 4. Части речи.

Тема 5. Синтаксис.

Тема 6. Нормы русского правописания.

Тема 7. Текст. Стили речи.

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ СОЦИОЛОГИИ И ПОЛИТОГИИ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать/понимать:**

- основные понятия социологии, методы и функции социологии;
- основные признаки и типологию социальных общностей и общества в целом;
- критерии социальной стратификации и причины социального неравенства;
- особенности процесса социализации личности и формы регуляции и саморегуляции социального поведения;
- нравственные нормы, регулирования отношений между людьми и обществом.
- основные категории политологии;
- функции политологии;
- основы мировой политики и международных отношений;
- основные идеологические течения современности;
- типы политического участия.
- этапы и факторы политической социализации;
- типологию, основные источники возникновения и развития массовых социальных движений, формы социальных взаимодействий, факторы социального развития, типы и структуры социальных организаций и уметь их анализировать;
- теоретические и прикладные, аксиологические и инструментальные компоненты политического знания, понимать их роль и функции в подготовке и обосновании политических решений, в обеспечении личностного вклада в общественно-политическую жизнь;
- теоретические модели, объясняющие факты и явления политической жизни;
- основные характеристики тоталитарного, авторитарного, демократического, политических режимов;
- иметь представление о гражданском обществе и правовом государстве, демократических институтах и ценностях.

**уметь:**

- анализировать партийные программы, избирательные лозунги, давать адекватную оценку политическому популизму, экстремизму, другим девиантным форма политического поведения;
- быть толерантным, научиться признавать право каждого на политический и идеологический выбор;
- аргументированно отстаивать свои политические идеалы и ценности, понимать необходимость овладения демократической, политической культурой;

- понимать взаимосвязь научно-технического и социально-политического прогресса.

Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет и структура социологического знания.

Тема 2. Общество как социальная система.

Тема 3 Социальная стратификация. Измерения стратификации.

Тема 4. Предмет и функции политологии.

Тема 5. Политические отношения и политическая власть.

Тема 6. Политическая система общества. Субъекты политики.

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения обязательной части дисциплины обучающийся должен:

### **уметь:**

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

### **знать:**

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

Содержание дисциплины

Введение

Цели и задачи дисциплины

Психология общения

Конфликты и способы их разрешения

Этика общения

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар



## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

-развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

-формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно - оздоровительной деятельностью.

-овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально - прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта.

-овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;

-приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Программа содержит теоретическую и практическую части.

Теоретический материал нацелен на формирование у студентов физической культуры личности, осознание значения здорового образа жизни.

Практическая часть состоит из учебно-тренировочных занятий. При проведении которых, преподаватель определяет уровень физической способности, подготовки и развития студентов при помощи контрольных тестов и нормативов. Рассматриваются индивидуальные технико-тактические действия физкультурно-спортивной направленности.

Обеспечивает общую и профессионально-прикладную физическую подготовленность. Практические занятия содействуют развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма, укреплению здоровья обучающихся, а также предупреждению и профилактике профессиональных заболеваний. В связи с погодными условиями на период осень-весна тема: «Спортивные игры», «Легкая атлетика» поделена на 2 семестра.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

-выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации ;

- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять страховки и само страховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартам по легкой атлетике, гимнастике, лыжной подготовке при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

**знать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

Содержание дисциплины

Научно-методические основы формирования физической культуры личности

Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)

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

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ  
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**специальности**

**260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**Часть 2**

**Математический и общий естественнонаучный цикл**

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МАТЕМАТИКА**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

-решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;  
-применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

**знать:**

-значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;

-основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

-основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины

Раздел 1

Тема 1.1. Производная

Тема 1.2. Приложения производной

Тема 1.3. Интегральное исчисление

Тема 1.4. Дифференциальные уравнения

Раздел 2

Тема 2.1.Элементы теории вероятностей.

Тема 2.2. Элементы математической статистики.

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

**Цель** освоения учебной дисциплины является:

- формирование у студентов способности действовать в соответствии с принципами научного подхода и экологической целесообразности при решении вопросов по использованию природных объектов (ресурсов);
- развитие способностей анализировать антропогенные воздействия на природную среду, а также прогнозировать последствия таких воздействий;
- осознания актуальности концепции устойчивого развития общества как новой экологически приемлемой модели экономического развития современной цивилизации для возможности последующих разработок более совершенных форм социоприродных взаимодействий.

