

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

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи дисциплины

Основная цель обучения английскому языку на этапе бакалавриата состоит в формировании иноязычной коммуникативной компетентности, необходимой будущему специалисту для использования английского языка как инструмента повседневного, делового и профессионального общения.

Основными задачами курса являются дальнейшее расширение и углубление фоновых знаний, полученных на предыдущем этапе обучения, а также совершенствование умений и навыков в области чтения, письма, аудирования и разговорной речи, как в области повседневного общения, так и по широкому спектру профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в состав базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла. Курс учебной дисциплины «Иностранный язык» имеет практико-ориентированный характер и построен с учетом междисциплинарных связей, в первую очередь, знаний, навыков и умений, приобретаемых студентами в процессе изучения социальных дисциплин и дисциплин профессионального цикла. Содержание курса предполагает применение студентами фоновых технических и социокультурных знаний в освоении иностранного языка, а также языковые коммуникативные умения, которые формируются в процессе его изучения, расширяют возможности студентов участвовать в учебно-исследовательской деятельности.

Для изучения учебной дисциплины необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующей дисциплиной «Иностранный язык» на базе полного среднего общего образования.

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

- Русский язык и культура речи (ОК-4)
- Информатика (ПК-20)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

- уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-20).

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера;

уметь:

- использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности;

владеть:

- иностранным языком в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников.

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

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ИСТОРИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «История» - сформировать компетенции обучающегося об основных этапах и содержании мировой истории с древнейших времен до наших дней; показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории; выработать у современной молодежи уважительное и объективное отношение к истории своего и других народов.

Задачи дисциплины:

- обратить внимание на тенденции развития мировой историографии и место и роль российской истории и историографии в мировой науке;
- показать место истории в обществе, формирование и эволюцию исторических понятий и категорий;
- показать, по каким проблемам отечественной истории ведутся сегодня споры и дискуссии в российской и зарубежной историографии;
- проанализировать те изменения в исторических представлениях, которые произошли в России в последнее десятилетие.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

Умения: выражать свою позицию по вопросам исторического наследия.

Владения навыками: получения информации из отечественных и зарубежных источников.

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: - закономерности исторического развития;

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

- основные периоды мировой и отечественной истории и их характеристику;

- особенности социально-политических процессов становления русской государственности;

- особенности и основные этапы экономического развития России, эволюцию форм собственности на землю;

- социальную структуру и общественную жизнь современной России;

- положение России на современном этапе в условиях новой геополитической ситуации.

Уметь: - самостоятельно анализировать социально-политические события и научную литературу;

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

Владеть навыками: - критического восприятия информации;

- применения исторических знаний как метода для познания конкретных проблем, решения практических профессиональных задач

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФИЛОСОФИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи дисциплины

Учебная дисциплина Философия позволяет сформировать компетенции обучающегося в области философии. Иметь целостное представление о процессах и явлениях, происходящих в природе и обществе, необходимое для решения профессиональных задач с учетом технико- технологических, социально-экономических и экологических факторов.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу.

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

история

Знания:

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

Умения:

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

Владения навыками:

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- способность представить современную картину мира на основе целостной системы естественно - научных знаний; ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры (ОК-1);

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

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

- стремиться к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерству, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинства и устранения недостатков (ОК-12);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы, разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем;

Уметь:

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;

Владеть навыками:

- критического восприятия информации.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

СОЦИОЛОГИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу.

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

история, философия.

История

Знания:

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

Умения:

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

Владения навыками:

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

Философия. Знания:

- основ философии, способствующие развитию общей культуры, личности и приверженности к культурным ценностям;
- о глобальных проблемах современности.

Умения:

- применять знания философии для выбора жизненной и профессиональной позиции.

Владения навыками:

- основ философской методологии и культурой философского мышления.

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- закономерности развития природы и общества;
- особенности формальных и неформальных отношений; природу лидерства и функциональной ответственности.

Уметь:

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

Владеть: - навыками критического восприятия информации.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

МЕНЕДЖМЕНТ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи дисциплины

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

История

Знания:

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

Умения:

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

Владения навыками:

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

Философия

Знания:

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

Умения:

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

Владения навыками:

- философского мышления;
- критического восприятия информации.

Социология

Знания:

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

Умения:

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

Владения навыками:

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

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

- Политология (ОК-1, ОК-2, ОК-7, ОК-14, ПК- 6, ПК- 27, ПК- 35)
- Товароведение продовольственных товаров(ПК-8, ПК- 9, ПК- 15, ПК- 16, ПК-17)
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8, ПК- 9, ПК- 12, ПК- 13, ПК- 16, ПК- 17, ПК-18, ПК-22).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

- способен находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-11);

организационно-управленческая деятельность:

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

научно-исследовательская деятельность:

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

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

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

проектная деятельность:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- роли, функции и задачи менеджера в современной организации;
- основные этапы развития менеджмента как науки и профессии;
- принципы целеполагания, виды и методы организационного планирования;
- типы организационных структур, их основные параметры и принципы их проектирования;
- виды управленческих решений и методы их принятия;
- основные виды и процедуры внутриорганизационного контроля;
- основные бизнес-процессы в организации;
- основные теории и концепции взаимодействия людей в организации, включая вопросы мотивации, групповой динамики, командообразования, коммуникаций, лидерства и управления конфликтами;
- типы организационной культуры и методы ее формирования;
- содержание и взаимосвязь основных элементов процесса стратегического управления;

- основы генезиса концепции корпоративной социальной ответственности (КСО), роль и место этики бизнеса в системе КСО;
- основы делового общения, принципы и методы организации деловых коммуникаций;
- роль и место управления персоналом в общем организационном управлении и его связь со стратегическими задачами организации;
- причины многовариантности практики управления персоналом и роль в них линейных менеджеров и специалистов по управлению персоналом.

Уметь:

- ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций;
- анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию;
- анализировать организационную структуру и разрабатывать предложения по ее совершенствованию;
- анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности;
- организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач;
- диагностировать организационную культуру, выявлять ее сильные и слабые стороны, разрабатывать предложения по ее совершенствованию;
- диагностировать этические проблемы в организации и применять основные модели принятия этических управленческих решений;
- анализировать состояние и тенденции развития рынка труда с точки зрения обеспечения потребности организации в человеческих ресурсах;
- оценивать положение организации на рынке труда, разрабатывать систему мероприятий по улучшению имиджа организации, как работодателя;
- проводить аудит человеческих ресурсов организации, прогнозировать и определять потребность в персонале, определять эффективные пути ее удовлетворения;
- разрабатывать мероприятия по привлечению и отбору новых сотрудников и программы их адаптации;
- разрабатывать программы обучения сотрудников и оценивать их эффективность;
- использовать различные методы оценки и аттестации сотрудников и участвовать в их реализации;
- разрабатывать мероприятия по мотивированию и стимулированию персонала организации.

Владеть:

- методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль);
- современными технологиями эффективного влияния на индивидуальное и групповое поведение в организации.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

МАРКЕТИНГ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи дисциплины

Учебная дисциплина "Маркетинг" позволяет сформировать компетенции обучающегося в области продвижения продукции на рынке.

Цель изучения дисциплины "Маркетинг" состоит в формировании умений и навыков творчески и самостоятельно принимать управленческие решения по анализу рыночной среды, планированию маркетинга, выбору рыночных сегментов, оценке результатов маркетинговых исследований, а также маркетинговых решений в области продуктовой, ценовой, распределительной, и коммуникативной политики предприятия.

Задачи изучения дисциплины "Маркетинг":

- изучение современной концепции маркетинга;
- изучение методов исследований рынка и приобретение навыков по их использованию в практической деятельности;
- приобретение навыков сегментирования рынка, изучение комплекса маркетинга;
- изучение методологии управления маркетингом и его организации на предприятии;
- ознакомление с основными положениями международного маркетинга.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

- правоведение ОК-2, ПК-19, ПК-29, ПК-36
- экономика ОК-3, ОК-13, ПК-11, ПК-13, ПК-19

Правоведение

Знания:

- особенностей конституционного строя, правового положения граждан;
- основные положения отраслевых юридических и специальных наук;
- сущности и содержания основных понятий;

Умения:

- оперировать юридическими понятиями и категориями;
- анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения;
- анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы;
- принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом;

- правильно составлять и оформлять юридические документы;

Владения навыками:

- юридической терминологией;
- работы с правовыми актами;
- анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений.

Экономика

Знания:

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

Умения:

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

Владеть навыками:

- экономического анализа производства продукции питания.

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

- Фирменный стиль предприятий общественного питания ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Общекультурные компетенции:

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

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

- способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-11).

Профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

- умеет прогнозировать конъюктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-38);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- содержание маркетинговой концепции управления;
- методы маркетинговых исследований;
- основы маркетинговых коммуникаций;
- цели, задачи, принципы, концепции, функции и комплекс маркетинга;
- систему маркетинговых исследований и маркетинговой информации, принципы сегментирования рынка;

- маркетинговые подходы к формированию товарного ассортимента, разработке нового товара и проблемам «жизненного цикла» товаров;

- методику ценообразования, распространения и продвижения товаров на рынке, стратегию коммуникаций и стимулирования сбыта;

- принципы организации и управления маркетингом.

Уметь:

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

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

- использовать информацию, полученную в результате маркетинговых исследований;

- ставить и решать задачи операционного маркетинга;

- прогнозировать поведение рыночных субъектов;
- правильно выбирать концепции маркетинга для организации;
- сегментировать и выбирать целевые рынки;
- выбирать маркетинговые стратегии для организации;

Владеть навыками:

- разработки и реализации маркетинговых программ;
- формулирования и реализации стратегий на уровне бизнес-единицы.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ЭКОНОМИКА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачи дисциплины - сформировать представления студентов:

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

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

История

Знания:

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

Умения:

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

Владения навыками:

- применения исторического знания как метода для познания

конкретных проблем, решения практических профессиональных задач;

- критического восприятия информации.

Философия

Знания:

- основы философии, способствующие развитию общей культуры личности;

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

- глобальные проблемы современности.

Умения:

- применять знания философии для выбора жизненной и профессиональной позиции;

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.

Владения навыками:

- философского мышления;

- критического восприятия информации.

Социология

Знания:

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

- природу лидерства и функциональной ответственности.

Умения:

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

Владения навыками:

- критического восприятия информации;

- грамотно анализировать социальные процессы, происходящие в обществе;

- использовать методологию и методы эмпирического исследования.

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

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

- анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);

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

- способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-28).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

Уметь:

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

Владеть навыками:

- навыками экономического анализа производства продукции питания.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

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

Знания:

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

Умения:

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

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

- Конфликтология;
- Деловые переговоры.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

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

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПРАВОВЕДЕНИЕ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи дисциплины

Учебная дисциплина Правоведение позволяет сформировать компетенции обучающегося в области юриспруденции. Содержательно комплексный характер цели выражается в формировании у обучающихся способностей к самостоятельному правовому анализу правовых явлений, навыков квалификационного применения правовых норм в конкретной ситуации и воспитании обучающихся в духе правомерного поведения в профессиональной и повседневной жизни.

Задачи дисциплины - сформировать представления студентов:

- о закономерностях и особенностях развития государства, российского государства и институтов российского права;
- о структуре и системе российского права;
- о юридической ответственности и ее видах;
- о системе и структуре государственных органов;
- о праве, личности и обществе;
- о формах и методах совершенствования российского законодательства.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к гуманитарному, и социально-экономическому циклу.

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

история, философия.

История

Знания:

- исторические закономерности эволюционного развития человеческого общества;
- этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире;

Умения:

- анализировать исторические события и устанавливать причинно - следственные связи между ними;
- обосновывать свою мировоззренческую и гражданскую позицию;

Владения навыками:

- применения исторического знания как метода для познания конкретных проблем в области права и государства, решения практических профессиональных задач.

Философия

Знания:

- в области истории развития философской мысли о государстве и праве;

- основных проблем теории познания;
- основных философских подходов к анализу сущности и причин антиобщественных явлений, криминогенной обстановки, методологическим аспектам обеспечения законности и правопорядка

Умения:

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

Владения навыками:

- философского мышления;
- критического восприятия информации.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: основы социального государства, учебная практика, производственная практика.

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- способность демонстрировать гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2);
- умение планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; умение планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом своих должностных обязанностей (ПК-19);
- владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-29);
- способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-36).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы российской правовой системы и законодательства;
- сущность, характер и взаимодействие правовых явлений;
- правовые и нравственно-этические нормы в профессиональной деятельности;
- основы административных правонарушений и административной ответственности;

- общие положения гражданского, уголовного, экологического, административного, финансового, налогового и иных отраслей права;
- правовые основы защиты информации;
- особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности;
- законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты информации и государственной тайны.

Уметь:

- грамотно и оперативно ориентироваться в законодательстве;
- систематизировать и обобщать информацию по правовым вопросам и использовать ее для решения конкретных правовых задач.

Владеть:

- вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания

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

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачи дисциплины:

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

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

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

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

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

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

Владеть вопросами правового обеспечения деятельности потребительских кооперативов.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

КОНФЛИКТОЛОГИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачи:

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

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

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

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Общекультурных:

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

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

Профессиональных:

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

Уметь:

- самостоятельно анализировать и определять тип и вид социального конфликта,

- проследить позитивные и негативные тенденции развития конфликта,

- прогнозировать развитие конфликта

- предотвратить конфликт

Владеть навыками:

- стратегией и тактикой разрешения конфликтов,

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ДЕЛОВЫЕ ПЕРЕГОВОРЫ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

- Менеджмент ОК-6.

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции:

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

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

Профессиональные компетенции:

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

(ПК-6);

- Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные умения (ПК-26);
- Умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-27);
- Умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- принципы и методы организации и проведения деловых переговоров;
- структуру переговорного процесса;
- основные направления и стратегии ведения переговоров;
- подходы к изложению собственной позиции и пониманию оппонентов;
- методики эффективного ведения деловых переговоров;

Уметь:

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

Владеть навыками:

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

КУЛЬТУРОЛОГИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель курса:

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

Задачи курса:

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

-ознакомить с научными подходами в изучении наследия культуры.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

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

Знания:

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

Умения:

-исторического, философского и культурологического анализа.

Владения навыками:

-ориентации в становлении духовных ценностей.

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции:

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

общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

- анализировать процессы культурологического развития в рамках исторического времени.

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

Владеть:

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

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

КУЛЬТУРА В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

Задачи курса:

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

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

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

Знания:

- основных закономерностей и этапов культурологического развития общества.

Умения:

- исторического, философского и культурологического анализа.

Владения навыками:

- ориентации в становлении духовных ценностей.

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции:

- Представлять современную картину мира на основе целостной системы естественнонаучных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способность к анализу социально -значимых процессов и явлений, к

Ответственному участию в общественно -политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни(ОК-1);

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

Профессиональные компетенции:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные понятия и категории культурологии и художественных жанров;

Уметь:

-анализировать процессы культурологического развития в рамках исторического времени;

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

Владеть навыками:

- анализа исторических процессов и их отражения в духовной сфере;

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

Основными задачами курса являются:

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

История, Философия, Правоведение, Социология.

Знания:

- основные закономерности исторического процесса;
- этапы исторического развития России, место и роль России в современном мире;
- современные социальные проблемы, социальную структуру, социальные институты, организации, группы, общности, социальные процессы глобализации;
- основы российской правовой системы и законодательства;
- основные понятия о праве, личности, обществе;
- систему и структуру органов государственной власти.

Умения:

- анализировать исторические события и устанавливать причинно-следственные связи между ними;
- проводить сравнительно-исторический анализ развития России и стран мира;
- обосновывать свою мировоззренческую и гражданскую позицию;
- ориентироваться в сложных противоречивых событиях современной

исторической, политической, экономической и культурной жизни страны и международных отношениях;

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.

Владения навыками:

- систематизации и обобщения информации по правовым вопросам;
- грамотно анализировать социальные процессы, происходящие в обществе;
- использовать методологию и методы эмпирического исследования;
- применения исторического знания как метода для познания конкретных проблем, решения практических профессиональных задач;

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

Сельскохозяйственная кооперация.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

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

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

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

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

- умение вести деловые переговоры (ПК-35).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

Уметь:

- оперировать основными терминами и понятиями; воспроизводить содержание тем дисциплины, апеллируя к необходимым источникам;

использовать полученные знания и навыки в практике профессиональной деятельности.

Владеть навыками:

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПОЛИТОЛОГИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к гуманитарному и социально - экономическому циклу.

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

История

Знания:

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

Умения:

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

Владения навыками:

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

- критического восприятия информации.

Философия

Знания:

- основы философии, способствующие развитию общей культуры личности;

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

- глобальные проблемы современности.

Умения:

- применять знания философии для выбора жизненной и профессиональной позиции;

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.

Владения навыками:

- философского мышления;

- критического восприятия информации.

Правоведение

Знания:

- основы российской правовой системы и законодательства;

- основные понятия о праве, личности, обществе;

- конституционную основу правовой системы;

- систему и структуру органов государственной власти.

Умения:

- грамотно и оперативно ориентироваться в законодательстве.

Владения навыками:

- систематизации и обобщения информации по правовым вопросам.

Социология

Знания:

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

- природу лидерства и функциональной ответственности.

Умения:

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;

Владения навыками:

- критического восприятия информации;

- грамотно анализировать социальные процессы, происходящие в обществе;

- использовать методологию и методы эмпирического исследования.

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

дисциплиной: Конфликтология, Деловые переговоры, Сельскохозяйственная кооперация.

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

- наличие гражданской позиции, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2);

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

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

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

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

- умение вести деловые переговоры (ПК-35).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- предмет и основные категории политологии;

- историю развития политической мысли;

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

Уметь:

- ориентироваться в расстановке политических сил в стране и мире;

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

- оценивать современную политическую обстановку;

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

- самостоятельно анализировать социально-политическую литературу.

Владеть:

- методологией познания политической реальности;

- методами политического анализа и прогнозирования;

- навыками критического восприятия информации.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ЭТИКА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

История (ОК-1, ОК-2)

Философия (ОК-1, ОК-2)

Социология (ОК-2)

Культурология (ОК-1, ОК-2, ПК-6)

Знания:

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

- законов философии;

- социально-значимых процессов и явлений;

- основной терминологии сферы своей профессиональной деятельности.

Умения:

- ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры;

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

- обладать социальной значимостью своей будущей профессии;

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

Владения навыками:

- анализа социально-значимых процессов и явлений;

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

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

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

Экология (ПК-6)

Кредитная кооперация (ПК-6)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции:

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

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

Профессиональные компетенции:

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

В результате изучения дисциплины студент должен: Знать:

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

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

- сущность, функции и структуру нравственности;

- понятия долга и ответственности;

- профессиональную этику.

- Уметь:

- применять основные понятия и правила этики в профессиональной деятельности;

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

- соотносить цели и средства в профессиональной деятельности,

выбирать собственную линию поведения;

- придерживаться нравственных идеалов и ценностей;
- соблюдать этику партнерских взаимоотношений. Владеть навыками:
- нравственного поведения;
- соблюдения границ моральной ответственности.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

Краснодар

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Психология и педагогика» является:

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

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

История (ОК-1, ОК-2)

Философия (ОК-1, ОК-2)

Социология (ОК-2)

Культурология (ОК-1, ОК-2, ПК-6)

Знания:

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

- законов философии,

- социально-значимых процессов и явлений,

- основной терминологии сферы своей профессиональной деятельности

Умения:

- ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры.

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

- обладать социальной значимостью своей будущей профессии,

Владения навыками:

- анализа социально-значимых процессов и явлений,

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

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

Экология (ПК-6)

Кредитная кооперация (ПК-6)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции:

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

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

Профессиональные компетенции:

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

В результате изучения дисциплины студент Должен: Знать:

- основные психические функции человека; их физиологические механизмы;

- отражательные психические процессы;

-

индивидуально-психологические особенности личности, социальные факторы в становлении психики и личности;

- роль эмоционально-волевой формы в жизни и деятельности человека;

- методы и средства воспитательного воздействия на личность и его сознание;

- движущие силы учебного процесса и его противоречия;

Уметь:

- давать психологическую характеристику личности, её темперамента, способностей, характера;

- противостоять конфликтным ситуациям, их преодолению и предотвращению;

- преодолевать противоречия учебного процесса;

Владеть навыками:

- противостояния психологической напряженности;

простейшими приёмами психической устойчивости к стрессовым ситуациям

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

МАТЕМАТИКА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

- изучение теоретических и практических основ базовых разделов математики, формирование у студентов навыков описания объектов в прикладных задачах;

- изучение студентами основных разделов высшей математики: математического анализа, дифференциального и интегрального исчисления, линейной и векторной алгебры, теории вероятностей и математической статистики, математического программирования;

- формирование представления о математике не только как о мощном средстве решения прикладных задач и универсальном языке науки, но и как об элементе общей культуры, особом методе познания;

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

- овладение необходимой лексикой, помогающей продолжению обучения в вузе;

- подготовка к изучению последующих дисциплин;

- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности в качестве бакалавров (магистров) в учебно-образовательных учреждениях, экономических и управленческих структурах.