В результате изучения учебной дисциплины Экологические основы природопользования обучающийся **должен иметь представление:**

- о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- об условиях устойчивого состояния экосистем и причина возникновения экологического кризиса;
- о природных ресурсах России и мониторинг окружающей среды;
- об экологических принципах рационального природопользования;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

– использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

– соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

Содержание дисциплины

Раздел 1 Введение в экологию

Тема 1.1. Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.2 Разнообразие экосистем

Тема 1.3 Биосфера. Влияние человека на биосферу

Тема 1.4 Использование и охрана атмосферы

Тема 1.5 Рациональное использование и охрана гидросферы и литосферы

Тема 1.6 Природные ресурсы и их использование и охрана

Раздел 2. Природопользование и экологическая безопасность.

Тема 2.1 Загрязнение окружающей среды и охрана природных ресурсов

Тема 2.2 Основные задачи мониторинга окружающей среды.

Тема 2.3 Способы ликвидации последствий и заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды

Раздел 3. Правовые и социальные вопросы природопользования

Тема 3.1 Природопользование и охрана природы в России

Тема 3.2 Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охрана природы

Тема 3.3 Виды ответственности предприятий за нарушение экологии окружающей среды.

Тема 3.4 Виды экономической международной ответственности за экологические правонарушения



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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ХИМИЯ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины «Химия» обучающийся должен:

### **уметь:**

- называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;
- определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
- характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;
- объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;
- выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;
- проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;
- связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;
- решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
  - для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
  - определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
  - экологически грамотного поведения в окружающей среде;
  - оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
  - безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;

- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

**знать:**

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
- основные теории химии; химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;
- важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

Содержание дисциплины

Раздел 1. ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

Тема 1.1. Основные понятия и законы химии

Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома

Тема 1.3. Строение вещества

Тема 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация

Тема 1.5. Классификация неорганических соединений и их свойства

Тема 1.6. Химические реакции

Тема 1.7. Металлы и неметаллы

Раздел 2. ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

Тема 2.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений

Тема 2.2. Углеводороды и их природные источники

Тема 2.3. Кислородсодержащие органические соединения

Тема 2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры

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

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ  
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**специальности**

**260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**Часть 3  
Профессиональный цикл**

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

### **уметь:**

- читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;
- выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;
- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;
- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;
- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.

### **знать:**

- правила чтения конструкторской и технологической документации;
- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;
- законы, методы и приемы проекционного черчения;
- требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);
- правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;
- технику и принципы нанесения размеров;
- классы точности и их обозначение на чертежах.
- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления

Содержание дисциплины:

1. Графическое оформление чертежей
2. Проекционное черчение
3. Машиностроительное черчение

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- читать кинематические схемы;
- производить расчеты и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;
- проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;
- определять напряжения в конструкционных элементах;
- проводить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;
- определять передаточное отношение.

**знать:**

- виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;
- типы кинематических пар;
- типы соединений деталей и машин;
- характер соединения деталей и сборочных единиц;
- принцип взаимозаменяемости;
- виды движений и преобразующие движения механизмы;
- виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;
- передаточное отношение и число;
- методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

Содержание дисциплины

1. Теоретическая механика
2. Сопротивление материалов.
3. Методика расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.
4. Детали машин



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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОННАЯ ТЕХНИКА**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

### **Цель** освоения учебной дисциплины

Сформировать компетенции обучающегося в области технических наук позволяющие использовать полученные знания для осуществления контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатацией технологического оборудования

### **Задачи:**

- выработка представлений об основных закономерностях в электрических цепях постоянного и переменного тока с линейными и нелинейными элементами, особенностях трехфазного тока.

- изучение устройств, принципа действия и использования электрических машин постоянного тока, синхронных машин, асинхронных двигателей и трансформаторов.

- получение навыков работы с электроизмерительными и контрольно-измерительными приборами, датчиками.