Задачи дисциплины:

1. Формирование знаний:

- обучение фундаментальным основам математики,
- овладение математическими методами,
- выработка навыков построения математических моделей и умения проведения вычислительного расчета,

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

2. Обучение действиям:

- умению самостоятельно изучать учебную и научную литературу по математике;

- выработыванию навыков математического исследования прикладных вопросов, нахождению подходящего метода решения задачи, умению анализировать результаты решения и применить их на практике;

- развитию логического мышления, необходимого в дальнейшей работе, и повышение общего уровня математической культуры.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

Знания:

- законов, правил математики;
- основных математических тождеств;
- теоретических и практических основ базовых разделов математики;
- свободное владение математическим аппаратом, необходимым для решения теоретических и практических задач;
- методы решения уравнений и неравенств.

Умения:

- анализировать условие задачи и устанавливать причинно - следственные связи между компонентами;
- решать задачи из основных разделов элементарной математики;
- при решении задач выбирать и использовать необходимые и рациональные вычислительные методы и средства;
- использовать необходимые таблицы и справочники;

Владения навыками:

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

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

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

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

обще профессиональных: обучающийся

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

Уметь:

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

Владеть навыками:

- методами математического описания типовых профессиональных задачи интерпретации полученных результатов.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ИНФОРМАТИКА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

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

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

Знания:

- общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации;
- основные понятия и методы теории информации и кодирования;
- основы современных информационных технологий по переработке информации;
- современное состояние уровня и направлений развития вычислительной техники и программных средств;
- программные средства реализации информационных процессов;
- основы алгоритмизации и программирования;
- принципы организации и основные топологии вычислительных сетей, принципы построения сетей;

- сетевой сервис и сетевые стандарты, средства использования сетевых сервисов;

- информационная безопасность, защита информации.

Умения:

- использовать систему помощи для решения проблем, связанных экономическими расчетами;

- создавать и форматировать текстовые, табличные и графические документы;

- графически изобразить полученные результаты.

Владения навыками:

- создания текстовых и табличных документов;

- наглядного представления информации в виде презентаций;

- автоматизации решения экономических задач;

- антивирусной защиты.

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

- Компьютерные технологии и информатика (ПК-3, ПК-10, ПК-15);

- Начертательная геометрия и инженерная графика (ПК-3, ПК-6, ПК-30, ПК-34).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

- способен понимать сущность информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, осознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе государственной тайны (ПК-4);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

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

уметь:

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

владеть:

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФИЗИКА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Математика (ОК-1, ПК-3)

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

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

Владения навыками: производить численные вычисления по известным формулам

- Неорганическая химия (ПК-32)

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

Умения: определять молярную массу веществ, концентрацию.

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

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

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

-знать:

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

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

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

МЕХАНИКА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

Задачами дисциплины является:

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

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

- Математика (ПК-1)
- Физика (ПК-1)

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

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

- Холодильная техника и технология (ПК-7)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

- уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7) .

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

знать:

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

-методы расчета кинематических и динамических параметров движения механизмов. уметь:

- использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности

владеть:

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

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

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭКОЛОГИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины - теоретически и практически обучить студентов вуза основам экологии, рациональному природопользованию, эко-эффективности и охране окружающей среды

Задачи дисциплины: изучение теоретических основ общей экологии; ознакомление с экологией сообществ, популяций, человека и проблемами экоразвития; изучение местных, региональных и глобальных экологических проблем; приобретение умения прогнозировать возможное воздействие компании на окружающую среду, реализации экологического нормирования.

Изучение принципов экологического подхода к оценке и анализу процессов и явлений, происходящих в окружающей среде; изучение экономических и правовых основ рационального природопользования.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к циклу вариативной части учебного плана. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: общеобразовательного биологического и химического профиля - экологии, биологии, химии, основ безопасности жизнедеятельности.

Знания: об экологических системах, популяциях, видах, сообществах, клетках, организмах, ДНК, РНК, пирамидах питания, вредных веществах, химических загрязнителях, классификации неорганических и органических веществ, правилах поведения при различных чрезвычайных ситуациях.

Умения: различать экологические системы, находить биологические понятия в литературных источниках, отличать вредные химические вещества от неопасных по написанию формул на этикетках, бережно относиться к окружающей природной среде, правильно вести себя в чрезвычайной ситуации, чтобы не повредить своему здоровью и здоровью окружающих живых организмов.

Владения навыками: взаимоотношения с различными видами живых организмов, животными, сообществами, популяциями, растительным миром. Определять наличие вредных веществ в атмосфере, удалять их без вреда для своего здоровья и здоровья окружающих, принимать правильное решение при чрезвычайных ситуациях.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: Процессы и аппараты пищевых производств, Физиология питания, Санитария и гигиена питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций: ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-15, ПК-23.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основные понятия и законы экологии, условия нормального функционирования природных экосистем; последствия антропогенных воздействий на экосистемы и на биосферу Земли в целом, глобальные экологические проблемы; нормирование поступления загрязняющих веществ в окружающую среду; приемы рационального природопользования и эко-эффективности; принципы Концепции устойчивого развития.

Уметь: идентифицировать и оценивать негативные воздействия промышленного предприятия на окружающую среду; рассчитывать поступление загрязнений в окружающую среду от предприятий отрасли; оценивать эффективность работы очистного оборудования и разрабатывать технологические схемы очистки сбросов и выбросов; принимать меры для снижения антропогенного и техногенного воздействия на природу.

Владеть: основами экологических знаний и способами их применения в различных сферах жизни и профессиональной деятельности; инструментарием оценки экологического воздействия; проблематикой экоразвития.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

В задачи курса входит:

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

Знания:

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

Умения:

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

Владения навыками:

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

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

- аналитическая химия и физико-химические методы анализа (ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-14)
- физическая и коллоидная химия (ПК-8)
- пищевая микробиология (ПК-1)

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ-1

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

Задача дисциплины - дать студентам необходимые знания

- о классификации, строении и номенклатуре органических соединений;
- о превращениях и установлении структуры органических веществ, их свойствах и путях использования;
- научить будущих специалистов пользоваться этими знаниями.

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

Знания:

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

Умения:

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

Владения навыками:

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

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

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

уметь:

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

владеть:

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

БИОХИМИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

Задачи биохимии:

- ознакомить студентов с биологическими структурами живых организмов;
- дать знание о строении, свойствах, биологической роли белков, витаминов, ферментов, нуклеиновых кислот, липидов;
- ознакомить студентов с путями синтеза и распада углеводов в организмах, химизмом брожения, дыхания;
- дать знания об обмене белков, липидов в организмах, взаимосвязи метаболизма белков, углеводов, липидов;
- научить студентов применять биохимические методы для оценки качества пищевого сырья и продуктов общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

Знания:

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

Умения:

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

Владения навыками:

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

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- химический состав биологических тканей, строение веществ, входящих в состав живых организмов;
- роль природных соединений в жизнедеятельности организма;
- механизмы действия ферментов и их роль в обменных процессах;
- реакции обмена веществ в тканях человека, животных и растений;
- механизмы регуляции обмена веществ и клеточного гомеостаза;
- процессы трансформации энергии в живых организмах;
- механизм передачи наследственной информации;
- основные методы биохимических исследований;

уметь:

- проводить качественный и количественный анализ биологического материала;
- работать с биохимическим оборудованием и аппаратурой;
- применять теоретические знания в решении технологических задач;
- использовать биохимические методы при определении биологической и пищевой ценности продуктов питания;
- получить навыки экспериментальных исследований;

-ориентироваться в источниках информации по биологической химии.

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ
АНАЛИЗА-1**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

В **задачи** курса входит:

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

Знания:

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

Умения:

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

Владение навыками:

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

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

знать

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

уметь

- производить необходимые расчеты;
- производить математическую обработку полученных результатов.
строить графики, диаграммы подбирать оптимальные условия

проведения различных методов анализа;

- применять различные методы титрования; владеть навыками:
- работы с аналитическими и техническими весами, рефрактометром, спектофотометром, рН-метром,
- работы по приготовлению растворов;
- титрования различными методами
- пользования учебной и научной литературой.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ-1

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи дисциплины

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

В задачи курса входит:

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

Знания:

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

Умения:

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

Владения навыками:

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

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

По результатам изучения дисциплины Физическая и коллоидная химия студент должен:

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

- фундаментальные законы химической термодинамики, химического и фазового равновесия, фазовых превращений, электрохимии, химической кинетики и катализа; основные закономерности адсорбции, поверхностных явлений, оптических явлений в растворах и дисперсных системах, реологии; основополагающие физико-химические свойства высокомолекулярных соединений и растворов коллоидных поверхностно-активных веществ;

- величины, характеризующие энергетический баланс системы, возможность осуществления процесса, равновесия и фазовые переходы, скорость реакции, адсорбцию, электропроводность, электродные, электродные потенциалы и электродвижущие силы, устойчивость дисперсных систем, структурообразование, кинетику набухания полимеров и разрушения дисперсных систем;

- понятия: дипольный момент молекулы, рефракция поляризация, потенциал термодинамический, электрокинетический, электродный, константа равновесия, константа скорости реакции, перегонка, экстракция, опалесценция, стабилизация дисперсных систем, структурообразование в дисперсных системах.

• уметь

- обосновывать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля полупродуктов и готового продукта;

- выполнять предварительные расчеты для определения критериев контроля за ходом процессов;

- согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и продукта;

- оценивать погрешность проводимых измерений;

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ-2

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу

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

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

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

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

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

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

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

уметь:

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

- составлять уравнение реакций, характеризующие свойства;

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

владеть:

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

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ
АНАЛИЗА-2**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

В задачи курса входит:

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

Знания:

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

Умения:

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

Владение навыками:

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

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

ПК-1, ПК-3

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

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

знать

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

- методы титрования. уметь
 - производить необходимые расчеты;
 - производить математическую обработку полученных результатов. строить графики, диаграммы подбирать оптимальные условия проведения различных методов анализа;
 - применять различные методы титрования; владеть навыками:
 - работы с аналитическими и техническими весами, рефрактометром, спектофотометром, рН-метром,
 - работы по приготовлению растворов;
 - титрования различными методами
 - пользования учебной и научной литературой.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

МИКРОБИОЛОГИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

Знания:

- фундаментальных разделов аналитической, органической химии;
- химических элементов и их соединений, методов и средств химического исследования вещества и их превращений;
- структуры биосферы;
- эко-системы;
- взаимоотношений организма и среды;
- экологических принципов рационального использования природных ресурсов и охраны природы;
- основ экологического права;
- фундаментальных разделов биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов производства питания из растительного и животного сырья.

Умения:

- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;

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

Владения навыками:

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

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

- Б3.В 07 Производственный контроль на предприятиях питания (ПК- 2, ПК-5, ПК-6, ПК-12, ПК-32, ПК-34)
- Б3.Б 07 Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34)
- Б3.Б10 Санитария и гигиена питания (ПК-8, ПК-9, ПК-15)
- Б3.Б.09 Товароведение продовольственных товаров (ПК-8, ПК-9, ПК-15, ПК-16, ПК-17)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

Уметь:

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

Владеть навыками:

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ-2

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи дисциплины

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

В задачи курса входит:

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

Знания:

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

Умения:

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

Владения навыками:

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

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

- аналитическая химия и физико-химические методы анализа-2 (ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-14)
- пищевая микробиология (ПК-1)
- пищевая химия (ПК-8)
- технология производства пищевых продуктов из растительного сырья (ПК-8)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

По результатам изучения дисциплины Физическая и коллоидная химия студент должен:

- иметь представление
 - о квантовохимическом, термодинамическом, статистическом и кинетическом методах физической химии;
 - о физико-химическом анализе;
 - о физико-химических основах теории поверхностных явлений и дисперсных систем.
- знать
 - фундаментальные законы химической термодинамики, фазовых превращений, электрохимии, химической кинетики и катализа; основные закономерности адсорбции, поверхностных явлений, реологии; основополагающие физико-химические свойства высокомолекулярных соединений и растворов коллоидных поверхностно-активных веществ;
 - величины, характеризующие энергетический баланс системы, возможность осуществления процесса, равновесия и фазовые переходы, скорость реакции, адсорбцию, устойчивость дисперсных систем, структурообразование, кинетику набухания полимеров и разрушения дисперсных систем;
 - понятия: набухание, растворение, гидратация, дегидратация, денатурация, деструкция, впитывание, адсорбция, вымачивание, автолиз, прочность, упругость, напряжение сдвига, пластичность, эластичность, релаксация напряжений, тиксотропия, адгезия
- уметь
 - обосновывать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля полупродуктов и готового продукта;

- выполнять предварительные расчеты для определения критериев контроля за ходом процессов;
- согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и продукта;
- оценивать погрешность проводимых измерений;
- оценивать границы применимости используемых в лабораторных работах методов измерения физико-химических констант.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

КОМПЬЮТЕРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНФОРМАТИКА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Основная цель обучения дисциплине Компьютерные технологии и информатика на этапе бакалавриата состоит в формировании у будущих специалистов практических навыков по основам информационных технологий при решении управленческих, экономических, вычислительных и других задач, развитие умения работы с персональным компьютером на высоком пользовательском уровне, обучение работе с научно-технической литературой и технической документацией по программному обеспечению ПЭВМ.

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

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

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

Знания:

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

- информационная безопасность, защита информации.

Умения:

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

Владения навыками:

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

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);
- устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-10);
- устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-15).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- общие характеристики процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации;
- основные понятия и методы теории информации и кодирования;
- основы современных информационных технологий по переработке информации;

- современное состояние уровня и направлений развития вычислительной техники и программных средств;

уметь:

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

владеть:

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СОВРЕМЕННАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ХИМИЯ В ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

Целью освоения учебной дисциплины «Современная физическая химия в пищевой промышленности» - сформировать компетенции в области профессиональной деятельности бакалавра, объединить и углубить знания в области основных естественных наук, максимально вскрыть содержание законов природы, показать их диаметрическую целостность, выявить широкие возможности их использования в решении практических задач в области пищевых технологий с чрезвычайно сложными физико-химическими процессами.

Задачи дисциплины:

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

- Б2.Б.10 Физическая и коллоидная химия-1 (ПК-1, ПК-3)
- Б2.В.ОД.4 Физическая и коллоидная химия-2(ПК-1, ПК-3)
- Б2.Б.7 Органическая химия-1 (ПК-1, ПК-3)
- Б2.В.ОД.1 Органическая химия-2 (ПК-1, ПК-3)

• Б2.Б.9 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа-1 (ПК-1, ПК-3)

• Б2.В.ОД.2 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа-2 (ПК-1, ПК-3)

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

знать:

- фундаментальные законы физической химии;
- скорость реакции, адсорбцию, электропроводность, электродные потенциалы и электродвижущие силы, устойчивость дисперсных систем, структурообразование;

- кинетику набухания полимеров и разрушения дисперсных систем;
- понятия: перегонка, экстракция, опалесценция, стабилизация дисперсных систем, структурообразование в дисперсных системах.

уметь:

- обосновывать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля продовольственного сырья растительного и животного происхождения, продукции питания различного назначения;

- выполнять предварительные расчеты для определения критериев контроля за ходом технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и готовой продукции питания;

- оценивать погрешность проводимых измерений, оценивать границы применимости в используемых методах измерения физико-химических констант технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

владеть:

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

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

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

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

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

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И
МЕТОД ИХ КОНТРОЛЯ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

Основными задачами предлагаемой дисциплины являются:

- освоение методов оценки состояния радиационной безопасности и методов государственного управления в области обеспечения радиационной безопасности;

- формирование у студентов прочных знаний по применению мероприятий по обеспечению радиационной безопасности, в области государственных программ и нормирования при обеспечении радиационной безопасности всех категорий населения.

- освоение студентами основных понятий дозиметрии, особенностей взаимодействия гамма-квантов и нейтронов с веществом, методик, формул, используемых при проектировании радиационной защиты и проведении дезактивации;

- формирование у студентов прочных знаний в области организации работ с радиоактивными веществами, защиты от излучения, основ дозиметрии и дозиметрического контроля радиоактивности.

- формирование у студентов прочных знаний в области радиационного поражения различных тканей организма при воздействии ионизирующих излучений.

- освоение методов и средств защиты организма от ионизирующих излучений, методов организации противолучевых защитных мероприятий.

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу (дисциплины по выбору).

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

- физика (ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-10);
- экология (ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-10);
- безопасность жизнедеятельности (ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-10);
- санитария и гигиена питания (ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-10);

- технология продукции общественного питания (ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-10).

По результатам изучения дисциплины «Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов и метод их контроля» студент должен:

- знать
 - основные термины и определения;
 - классификацию радиоактивных ксенобиотиков, их действие на организм человека:
 - пути загрязнения сырья и продуктов питания радионуклеидами;
 - способы снижения вредного влияния радиоактивных ксенобиотиков на человека и окружающую среду;
 - основные положения концепции обеспечения безопасности продуктов питания;
 - методы и способы детоксикации радиоактивных ксенобиотиков;
 - современные методы контроля радиоактивной безопасности сырья и продуктов питания;
 - принципы оценки радиоактивной безопасности продовольственного сырья, продуктов питания и пищевых добавок;
- уметь
 - обеспечить контроль за использованием пищевых добавок;
 - оценивать степень опасности радиоактивных веществ в пищевых продуктах;
 - работать с нормативными документами;
 - использовать радиометрические, спектрометрические и радиохимические методы в научных исследованиях и при реабилитации загрязненных радионуклидами территорий);
 - анализировать и критически оценивать материалы по тематике курса, публикуемые в научной и научно-популярной литературе.
 - владеть навыками
 - работы с измерительными приборами (дозиметрами);
 - оценки радиационного фона сырья и готовой продукции используя современные методы измерений и нормативно-техническую документацию;

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

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Проектирование предприятий общественного питания, Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий, Производственный контроль на предприятиях питания, Метрология, стандартизация и сертификация продукции, Санитария и гигиена питания, Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания, Промышленная технология продукции общественного питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Профессиональные компетенции:

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

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

ПК-6 осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.

Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистем в ходе своей общественной и профессиональной деятельности;

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- гигиенические основы проектирования и строительства предприятий торговли;

-основные личной гигиены и санитарии работников торговли;

Уметь:

- осуществляет радиационный контроль на всех этапах производства, переработки, хранения, обращения и реализации пищевых продуктов, в том числе сырья при различных радиационных ситуациях;

-организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;

-разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов;

-разрабатывать мероприятия по оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции;

- использовать полученные навыки в организации мероприятий по недопущению использования сырья и готовой продукции контаминированных ксенобиотиками различного происхождения.

Владеть навыками:

- проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого *сырья* и готовой продукции питания;

- анализа факторов внешней среды;

- санитарной оценки проекта предприятия торговли.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ В ПИЩЕВЫХ БИОТЕХНОЛОГИЯХ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

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

Задачи дисциплины:

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к дисциплинам профессионального цикла.

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

владеть:

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

знать:

- строение органических соединений;
- возможности синтеза органических соединений;
- пути использования органических веществ;

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

уметь:

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

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

Профессиональные компетенции (ПК):

- способен использовать законы естественных наук при решении производственных задач (ПК 1);

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ НАНОЧАСТИЦ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Коллоидная химия наночастиц направлена на создание базовой системы знаний в области современной технологии получения продуктов питания с применением знаний коллоидной химии наночастиц. Основными целями данной дисциплины являются изучение общих закономерностей химических и коллоидно-химических процессов в зависимости от состава и свойств, участвующих в них веществ и условий их взаимодействия, а также определение возможностей использования нанотехнологий в основных отраслях пищевой промышленности

Задачи дисциплины:

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к дисциплинам профессионального цикла.

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

Знать:

классификацию и поверхностные свойства наночастиц.

способы получения наночастиц и методы определения их размеров.

особенности поверхностных явлений и объемных свойств, присущих наночастицам.

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

Уметь:

определять величины, характеризующие адсорбцию и адгезию наночастиц.

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

- определять устойчивость нанодисперсных систем.

Владеть:

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

методами обработки экспериментальных данных.

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины: формирование компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области исследований сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.

Учебные задачи дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» у студента должны быть сформированы такие профессиональные компетенции, которые позволят ему:

- проводить исследования органолептических, физических, химических, реологических и других свойств сырья и продуктов питания;
- оценивать качество и безопасность сырья и продуктов питания, используя действующую нормативную и техническую документацию.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

а) знать: методы отбора проб и формирование средней пробы объектов исследований, порядок подготовки проб для проведения исследований, виды контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, методы контроля и их классификацию, методы исследований органолептических, физических, физико-химических, химических, биологических, микробиологических, реологических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; нормируемые показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, гигиенические требования безопасности сырья и готовой продукции, значение отдельных показателей в оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

б) уметь: подготавливать пробы и выделять навески для исследований сырья и продуктов питания, пользоваться действующими стандартами на методы контроля сырья, готовой продукции, маркировку, пользоваться справочной литературой по химическому составу сырья и продуктов питания, находить в СанПин требования по безопасности для отдельных видов сырья и готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Дисциплина «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» относится к дисциплинам по выбору (Б2) математического и естественно-научного цикла подготовки бакалавров по направлению 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

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

Б2.Б.6 Неорганическая химия (ПК-1, ПК-3);

Б2.Б.7 Органическая химия (ПК-1, ПК3);

Б2.Б.8 Биохимия (ПК-1, ПК-3);

Б2.В.ОД.2 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа (ПК-1, ПК-3);

Б2.В.ОД.3 Микробиология (ПК-1,ПК-3).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие умения и владения навыками:

Знания: знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК 9).