- развитие представлений о современной электронике и микроэлектронике, основной базе современных электронных устройств.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

### **уметь:**

- использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности,

- читать принципиальные, электрические и монтажные схемы,

- рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей,

- пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями,

- подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками,

- собирать электрические схемы

### **знать:**

- способы получения, передачи и использования электрической энергии,

- электротехническую терминологию,

- основные законы электротехники,

- характеристики и параметры электрических и магнитных полей,

- свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных и магнитных материалов,

- основы теории электрических машин, принцип работы тепловых электрических машин,

- методы расчета и измерения основных параметров электрических магнитных цепей,

- принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов,
- принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составление электрических и электронных цепей,
- правила эксплуатации электрооборудования

Содержание дисциплины

1. Общая электротехника
2. Основы электроники

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам, санитарную обработку оборудования и инвентаря, осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

**знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и изменчивости;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды, воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены пищевых производств.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Основные понятия микробиологии

Тема 1.2. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов

Тема 1.3. Наследственность и изменчивость микроорганизмов

Тема 1.4. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.

Распространение микроорганизмов.

Тема 1.5. Патогенные микроорганизмы

Тема 1.6. Микрофлора важнейших пищевых продуктов

Тема 1.7. Пищевые отравления

Раздел 2. Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве.

Тема 2.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда

Тема 2.2. Личная гигиена работников предприятий

Тема 2.3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий

Тема 2.4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

Тема 2.5. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов

Тема 2.6 Санитарные требования к обработке и приготовлению пищевых продуктов

Тема 2.7. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

**Целью** изучения дисциплины является: подготовка обучающихся к производственно-технической деятельности, связанной с автоматизацией и механизацией технологического процесса производства хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий, основами эксплуатации контрольно-измерительных приборов и автоматики; обучение использованию знаний, полученных в результате подготовки по общенаучным и общетехническим дисциплинам для решения технических задач, связанных с технологическим оборудованием.

### **Задачи:**

- научиться использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;
- изучить проектирование, процесс настройки и сборки систем автоматизации;
- иметь понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;
- изучить принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- изучить основные понятия автоматизированной обработки информации;
- знать классификацию автоматических систем и средств измерений;
- усвоить общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);
- знать классификацию технических средств автоматизации;
- осуществлять основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
- знать типовые средства измерений, область их применения;
- научиться внедрять и эксплуатировать типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

### **уметь:**

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;
- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

### **знать:**

- понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;



- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- классификацию автоматических систем и средств измерений;
- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);
- классификацию технических средств автоматизации;
- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
- типовые средства измерений, область их применения;
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

**иметь представление:**

- об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);
- об основных видах электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройствах, в том числе соответствующих датчиков и исполнительных механизмов, интерфейсных, микропроцессорных и компьютерных устройствах, области их применения;
- о типовых системах автоматического регулирования технологических процессов, области их применения.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

Содержание дисциплины

Специфика отраслей пищевой промышленности с точки зрения их автоматизации

Основные направления автоматизации пищевых производств

Анализ технологических процессов как объектов управления

Локальные системы автоматизации технологических процессов

Схемы автоматизации непрерывных технологических процессов отраслей пищевой промышленности

Схемы автоматизации периодических и дискретных процессов отраслей пищевой промышленности

Задачи и алгоритмы обработки информации в системах управления с применением ЭВМ

# Задачи и алгоритмы оптимального управления технологическими процессами

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

### **уметь:**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

### **знать:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки и, хранения, передачи и накопления информации;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Технология обработки информации

Тема 1.1. Общая характеристика процесса сбора, передачи, обработки и накопления информации

Тема 1.2. Технология обработки текстовой информации

Тема 1.3. Технология обработки числовой и текстовой информации, представленной в табличном виде

Раздел 2. Технологии хранения и поиска информации

Тема 2.1. Основные понятия баз данных.

Тема 2.2. Архитектура баз данных.

Тема 2.3. Проектирование баз данных. Разработка баз данных

Раздел 3. Сетевые технологии обработки информации

Тема 3.1. Общая характеристика сетевых технологий обработки информации

Тема 3.2. Компоненты аппаратного обеспечения сетей

Тема 3.3. Компоненты программного обеспечения сетей

Тема 3.4. Глобальная сеть Интернет

Раздел 4. Основные понятия автоматизированной обработки информации (АРМ)

Тема 4.1. Классификация автоматизированных рабочих мест  
специалиста (АРМ)

Тема 4.2. Справочно–правовые информационные системы

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель дисциплины – приобретение студентами знаний по теории и практике стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия продукции, услуг систем качества, формирование у студентов умений и навыков работы с нормативными документами в области стандартизации, метрологии и подтверждение соответствия, проведение измерений и обработки их результатов для принятия конкретных решений, возникающих в практической деятельности.