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

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

Б3.Б.9 Товароведение продовольственных товаров (ПК-8, ПК-9,ПК-15 ПК-16, ПК-17);

Б3.В.ОД.4 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-8, ПК-9, ПК-14);

Б3.В.ОД.7 Производственный контроль на предприятиях питания (ПК-2, ПК-5,ПК-6, ПК-12, ПК-32, ПК-34);

Б3.В.ОД.10 Учебно-исследовательская работа (ПК-5, ПК-7, ПК-8, ПК- 9, ПК-12, ПК-32).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

- владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакетами прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

- знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-9);

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

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ИСТОРИЯ РОССИЙСКОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина История российской пищевой промышленности позволяет сформировать компетенции обучающегося в области системного и инженерного мышления и мировоззрения в области развития пищевой промышленности. Основными целями данной дисциплины являются системный диалектический подход к инженерным задачам и перспективным путям их творческого решения. В задачи дисциплины входит формирование представлений студентов:

- об анализе научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- об основных этапах развития пищевой промышленности для последующего решения инженерных задач;
- об основных направлениях развития пищевой промышленности в России как единой системы знаний;

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

- Б1.Б.02 История (ПК-1)

Знания:

-основные разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем, основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире.

Умения:

-самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.

Владения навыками:

- навыками критического восприятия информации.

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

- Б3.Б.03 Введение в технологию продукции общественного питания (ПК- 1, 6, ПК-1, ПК-6)
- Б3.Б.07 Технология продукции общественного питания (ПК- 8, ПК-1, ПК-10)
- Б3.Б.06 Оборудование предприятий общественного питания (ПК- 13, ПК-7, ПК-10, 31)

• БЗ.Б.04 Процессы и аппараты пищевой промышленности (ПК- 1, 5, 13 ПК-4, ПК-1,6,10,31)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

ПК 8. Осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.

ПК 9. Знание правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.

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

ПК 31. Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знания:

- современную научную материально-техническую базу;
- основные этапы развития пищевой промышленности для последующих инженерных задач.

Умения:

- использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья;
- формирование у студентов системного и инженерного мышления и мировоззрения в области истории развития пищевой промышленности;

Владения навыками:

- решения практических и профессиональных задач;
- оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний

- овладение студентами основными направлениями развития пищевой промышленности в России как единой системы знаний.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТЕПЛОТЕХНИКА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - сформировать компетенции обучающегося позволяющие использовать их в профессиональной производственно-технической, проектно-конструкторской и исследовательской деятельности, связанной с созданием и эксплуатацией теплового технологического оборудования предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий технической термодинамики, параметров состояния рабочих тел;
- изучение законов термодинамики, термодинамических процессов рабочих тел и термодинамических циклов;
- изучение свойств и основных расчетных соотношений газовых смесей и влажного воздуха;
- изучение основных понятий теории теплообмена, видов теплообмена;
- изучение основных типов теплообменных аппаратов
- получение навыков расчета теплообменных аппаратов.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к обще профессиональному циклу.

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

- Математика (ОК-1, ПК-3)

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

Умения: осуществлять математические преобразования

Владения навыками: производить численные вычисления по известным формулам.

- Неорганическая химия (ПК-32)

Знания: строение атома и атомных оболочек, ковалентные связи атомов.

Строение молекул, составы основных химических веществ. Молекулярная и молярная масса.

- Физика (ПК-1, ПК-3)

Знания: законов термодинамики и основ теплообмена; газовых законов, понятия о теплоемкости веществ, влажности и абсолютной температуре.

Владения навыками: графическое построение термодинамических циклов, расчет теплоемкости веществ.

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

- Процессы и аппараты пищевых производств (ПК 32-33)

- Холодильная техника и технология

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 35. Способен измерять и составлять описания проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

-знать:

- законы термодинамики и тепло - массообмена
- особенности протекания основных термодинамических процессов в тепловых машинах и теплообменных аппаратах;

-уметь:

- проводить контроль параметров тепловых излучений;
- рассчитывать режимы технологических процессов;
- осуществлять контроль технологических процессов;
- использовать справочную, научную и инженерно-техническую литературу.

-владеть:

- специальной технической терминологией;
- рациональными методами эксплуатации технологического оборудования.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - сформировать компетенции обучающегося позволяющие использовать их в профессиональной деятельности для выполнения различных задач: осуществления контроля над соблюдением технологических процессов и правильной эксплуатации электротехнического оборудования; получения необходимых практических навыков в области исследования возможностей и методов решения нестандартных производственных задач.

Задачи:

1. Выработка представлений об основных закономерностях в электрических цепях постоянного и переменного тока с линейными и нелинейными элементами, особенностях трехфазного тока.
2. Изучение устройств, принципа действия и использования электрических машин постоянного тока, синхронных машин, асинхронных двигателей и трансформаторов.
3. Получение навыков работы с электроизмерительными и контрольно - измерительными приборами, датчиками.
4. Развитие представлений о современной электронике и микроэлектронике, основной базе современных электронных устройств.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу.

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

- Математика (ОК-1, ПК-3)

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

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

Владения навыками: производить численные вычисления по известным формулам.

- Неорганическая химия (ПК-32)

Знания: строение атома и атомных оболочек, ковалентные связи атомов. Кислоты, свойства кислот.

- Физика (ПК-1, ПК-3)

Знания: структура и характеристики электрических и магнитных полей, электромагнитные взаимодействия, строение тел, понятие об электрическом токе и электрической цепи.

Владения навыками: производить вычисления по известным формулам: законам Ома, Ампера и др.

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

- Процессы и аппараты пищевых производств (ПК 32-33)
- Холодильная техника и технология

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 35. Умеет производить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

- знать:

законы преобразования энергии, основные способы энергосбережения, основы теории электрических и магнитных цепей, электромагнитного поля.

- уметь:

применять теоретические знания к решению конкретных практических задач, работать с измерительными приборами и оборудованием, обеспечить выбор

технических средств и специального оборудования для проведения технологических процессов

- владеть:

- специальной технической терминологией; методами проведения технического контроля и испытания продукции.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» - это область научных знаний, изучающая общие опасности, угрожающие каждому человеку и разрабатывающая соответствующие способы защиты от них в любых условиях обитания. Её содержание составляют общие закономерности опасностей и соответствующие методы и средства защиты человека в любых условиях его обитания. Опасность - явления, процессы, объекты, свойства предметов, способные в определенных условиях причинить ущерб здоровью человека.

Целью дисциплины является формирование безопасного мышления и поведения, общей грамотности в области безопасности, как основы обеспечения защиты личности, общества и государства в целом.

Задачи дисциплины - дать обучающемуся следующие знания:

- теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек - среда обитания»;
- правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности; основы физиологии;
- анатомно-физиологические последствия воздействия на человека травмируемых, вредных и поражающих факторов;
- средства и методы повышения безопасности; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (базовая часть).

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

Экология

Знания:

- экосистемы, принципы рационального природопользования;
- методы ресурсосбережения;
- организационно-правовые средства охраны окружающей среды.

Умения:

- использовать нормативно-правовые акты при работе с экологической документацией, методы защиты окружающей среды в профессиональной деятельности.

Владения навыками:

- владение методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду в процессе сервисной деятельности.

Конфликтология

Знания:

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

Умения:

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

Владение навыками:

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

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

Товароведение продовольственных товаров (ПК - 9, 15); Физиология питания (ПК - 9, 14); Оборудование предприятий общественного питания (ПК - 9), Производственная практика (ПК-6).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- владеть основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

- владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

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

- знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; уметь измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-14);

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

- уметь осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятий (ПК-24).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;

- физиологические нормы потребления пищевых веществ;

- изменение пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;

- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;

ресурсно- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;

- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания

- правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности;

- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.

Уметь:

- проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;

- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания.

Владеть навыками:

- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Основной целью изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является формирование компетенций, направленных на использование в практической деятельности бакалавра общественного питания: знаний о физико-химической сущности основных процессов пищевых производств, их теоретических основ, принципиальных схем, принципов работы конструкций типовых машин и методов их расчета.

При изучении дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» ставятся следующие задачи:

- изучение теории основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают;
- изучение методов расчета аппаратов и машин;
- ознакомление с устройством и принципом работы различных промышленных аппаратов, в которых осуществляются технологические процессы;
- изучение закономерностей перехода от лабораторных процессов к промышленным.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (базовая часть).

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

- Физика (ПК-1, ПК-3);
- Механика (ПК-1, ПК-7);
- Теплотехника (ПК-3, ПК-35).

Знания:

- основы расчетов на прочность и жесткость деталей конструкций;
- принципы выбора типовых деталей;
- основные законы преобразования энергии;
- законы термодинамики и теплообмена;
- термодинамические процессы и циклы.

Умения:

- выполнять расчеты на прочность и жесткость;
- рассчитывать режимы технологических процессов;
- используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов.

Владение навыками:

- эксплуатации технологического и торгового оборудования.

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

- Оборудование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11; ПК-35, ПК-36);
- Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9; ПК-11, ПК-24, ПК-30, ПК-33, ПК-36);
- Холодильная техника и технология (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-32).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-8. Владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

ПК-9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и

оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.

ПК 11. Умеет рассчитать производственные мощности и эффективность внедрения инноваций в производство.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- аппаратное оформление пищевых технологий, методы расчета аппаратов.

Уметь:

- использовать сущность процессов пищевых технологий, их аппаратное оформление, методы расчета аппаратов.

Владение навыками:

- эксплуатации теплового оборудования.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель дисциплины: дать понимание о роли пищевых веществ в питании и жизнедеятельности человека и о потребности в них человека; научить составлению меню, рецептов и рационов питания в соответствии с современными принципами оптимального питания.

Учебные задачи дисциплины:

Студент должен знать: физиологическую роль пищевых веществ, изменения пищевых веществ при хранении и кулинарной обработке, физиологические нормы потребления пищевых веществ;

уметь: составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами рационального питания, пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептов и рационов;

владеть: методами составления рационов питания и расчета их пищевой и энергетической ценности.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Дисциплина «Физиология питания» относится к базовой профессиональной части (Б3) профессионального цикла подготовки бакалавров по направлению 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

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

Б2.Б.6 Неорганическая химия (ПК-1, ПК-3)

Б2.Б.7 Органическая химия (ПК-1, ПК3)

Б2.Б.8 Биохимия (ПК-1, ПК-3)

Б2.Б.9 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа (ПК-1, ПК-3)

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие умения и владения навыками:

Знания: знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК 9).

Умения: использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1), использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3), владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области,

пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8); способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12); осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания (ПК-13)

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения навыки, формируемые данной учебной дисциплиной . БЗ.Б.10 Санитария и гигиена питания (ПК-8, ПК-9, ПК-15)

БЗ.В.ОД.5 Технология специальных видов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-31, ПК-32)

БЗ.В.ДВ.5 Промышленная технология продукции общественного питания (ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-12, ПК-31)

БЗ.В.ДВ.6 Технология производства функциональных продуктов питания(ПК-8, ПК-9, ПК-14)

БЗ.В.ДВ.6 Технология индивидуального питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-31).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 8. Владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные

технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

ПК 9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

ПК 14. Обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Сформировать систему знаний, умений и навыков по основным направлениям механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи. Изучить теоретические и практические вопросы в области машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания а также рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности.

Задачей дисциплины являются:

- изучение студентами основных направлений механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи;
- изучение рынка машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания;
- изучение конструктивных особенностей отдельных узлов и агрегатов машин и аппаратов, используемых в технологических процессах на предприятиях общественного питания;
- изучение функционального назначения рабочих органов и машин в целом для обеспечения технологических процессов по приготовлению пищи;
- изучение методов подбора технологического оборудования для эксплуатации его на предприятиях общественного питания;
- изучение рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности;
- изучение требований по эксплуатации и технического обслуживания машин и оборудования на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина является дисциплиной профессионального цикла.

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

Знания: технических средств и технологических процессов производства продукции питания; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; проектирование и реконструкцию предприятий питания; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.

Умения: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания; организовывать работу производства предприятий

разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.

Владения навыками: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

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

- технология продукции общественного питания;
- проектирование предприятий общественного питания;
- организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановка цели и выбор путей ее достижения (ОК-10);
- способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность (ОК-11);
- стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умение критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства их развития (ОК-12).

Профессиональные компетенции (ПК):

- владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использование сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);
- знание правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умение измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);
- умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

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

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

В результате изучения учебной дисциплины: «Оборудование предприятий общественного питания» обучающиеся должны:

Знать: состояние составляющих рынка машин и оборудования, используемых на предприятиях общественного питания; современные виды и типы оборудования используемого для приготовления пищи, устройство, технико-экономические характеристики, принцип работы, правила рациональной и безопасной эксплуатации; методики выбора оборудования в соответствии с различным требованием.

Уметь: определять потребности в оборудовании для выполнения различных хозяйственных задач; правильно осуществлять подбор машин и аппаратов в соответствии с их техническими и функциональными возможностями; определять текущее техническое состояние оборудования и учитывать потребность в его обслуживании и ремонте.

Владеть навыками: владеть рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования; владеть практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области оборудования предприятий общественного питания.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Технология продукции общественного питания» дать будущим бакалаврам техники и технологии необходимые для их практической работы знания об основных физико-химических процессах, вызывающих различные изменения нативных свойств пищевого сырья, участвующих в процессах переработки пищевого сырья и используемых в пищевых производствах; привить умения и навыки сочетать полученные знания с практикой приготовления, оформления и подачи пищи.

Задачи дисциплины: ознакомить студентов с основными физико-химическими процессами, протекающими на различных стадиях производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, влиянием факторов окружающей среды на доброкачественность кулинарной продукции; дать знания о сочетаемости пищевых продуктов, роли приправ и пряностей в формировании качественных показателей кулинарных изделий; дать знание по технологии приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий, национальной кухни и кухонь народов мира; научить студентов работать со Сборником рецептов блюд, разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные и кондитерские изделия, проводить бракераж готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу дисциплин (базовая часть).

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

Органическая химия - 1 ПК-1, ПК-3;

Товароведение продовольственных товаров ПК-25, ПК-30;

Методы исследования сырья и продовольственных товаров ПК-8, ПК-9;

Санитария и гигиена питания ПК-8, ПК-9;

Физиология питания ПК-8, ПК-9;

Безопасность жизнедеятельности ОК-1, ОК-2, ПК-3;

Знать:

- значение органической химии в развитии технологии пищевых производств;

- классификацию и свойства органических соединений;

- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических процессов производства кулинарной продукции;

- о теоретических основах науки о питании;

- санитарно-биологические требования к сырью;

- о правильном и рациональном выборе продуктов;

- о безопасности пищевого сырья, товаров.

Уметь:

- обосновать зависимость свойств продукта от его химического состава веществ в ингредиентном подборе рецептур блюд;
- контролировать параметры ведения технологических процессов производства кулинарной продукции;
- составлять рецептуры блюд с учетом пищевой и биологической ценности продуктов;
- осуществлять контроль за качеством сырья и готовой продукции;
- организовать труд с учетом санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

Владеть навыками:

- тепловой обработки: варка, жарка, тушение, препускание;
- проведения экспериментов с использованием органических веществ;
- работы с приборами-инструментами в технологической лаборатории;
- оценки качества товаров;
- приготовления, оформления, подачи блюд и проведения бракеража;
- организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов;
- поиска новых технологий производства продуктов питания.

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

- Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Технология специальных видов питания ПК-8;
- Холодильная техника ПК-8, ПК-9;
- Технология кулинарной продукции за рубежом ПК-8, ПК-9;
- Технология ресторанной продукции ПК-9.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);
- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

- анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);

- определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);

- осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства (ПК-17);

- умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-18);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные физико-химические процессы, протекающие на различных стадиях приготовления полуфабрикатов и блюд и кулинарных изделий;

- особенности формирования качественных показателей продукции;

- практическое использование вкусоароматических добавок, приправ и пряностей процессах переработки сельскохозяйственного сырья в пищевой промышленности и предприятиях питания;

- влияние компонентов рецептуры, условий внешней среды на формирование качества и продления сроков хранения полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;

- основные дефекты полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, вызываемые нарушениями рецептуры и технологии приготовления;

- пути формирования качественных показателей продукции предприятий питания.

Уметь:

- работать со Сборником рецептур блюд, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями;

- практически приготовить полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия из различного сырья;

- осуществлять отбор проб для физико-химического анализа;

- проводить физико-химический анализ полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;

- давать критическую оценку полученных результатов.

Владеть навыками:

- навыками пользования справочной литературой и таблицами по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью;

- навыками подбора режимов технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: дать основы знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, обучить методам технологических расчетов, принципам разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений. Данные знания позволят вместе с другими специалистами разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачи:

- изучение организации проектирования предприятий общественного питания;
- ознакомление с составом и содержанием проектно-технической документации для типового и индивидуального строительства;
- ознакомление с типовыми, индивидуальными проектами, проектами для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий;
- изучение методов выполнения технических расчетов;
- изучение принципов размещения технологического оборудования, рационального подхода к планировке и размещению рабочих мест и предприятия в целом;
- дать сведения об использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения технологических расчетов;
- привить навыки выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, заготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу.

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

- Б2.Б.8 Биохимия (ПК-1, ПК-3),
- Б2.В.ОД.3 Микробиология (ПК-1, ПК-3),
- Б2.Б.2 Информатика (ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-20),
- Б1.В.ОД.2 Правоведение (ПК-19, ПК-29, ПК-36),
- Б3.Б.3 Безопасность жизнедеятельности (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК- 14, ПК-15, ПК-24),
- Б2.Б.5 Экология (ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-15, ПК-23),
- Б1.Б.7 Экономика (ПК-11, ПК-13, ПК-19, ПК-28).

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: Б3.В.ОД.3 Метрология, стандартизация и сертификация (ПК-3 ПК-6, ПК-11, ПК-34),

Б3.Б.9 Товароведение продовольственных товаров (ПК-8, ПК-9, ПК-15, ПК-16, ПК-17),

Б3.Б.10 Санитария и гигиена питания (ПК-8, ПК-9, ПК-15),

Б3.Б.7 Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10ПК-25, ПК-30, ПК-34),

Б3.Б.6 Оборудование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-35, ПК-36),

Б3.Б.8 Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-24, ПК-30, ПК-33, ПК-36),

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

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

- умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24);

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

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

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

В результате изучения курса студент

должен знать:

- номенклатуру основных типов предприятий питания;

- назначение, виды проектов, их состав и содержание;

- виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания (СНиПы, приказы и т.д.);

- расчетные нормативы проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания; порядок и стадии разработки проектов;
 - методику проведения расчета и подбора всех видов торгово-технологического и вспомогательного оборудования;
 - технологические требования к размещению оборудования и его монтажной привязке;
 - методику проведения расчетов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники;
 - общие принципы и последовательность объемно-планировочных решений при проектировании различных типов предприятий питания;
 - основные направления реконструкции предприятий общественного питания;
 - современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники.
- должен уметь:
- дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий общественного питания;
 - технологически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением;
 - разработать производственную программу, определить численность работников и мощность предприятий питания;
 - произвести расчеты и определить потребность в торгово-технологическом и вспомогательном оборудовании;
 - определить площади помещений предприятий общественного питания;
 - разработать планировочное решение, определить взаимосвязи и последовательность расположения помещений в зданиях, различной этажности и конфигурации;
 - подобрать интерьер и объемно- планировочное решение здания в целом;
 - выполнить графическую часть проекта: чертежи генерального плана, фасада и разрезов здания, поэтажных планов с расстановкой оборудования.

Изучение дисциплины проектирование предприятий общественного питания тесно связано с другими дисциплинами специальности, основные положения которых, используются при проектировании предприятий общественного питания: технология продукции общественного питания, безопасность жизнедеятельности, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, оборудование предприятий общественного питания, холодильная техника и технология.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Сформировать систему знаний, умений и навыков о продовольственных товарах и оценке их потребительских свойств и качества, способствующие формированию специалиста в сфере производства пищевых продуктов.

Задачей дисциплины являются:

- ознакомить студентов с классификацией и ассортиментом отдельных групп продовольственных товаров;
- ознакомить будущих специалистов с вопросами формирования и сохранения потребительских свойств продовольственных товаров при продвижении его от производителя к потребителю;
- вооружить умением целенаправленной объективной оценки показателей качества, определяющих их конкурентоспособность, а также факторов, влияющих на качество товаров.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина является дисциплиной профессионального цикла.

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

- Б2.Б.5 Физиология питания (ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-15, ПК-23)
- Б2.Б.7 Органическая химия (ПК-1, ПК-3)
- Б2.Б.8 Биохимия (ПК-1, ПК-3)
- Б2.Б.9 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа (ПК-1, ПК-3)

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

Знания: факторов, формирующих потребительские свойства продовольственных товаров; факторов, формирующих и сохраняющих качество продовольственных товаров на всех стадиях жизненного цикла; основных химических веществ пищевых продуктов; систем классификации и кодирования продовольственных товаров; процессов, происходящих при хранении и их влияние на изменение потребительских свойств и сохраняемость продовольственных товаров; признаков классификации и ассортимент отдельных групп продовольственных товаров; правил и режимов транспортирования и хранения продовольственных товаров.

Умения: работать с нормативной документацией на продовольственные товары; определять количественные потери продовольственных товаров на различных стадиях жизненного цикла продукции, пользуясь нормами естественной убыли; оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров; определять потребительские

свойства продовольственных товаров по калорийности, пищевой ценности, безвредности.

Владения навыками: владеть методами органолептической оценки качества продовольственных товаров; владеть методами технохимического контроля качества продовольственных товаров.