**Задачами** настоящей дисциплины являются:

-изучение сущности, целей и задач стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, их внутреннего единства и взаимосвязи в обеспечении качества, безопасности и конкурентоспособности продукции и услуг;

-освоение правовых основ национальной системы метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия продукции и услуг;

-приобретение студентами знаний в области организации работ по метрологии, стандартизации и подтверждению соответствия продукции и услуг;

-овладение навыками работы со средствами измерений, документами, подтверждающими качество продукции и услуг;

-формирование у студентов умений и навыков использования стандартов и других документов по стандартизации, метрологии, подтверждение сертификации в практической деятельности;

-развитие умения идентифицировать документы и на их основе делать заключение о качестве готовых изделий;

-развитие способностей студентов к переносу теоретических знаний по стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия на практические ситуации, возникающие в практике работы предприятия по оказанию услуг населению.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- основные понятия метрологии;

- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

- формы подтверждения соответствия;

-основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

-терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой СИ.

**уметь:**

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;



-оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

-использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

-приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

**владеть:**

- методиками метрологического обеспечения измерений;

-опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности.

Эти знания позволяют специалистам рационально осуществлять свою профессиональную деятельность с учетом современных требований рынка, а также стимулируют заинтересованность в профессиональном и личном росте

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы технического регулирования и стандартизации

Тема 1.1 Реформа технического регулирования в Российской Федерации

Тема 1.2 Методические основы стандартизации

Тема 1.3 Национальная система стандартизации России

Тема 1.4 Нормативные документы в области стандартизации

Тема 1.5 Межгосударственное и международное сотрудничество в области стандартизации

Раздел 2. Метрология

Тема 2.1 Основы технических измерений

Тема 2.2 Характеристика средств измерений

Тема 2.3 Система обеспечения единства измерений в РФ

Раздел 3. Сертификация

Тема 3.1 Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.2 Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.3 Сертификация продукции и услуг

Тема 3.4 Сертификация систем менеджмента качества

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### **уметь:**

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

### **знать:**

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Право и этика

Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений

Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

Раздел 2. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности

Тема 2.1 Договорные отношения предприятий

Тема 2.2. Обязательства

Тема 2.3. Экономические споры

Раздел 3. Трудовое право

Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений  
Тема 3.2. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда.  
Тема 3.3. Трудовая дисциплина и материальная ответственность.  
Тема 3.4. Трудовые споры  
Тема 3.5. Правовое регулирование занятости и трудоустройства  
Раздел 4. Административное право  
Тема 4.1. Понятие административной ответственности  
Тема 4.2. Защита нарушенных прав

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

### **уметь:**

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

### **знать:**

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области животноводства;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

### Содержание дисциплины

#### Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1. Основные понятия об экономике и ее структуре

Тема 1.2. Содержание экономики отрасли и предприятия

#### Раздел 2. Менеджмент предприятия

Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента

Тема 2.2. Связующие процессы

Тема 2.3. Особенности менеджмента в области растениеводства и животноводства

#### Раздел 3. Основы маркетинга

Тема 3.1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга

Тема 3.2. Маркетинговые исследования и стратегии

Тема 3.3. Маркетинг в области растениеводства и животноводства

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОХРАНА ТРУДА**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

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

**знать:**

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

Системы управления охраной труда в организации

Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации

Обязанности работников в области охраны труда

Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда



Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)

Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)

Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся (курсант) должен:

### **уметь:**

- определять организационно-правовые формы организаций;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- заполнять первичные документы по экономической деятельности организации;
- рассчитывать по принятой методике основные технико-экономические показатели деятельности организаций.

### **знать:**

- сущность организации как основного звена экономики отрасли;
- основные принципы построения экономической системы организации;
- принципы и методы управления основными и оборотными средствами;
- методы оценки эффективности их использования;
- организацию производственного и технологического процессов;
- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;
- способы экономии ресурсов, в том числе основные энергосберегающие технологии;
- механизмы ценообразования;
- формы оплаты труда;
- основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчета.

Содержание дисциплины

Организация в рыночной экономике

Экономический механизм функционирования предприятия

Экономические ресурсы организаций

Труд и заработная плата на предприятии

Организация производства на предприятии

Производственная программа промышленного предприятия

Затраты промышленного предприятия

Доходы и прибыль организаций

Эффективность хозяйственной деятельности организаций

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

### **уметь:**

- провести анализ эффективности предпринимательской деятельности;
- составить бизнес-план;
- создать предпринимательскую единицу и организовать ее деятельность;
- анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию;
- принимать обоснованные решения.

### **знать:**

- теоретические и практические основы организации предпринимательской деятельности;
- законодательные и нормативные акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность на территории Российской Федерации;
- основные бизнес-процесса в организации;
- сущность предпринимательской идеи и предпринимательского решения;
- роль и место малых и средних предприятий в современных экономических условиях;
- роль и сущность бизнес - планирования предпринимательской единицы;
- порядок учреждения и регистрации коммерческой организации;
- этапы и процедуры банкротства коммерческой организации.
- основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Содержание дисциплины

- Общая характеристика предпринимательства: его сущность, функции, объекты, субъекты предпринимательства, предпринимательская среда

- Правовые основы и организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.

- Виды и формы предпринимательства

- Индивидуальное предпринимательство и его особенности

- Особенности малого предпринимательства

- Процесс предпринимательской деятельности. Создание и ликвидация предприятия

- Бизнес –планирование в предпринимательской деятельности

- Методы экономического обоснования предпринимательского проекта

- Сущность предпринимательского риска. Управление рисками.

- Конкурентная среда предпринимателей. Предпринимательская тайна

- Финансовое обеспечение предпринимательства. Оценка эффективности предпринимательской деятельности.

- Ответственность субъектов предпринимательской деятельности.

Культура предпринимательства

- Государственное регулирование предпринимательской деятельности

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИСТОРИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ РОССИИ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

### **уметь:**

- отличать кооперативную организационно – правовую форму хозяйствования от акционерной и других форм;
- применять в своей практической деятельности полученные знания о специфических особенностях кооперативных организаций.

### **знать:**

- сущность и содержание основных понятий учебной дисциплины;
- современные кооперативные ценности и принципы;
- причины, предпосылки и особенности возникновения кооперативов;
- хронологию основных событий истории кооперации России;
- роль и место кооперации России в разные исторические периоды;
- современное состояние кооперативного движения и перспективы его развития;
- суть кооперативной самобытности, направления социальной миссии потребительской кооперации на современном этапе

Содержание дисциплины

Теоретические основы кооперативного движения

История возникновения и развития кооперативных форм хозяйствования

Потребительская кооперация современной России



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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

**Целью** изучения дисциплины является: подготовка обучающихся к производственно-технической деятельности, связанной с эксплуатацией технологического оборудования предприятий пищевой промышленности; обучение использованию знаний, полученных в результате подготовки по общенаучным и общетехническим дисциплинам для решения технических задач, связанных с технологическим оборудованием.

### **Задачи:**

- изучение основ теории работы машин и аппаратов;
- изучение принципиальных схем основных типов оборудования предприятий пищевой промышленности и принятых систем его классификации;
- изучение устройства, особенностей эксплуатации, допустимых нагрузок, техники безопасности и промсанитарии, требований охраны окружающей среды при эксплуатации оборудования;
- усвоение основных показателей технических характеристик типового отечественного и импортного оборудования;
- анализ конструкций современного оборудования и перспективные направления его совершенствования;
- получение навыков выполнения замеров основных рабочих параметров и ведения экспериментальных исследований работы машин и аппаратов.

### **уметь:**

- находить оптимальные и рациональные технические режимы работы оборудования;
- осуществлять оптимальный выбор технологического оборудования по основным параметрам;
- оценивать техническое состояние машины, выполнять основные расчеты и составлять необходимую техническую документацию;
- проводить технические мероприятия, обеспечивающие работу оборудования с отсутствием вредных веществ, выбросов в окружающую среду, с системой очистки воздуха и воды от вредных примесей, с использованием средств автоматического контроля за состоянием окружающей среды;
- разрабатывать мероприятия по ликвидации возникающих дефектов и брака выпускаемой продукции;
- проводить анализ работы технологических линий с целью выявления "узких" мест и формирования мероприятий по их устранению.
- оценивать эксплуатационные возможности технологического оборудования предприятий пищевой промышленности;

- осуществлять технический контроль по соблюдению режима работы оборудования в условиях действующего предприятия.