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

БЗ.Б.7 Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34)

БЗ.В.ОД.5 Технология специальных видов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-31, ПК-32)

БЗ.В.ДВ.6.1 Технология производства функциональных продуктов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-31)

БЗ.В.ДВ.4.1 Напитки в культурах разных народов (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-25, ПК-31, ПК-32)

БЗ.В.ДВ.1.1 Технология ресторанной продукции (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-30, ПК-32)

БЗ.В.ОД.7 Производственный контроль на предприятиях питания (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-12, ПК-32, ПК-34)

БЗ.В.ОД.10 Учебно-исследовательская работа (ПК-5, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-32)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

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

- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятие информации, постановка цели и выбор путей ее достижения (ОК-10).

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-8. Владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

ПК-9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

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

ПК-16. Определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

ПК-17. Осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства

В результате изучения учебной дисциплины: «Товароведение продовольственных товаров» обучающиеся должны:

Знать: факторы, формирующие потребительские свойства продовольственных товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров на всех стадиях жизненного цикла; основные химические вещества пищевых продуктов; системы классификации и кодирования продовольственных товаров; процессы, происходящие при хранении и их влияние на изменение потребительских свойств и сохраняемости продовольственных товаров; признаки классификации и ассортимент отдельных групп продовольственных товаров; правила и режимы транспортирования и хранения продовольственных товаров.

Уметь: работать с нормативной документацией на продовольственные товары; определять количественные потери продовольственных товаров на различных стадиях жизненного цикла продукции, пользуясь нормами естественной убыли; оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров; определять потребительские свойства продовольственных товаров по калорийности, пищевой ценности, безвредности.

Владеть навыками: владеть методами органолептической оценки качества продовольственных товаров; владеть методами технохимического контроля качества продовольственных товаров.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Санитария и гигиена питания» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к предприятиям общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

В соответствии с целью при изучении дисциплин ставятся следующие задачи:

- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания;
- рассмотрение путей обеспечения санитарно-гигиенического контроля при приемке, хранении сырья и полуфабрикатов и производстве готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (базовая часть)

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

БЗ.Б.3 Безопасность жизнедеятельности (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-14, ПК-15, ПК-24)

БЗ.Б.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22);

Б2.В.ДВ.3.1 Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-30, ПК-31);

БЗ.В.ОД.4 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-2, ПК-5, ПК-9, ПК-10, ПК-24).

Знания:

- классификации методов исследования сырья;
- основных положений концепции обеспечения безопасности продуктов питания;
- организации работы складского хозяйства и производственных цехов предприятия;
- методы предохранения продуктов от микробной порчи.

Умения:

- определять срок годности пищевых продуктов по микробиологическим показателям;
- работать с нормативными документами;
- осуществлять оперативными документами;

-осуществлять оперативное планирование производства.

Владение навыками:

- выполнения исследований по анализу качества продуктов;
- оценки степени опасности чужеродных веществ различного происхождения в пищевых продуктах;
- организации обслуживания в различных типах предприятий питания;
- определения сроков годности пищевых продуктов по микробиологическим показателям.

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

БЗ.Б.8 Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-24, ПК-30, ПК-33, ПК-36);

БЗ.Б.7 Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

ПК-8. Владеет современными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии базы данных

в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

ПК-9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;
- санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- санитарные требования к проведению технологической обработки сырья и полуфабрикатов, гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания.

Уметь:

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;
- организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;
- разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов ;
- обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях общественного питания;

Владеть навыками:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- методиками проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- анализа факторов внешней среды;
- санитарной оценки проекта предприятиями общественного питания;
- технологии обслуживания населения.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: приобретение знаний практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Задачи: приобретение знания по организации производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания, организация обслуживания потребителей, организация труда персонала.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу.

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

«Биохимия», «Микробиология», «Информатика», «Правоведение», «Безопасность жизнедеятельности», «Экология», «Экономика».

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: «Метрология, стандартизация и сертификация», «Товароведение продовольственных товаров», «Санитария и гигиена питания»; «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

- анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование

новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);

- определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);

- осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства (ПК-17);

- умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-18);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- классификацию и характеристику предприятий общественного питания;

- теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала;

- организацию работы основных производственных цехов: мясного, рыбного, птицеполюевого, кондитерского, горячего, холодного, складского хозяйства;

- виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним;

- виды и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов;

- виды и характеристика банкетов, особенности сервировки;

- виды и назначения столовой посуды, приборов и инвентаря, используемых на предприятиях общественного питания;

- методы обслуживания потребителей в ресторанах;

- виды и назначение рекламы;

- методы изучения потребительского спроса на продукцию общественного питания;

- современные направления в области расширения, совершенствования и повышения качества услуг на предприятиях общественного питания.

Уметь:

- пользоваться нормативной документацией;

- организовать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами;

- определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы;

- организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями нот;

- подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания;

- определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре;

- анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом;

- организовать рациональную структуру управления предприятием в целом.

Владеть навыками:

- навыками пользования справочной литературой и таблицами по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью;

- навыками подбора режимов технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

НАЧЕРТАТЕЛЬНАЯ ГЕОМЕТРИЯ И ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Начертательная геометрия и инженерная графика» является развитие пространственного воображения и умения решать позиционные и метрические задачи как на плоскости, так и в пространстве.

Задачами дисциплины является

- изучение основных методов проецирования геометрических фигур на плоскости;
- изучение способов решения метрических и позиционных задач, как на плоскости, так и в пространстве;
- одним из условий успешного овладения курсом технического черчения является усвоение государственных стандартов ЕСКД.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Дисциплина «Начертательная геометрия и инженерная графика» изучается студентами 2 и 3 курса, является дисциплиной федерального компонента блока профессионального цикла вариативной части БЗ.В.ОД.1.

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

Изучение дисциплины «Начертательная геометрия и инженерная графика» основывается на знаниях сформированных ранее в ходе изучения таких дисциплин, как

- Математика (ПК-3)

Знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Начертательная геометрия и инженерная графика» далее будут использованы студентами при дальнейшем изучении дисциплин естественнонаучного и профессионального цикла.

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

- Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания (ПК-6)
- Производственный контроль на предприятиях питания (ПК-6), (ПК-34)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов (ПК-34).

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

-знать:

- что методы начертательной геометрии позволяют решать многие прикладные задачи специальных инженерных дисциплин (механики, кристаллографии, инструментоведения);

- что чертеж - это, язык техники, так как даже самое подробное описание окружающих нас изделий не может дать о них такого полного и ясного представления, как чертеж. Знание всех правил построения чертежа и всех его условностей позволяет человеку выполнять и читать чертежи так же, как знание азбуки и грамматики позволяет ему писать и читать;

-уметь:

- определить геометрические формы простых деталей по их изображениям и уметь выполнять эти изображения (с натуры и по чертежу сборочной единицы);

- читать чертежи сборочных единиц, состоящих из 10-15 простых деталей, а так же уметь выполнять эти чертежи, учитывая требования стандартов ЕСКД;

- работать с учебной и специальной литературой;

-владеть:

- различными методами решения задач по курсу начертательной геометрии;

- соответствующей терминологией курса «Инженерная графика»;

- навыками построения ортогональных и аксонометрических проекций, как от руки, так и на компьютере.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ
ПРОДУКЦИИ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация продукции» является приобретение студентами знаний по теории и практике стандартизации, метрологии и сертификации продукции, услуг систем качества, формирование у студентов умений и навыков работы с нормативными документами в области стандартизации, метрологии и сертификации продукции, проведение измерений и обработки их результатов для принятия конкретных решений, возникающих в практической деятельности.

Задачами настоящей дисциплины являются:

- изучение сущности, целей и задач стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, их внутреннего единства и взаимосвязи в обеспечении качества, безопасности и конкурентоспособности продукции и услуг;
- освоение правовых основ национальной системы метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия продукции и услуг;
- приобретение студентами знаний в области организации работ по метрологии, стандартизации и подтверждению соответствия продукции и услуг;
- овладение навыками работы со средствами измерений, документами, подтверждающими качество продукции и услуг;
- формирование у студентов умений и навыков использования стандартов и других документов по стандартизации, метрологии, сертификации в практической деятельности;
- развитие умения идентифицировать документы и на их основе делать заключение о качестве готовых изделий;
- развитие способностей студентов к переносу теоретических знаний по стандартизации, метрологии и сертификации на практические ситуации, возникающие в практике работы предприятия по оказанию услуг населению.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к базовой части профессионального цикла Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: информатика, математика, физика.

Математика:

Знания:

- основных понятий и методов математического анализа;
- теории вероятности и математической статистики.

Умения:

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

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке.

Владения навыками:

- применения методов математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.

Физика:

Знания:

-основных физических явлений;

-фундаментальных понятий, законов и теории классической и современной физики.

Умения:

-решать типовые задачи по основным разделам курса физики,

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

Владения навыками:

- применение методов проведения физических измерений,

- применения методов оценки погрешностей при проведении эксперимента.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: Технология продукции общественного питания, Производственный контроль на предприятиях питания, Учебно-исследовательская работа.

В результате изучения учебной дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация продукции» обучающиеся должны:

иметь представление:

- о целях и задачах учебной дисциплины, ее значении для профессиональной деятельности;

- причинах возникновения некачественной продукции;

- о международном сотрудничестве в области стандартизации, метрологии и сертификации;

- об истории развития стандартизации, метрологии и сертификации;

- об аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий.

знать:

- основы метрологии, методы и средства измерения физических величин;

- правовые основы и системы стандартизации и сертификации;

- отечественные и международные стандарты и нормы в области

технологии общественного питания;

- разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;

уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания

- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области достижения технологии и техники владеть:

- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

(ПК-3);

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

- умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК -11);

- способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-34).

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Основной целью изучения дисциплины «Введение в технологию продукции общественного питания» данной дисциплины является формирование компетенций, направленных на использование в практической деятельности бакалавра общественного питания: знаний о химических, физико-химических и биохимических изменениях, протекающих при кулинарной обработке полуфабрикатов и готовых изделий.

При изучении дисциплины «Введение в технологию продукции общественного питания» ставятся следующие задачи:

- изучение основных физико-химических процессов, протекающих на различных стадиях приготовления полуфабрикатов и блюд;
- изучение особенностей формирования качественных показателей продукции.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть, обязательные дисциплины).

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

Б2.В.ДВ.1.1. Современная физическая химия в пищевой промышленности (ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-10, ПК-30);

Б2.В.ДВ.3.1. Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-30, ПК-31);

Б3.В.ОД.4. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-2, ПК-5, ПК-9, ПК-10, ПК-24);

Знания:

- классификации методов исследования сырья;
- основные физико-химические процессы;
- требования к безопасности сырья;

Умения:

- обосновать принципы подбора сырья для производства продукции общественного питания;
- производить необходимые технологические расчеты;
- давать критическую оценку полученных результатов;

Владение навыками:

- выполнения исследований по анализу качества продуктов;
- работы с нормативными документами;
- проведения экспериментальных испытаний по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки.