**знать:**

- прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования предприятий пищевой промышленности по производству различных видов пищевой продукции;

- основы статистических методов обработки данных для анализа эффективной работы технологического оборудования;

- методики по оценке причин возникновения дефектов и брака выпускаемой продукции;

- методы компоновки технологического оборудования в линии;

- устройство и принцип работы технологического оборудования предприятий, его классификацию, особенности эксплуатации, основы компоновки оборудования при создании поточных линий;

- основы и специфику организации проведения профилактических работ оборудования предприятий;

- о влиянии режимов работы технологического оборудования на качество получаемой продукции.

**иметь представление:**

- об основных этапах и достижениях в области электротехники и электроники;

- об основных понятиях и закономерностях в электрических цепях;

- о системе электроснабжения предприятий и особенностях потребления электрической энергии.

Содержание дисциплины

Основные положения и научные основы предмета

Механические процессы

Гидромеханические процессы

Тепловые процессы

Массообменные процессы

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ МИНИ-ПЕКАРЕН**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### **уметь:**

- определять качество сырья и готовой продукции;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий в мини-пекарнях
- эксплуатировать основные виды оборудования мини-пекарен при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
- проектировать и подбирать оборудование для автоматических мини-пекарен для производства хлеба и хлебобулочных изделий. В результате освоения обязательной части дисциплины обучающийся

### **знать:**

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- правила эксплуатации основных видов оборудования мини-пекарен;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- виды, назначение и принципы действия основного технологического и вспомогательного оборудования мини-пекарен.

Содержание дисциплины

Сырье хлебопекарного производства

Технологический процесс производства хлеба в мини-пекарнях.

Оборудование для мини-пекарен

Методы повышения выхода и улучшения качества хлебных изделий в мини-пекарнях

Технохимический контроль производства хлебных и мучных кондитерских изделий

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

**знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Содержание дисциплины

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера

Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 1.3. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Основы обороны государства

Тема 2.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы

Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 3.1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.



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

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ  
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**специальности**

**260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**Часть 4  
Профессиональные модули**

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.1 ПРИЁМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К  
ПЕРЕРАБОТКЕ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке

### **уметь:**

– проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

– использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– эксплуатировать основные виды оборудования;

– оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

– определять потери сырья при хранении;

– подготавливать сырье к дальнейшей переработке;

– подбирать сырье для правильной замены;

– рассчитывать необходимое количество заменителя;

– соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

### **знать:**

– виды, химический состав и свойства сырья;

– требования действующих стандартов к качеству сырья;

– основные органолептические и физико-химические показатели качества;

– правила приемки, хранения и отпуска сырья;

– правила эксплуатации основных видов оборудования;

– особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;

– виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;

– правила подготовки сырья к производству;

– способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;

– производственное значение замены одного сырья другим;

– основные принципы и правила взаимозаменяемости;

– правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии

Содержание дисциплины

Прием и хранение сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства

Подготовка сырья к переработке

Контроль качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.2 ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- ведение процесса хранения сырья;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

### **Вариатив:**

– ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

- эксплуатации и обслуживания технологического и холодильного оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий длительного срока хранения.

### **уметь:**

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;

- по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса;

- рассчитывать производственные рецептуры;

- определять расход сырья;

- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

- рассчитывать производительность печей разных конструкций для различных видов изделий;

- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;

- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;

- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

### **Вариатив:**

- рассчитывать производственные рецептуры на хлебобулочные изделия, вырабатываемых по современным передовым технологиям;
- определять расход новых современных видов сырья;
- эксплуатировать основные виды высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных изделий;

**знать:**

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- правила эксплуатации основных виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- понятие «унифицированной рецептуры»;
- назначение, сущность и режимы операции разделки;
- сущность процессов, происходящих в тесте при выпечке;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- виды технологических потерь и затрат на производстве;
- нормы расхода сырья и выхода готовой продукции, пути их снижения.
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
- понятие «выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий;
- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

**Вариатив:**

- характеристику новых сырьевых ресурсов, используемых при производстве хлебобулочных изделий по современным передовым технологиям;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с использованием новых сырьевых ресурсов;

- основы технологических процессов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с использованием новых сырьевых ресурсов;
- способы регулирования технологических процессов с использованием новых сырьевых ресурсов;
- виды, назначение и принцип действия современного технологического и холодильного оборудования, используемого для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий длительного срока хранения;
- правила эксплуатации основных видов высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

Содержание дисциплины

Приготовление теста

Способы приготовления пшеничного теста

Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки

Микробиологические процессы, происходящие в тесте

Разделка теста

Выпечка хлебобулочных изделий

Хранение и транспортирование готовых изделий

Выход хлебобулочных изделий

Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по передовым инновационным технологиям

Передовое технологическое и холодильное оборудование



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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.3 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
  - ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
  - ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
  - эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских изделий;
- вариативная часть:
- ведения процесса изготовления мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям.
  - эксплуатации и обслуживания высокотехнологичного оборудования для производства мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям.

### **уметь:**

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках
  - технологического процесса;
  - подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп полуфабрикатов и изделий;
  - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве мучных кондитерских изделий;
  - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- вариативная часть:
  - рассчитывать производственные рецептуры на мучные кондитерские изделия, вырабатываемые по современным передовым технологиям.
  - эксплуатировать передовое высокотехнологическое оборудование при производстве мучных кондитерских изделий;

**знать:**

- виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;
- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);
- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);
- способы формования конфетных масс и ириса;
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);
- технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
- виды дефектов продукции и меры по их устранению;
- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

- виды, назначение и принцип действия оборудования для заливки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.
- органолептические и физико-химические показатели качества основного, дополнительного сырья и готовой продукции;
- способы регулирования технологических процессов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- виды, назначение и принцип действия современного технологического и холодильного
  - оборудования, используемого для приготовления мучных кондитерских изделий;
  - правила безопасной эксплуатации оборудования;
  - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;
- вариативная часть:
  - характеристику новых сырьевых ресурсов, используемых при производстве мучных кондитерских изделий по современным передовым технологиям
  - ассортимент, рецептуру и способы приготовления мучных кондитерских изделий с использованием новых сырьевых ресурсов;
  - основы технологических процессов приготовления мучных кондитерских изделий с использованием новых сырьевых ресурсов;
  - правила эксплуатации основных видов высокотехнологичного оборудования при производстве мучных кондитерских изделий.

#### Содержание дисциплины

Технология производства карамели

Технология производства шоколада

Технология производства конфет и ириса

Производство мармелада и пастилы

Производство драже и халвы

Производство печенья

Производство пряников

Производство тортов и пирожных

Производство кексов

Производство вафель

Технология производства мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям

Передовое технологическое и холодильное оборудование

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.4 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий

### **уметь:**

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию;
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушиллки;
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;
- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
- подбирать вид матрицы для заданных условий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий

### **знать:**

- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;

- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок, классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;
- технологию и организацию производства макаронных изделий;
- типы замеса макаронного теста;
- технологию замеса и прессования теста;
- характеристики и назначение вакуумированного теста;
- технологические требования к матрицам;
- стадии разделки и их назначение;
- причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения; режимы сушки коротких и длинных изделий;
- изменение свойств макаронных изделий при сушке;
- назначение стабилизации изделий;
- требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;
- методы упаковки макаронных изделий; режимы хранения изделий;
- нормирование расхода сырья;
- способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;
- причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;
- виды и состав линий для производства макаронных изделий;
- устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;
- конструкции матриц и правила их эксплуатации;
- классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;
- принципы работы упаковочного оборудования;
- правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.

Содержание дисциплины

Классификация и пищевая ценность макаронных изделий

Технология и организация производства макаронных изделий

Технологическое оборудование для производства макаронных изделий

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.5 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**для специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Краснодар



## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

### **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

### **знать:**

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

Содержание дисциплины

Основы организации управления предприятием и производством продукции

Планирование и анализ основных экономических показателей работы организации и ее структурных подразделений

Планирование и анализ технологического процесса производства