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

- БЗ.В.ОД.5 Технология специальных видов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-30, ПК-31, ПК-32);
- БЗ.В.ДВ.6.2 Технология индивидуального питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-31);
- БЗ.В.ОД.8 Технология кулинарной продукции за рубежом (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-30, ПК-32);
- БЗ.В.7 Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34,);
- БЗ.В.ОД.10 Учебно-исследовательская работа (ПК-5, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-32).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 7. Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-8. Владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные

технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

ПК-9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.

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

ПК-23. Способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

ПК-25. Владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- химический состав продуктов питания и основные изменения, протекающие во время кулинарной обработки;
- требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- технологические режимы проведения тепловой обработки сырья и полуфабрикатов;

Уметь:

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;
- организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;

Владеть навыками:

- работы со Сборниками рецептур блюд, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями;
- методиками проведения стандартных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- осуществления отбора проб для физико-химического анализа;
- оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания в зависимости от качества сырья и особенностей технологического процесса.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания позволяет сформировать компетенции обучающегося в области обеспечения продовольственной безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Основными целями данной дисциплины являются изучение возможных источников и факторов, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов, получение знаний о методах контроля токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания. В задачи дисциплины входит формирование представлений студентов:

- о законодательно-нормативной базе, регулирующей требования безопасности сырья и продукции в Российской Федерации;
- о классификации чужеродных веществ химического и биологического происхождения;
- об источниках возможного загрязнения продукции ксенобиотиками различной природы;
- о методах контроля за содержанием загрязняющих веществ.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

- Б2.Б.5 Экология (ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-15, ПК-23)
- Б2.В.ОД.3 Микробиология (ПК-1, ПК-3)
- Б3.Б.5 Физиология питания (ПК-8, ПК-9, ПК-14)

Знания:

- экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы;
- основы экологического права;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;
- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Умения:

- осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду;
 - грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания;
 - проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;
 - проводить микробиологический контроль сырья, полуфабрикатов, продуктов питания;
 - проводить санитарный контроль производства;
 - рассчитывать рацион питания для различных групп населения
- Владения навыками:
- методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания;
 - решения практических и профессиональных задач;
 - проведения микробиологических исследований;
 - определения пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов.

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

- БЗ.В.ОД. 07 Производственный контроль на предприятиях питания (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-12, ПК-32, ПК-34)
- БЗ.Б. 7 Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34)
- БЗ.Б10 Санитария и гигиена питания (ПК-8, ПК-9, ПК-15)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 2. Владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

ПК 5. Владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

ПК 9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

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

ПК 24. Умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

-приказы, распоряжения, постановления по обеспечению безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции, виды брака и способы его предупреждения;

-основные критерии обеспечения продовольственной безопасности в России и принципы управления качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания;

-основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического и биологического происхождения;

-основные группы алиментарных веществ и их влияние на безопасность пищевых продуктов;

- основные критерии безопасности и контроля за применением пищевых добавок и генетически модифицированных продуктов питания;
- требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции;
- классификацию чужеродных веществ и соединений;
- характеристику основных загрязнителей пищевых продуктов;
- методы контроля загрязняющих веществ.

Уметь:

-ориентироваться в научной и методической литературе по тематике изучаемой дисциплины;

-оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах;

-проводить анализ пищевых продуктов на показатели безопасности;

-анализировать информацию по вопросам безопасности сырья и продукции.

Владеть навыками:

-работы с нормативно-технической документацией, регламентирующей показатели качества сырья и продукции.

-проведения контрольных исследований сырья и продуктов питания

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Технология специальных видов питания позволяет сформировать компетенции обучающегося в области обеспечения продовольственной безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Основными целями данной дисциплины являются изучение технологии приготовления блюд диетического (лечебного) питания, а также основ детского и лечебно-профилактического питания. В задачи дисциплины входит формирование представлений студентов:

- о медико-биологических аспектах диетического (лечебного) питания;
- о технологии приготовления блюд для основных диет;
- о состоянии и перспективах развития детского питания;
- о технологии приготовления блюд детского питания;
- об основах лечебно-профилактического питания

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

- Б3.Б.ОД.3 Введение в технологию продукции общественного питания (ПК- 3, ПК-4, ПК-6)
- Б2.В.ОД.3 Микробиология (ПК-1, ПК-3)
- Б3.Б.5 Физиология питания (ПК-8, ПК-9, ПК-14)
- Б2.В.ДВ.3.2 Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК- 1, ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-30, ПК-31)

Знания:

- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;
- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Умения:

- грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания;
- проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- проводить микробиологический контроль сырья, полуфабрикатов,

продуктов питания;

- проводить санитарный контроль производства;
- рассчитывать рацион питания для различных групп населения

Владения навыками:

- методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания;
- решения практических и профессиональных задач;
- проведения микробиологических исследований;
- определения пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов.

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

- БЗ.В.ОД.7 Производственный контроль на предприятиях питания (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-12, ПК-32, ПК-34)
- БЗ.Б.7 Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34)
- БЗ.Б.10 Санитария и гигиена питания (ПК-8, ПК-9, ПК-15)
- БЗ.Б.6 Оборудование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-35, ПК-36)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

ПК 7. Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-8. Владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

ПК 9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

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

ПК 25. Владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

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

ПК-31. Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

-отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;

- технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции, виды брака и способы его предупреждения;

- изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;

- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;

-санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;

- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.

Уметь:

-ориентироваться в научной и методической литературе по тематике изучаемой дисциплины;

- выполнять расчет основных технологических процессов;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;

- эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;

- обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству продукции

Владеть навыками:

-методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;

- работы с нормативно-технической документацией;

-методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции;

- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Холодильная техника и технология позволяет сформировать компетенции обучающегося в области холодильной техники и технологии способов получения искусственного холода, термодинамических основ холодильных машин, охлаждаемых сооружений и холодильного оборудования.

Целью изучения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических умений и навыков в области получения искусственного холода, а также технологии холодильной обработки, хранения и транспортирования продуктов растительного и животного происхождения.

Задачи учебной дисциплины:

- приобретение студентами базовых знаний по холодильной технике и технологии, на основе которых базируется холодильное консервирование, позволяющее обрабатывать и хранить скоропортящиеся продукты длительное время, сохраняя их пищевую и биологическую полноценность;
- формировать у студентов практические навыки по внедрению в практику работы предприятий общественного питания современных технических средств холодильной технологии, базирующихся на современных достижениях научно-технического прогресса.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

- БЗ.Б.04 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-2, ПК-5, ПК-9, ПК-10, ПК-24)
- БЗ.В.02 Метрология, стандартизация и сертификация (ПК-3, ПК-6, ПК-11, ПК-34)
- БЗ.Б.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22)

Знания:

- основы расчетов на прочность и жесткость деталей конструкций;
- основы метрологии, методы и средства измерения физических величин;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
- изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой

продукции;

- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;

- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания

Умения:

- осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду;

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

- проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;

- проводить санитарный контроль производства;

- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом

Владения навыками:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

- решения практических и профессиональных задач.

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

- БЗ.В 14 Барное дело (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-25, ПК-31, ПК-32)

- БЗ.Б 07 Технология продукции функциональных продуктов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-31)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 7. Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК 8. Владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

ПК 9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- достижения научно-технического прогресса в отечественной и зарубежной холодильной технике и холодильной технологии;
- физическую сущность и способы охлаждения скоропортящихся пищевых продуктов, современные холодильные машины, скороморозильные аппараты, их принцип работы и эксплуатацию;
- прогрессивные технологии холодильной обработки пищевых продуктов при охлаждении, замораживании и подмораживании и основные изменения, происходящие в продуктах при этих процессах;
- методы эксплуатации технических средств холодильной технологии

Уметь:

- проводить тепловой баланс охлаждаемых помещений и определять выбор холодильной машины;

- применять современные технологии отопления и размораживания пищевых продуктов

Владеть навыками:

- методики проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, консервированных холодом;

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

- проводить расчет площади хранения скоропортящихся продуктов и определять средства и источники охлаждения.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ПИТАНИЯ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Производственный контроль на предприятиях питания» является овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения контроля пищевой продукции на предприятиях общественного питания, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- оценка соответствия показателей и безопасности пищевых продуктов, выработанных в условиях конкретного предприятия, требованиям, установленным для данного пищевого продукта;
- обеспечение соответствия молочной, мясной, рыбной, консервной, замороженной и другой продукции гигиеническим требованиям к безопасности пищевых продуктов и обработка некачественных продуктов;
- выявление возможных причин и источников загрязнения продукции в целях разработки и осуществления профилактических мероприятий;
- проверка соблюдения условий и сроков хранения, а также годности продукции, сырья и материалов на складах предприятия;
- предупреждение использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;
- проверка качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;
- проверка выполнения правил личной гигиены сотрудников и промышленной санитарии на предприятиях общественного питания.

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть, обязательные дисциплины).

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

Б2.В.ДВ.3.1 Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3, Пк-8, ПК-9, ПК-30, ПК-31).

Б3.Б.3 Безопасность жизнедеятельности (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-14, ПК-15, ПК-24).

По результатам изучения дисциплины «Производственный контроль на предприятиях питания» студент должен:

иметь представление

- о законодательно-правовой базе в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;
 - о стандартах качества и безопасности на предприятии питания;
 - ассортимент (групповой и по наименованию) вырабатываемой продукции;
 - требования к качеству и безопасности продукции, контролю производственного процесса;
 - перечень основного сырья, пищевых ингредиентов, пищевых добавок, тароупаковочных материалов, применяемых при производстве описываемой продукции;
 - признаки и правила идентификации продукции;
 - условия хранения и сроки годности;
 - рекомендации и ограничения по применению продукции
- знать
- основные термины и определения;
 - блок-схемы производственных процессов и, при необходимости, планы производственных помещений;
 - действующие схемы производственного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля);
 - фактические данные по результатам измерения показателей при контроле технологического процесса испытания готовой продукции, содержащиеся в журналах регистрации, актах, протоколах и т.п.;
 - действующие и разрабатываемые инструкции по техническому обслуживанию и мойке оборудования и инвентаря, уборки, дезинфекции и санитарной обработки, гигиене персонала;
 - процедуры возврата, доработки и переработки продукции;
 - требования к системам вентиляции, утилизации отходов и т.п
- уметь
- оценивать степень опасности использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;
 - обеспечить контроль качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;
 - предположения или известные закономерности изменения показателей качества в зависимости от уровня воздействующих факторов на каждом этапе технологической обработки, а также информация о механизмах, обуславливающих эти закономерности;
 - методы и средства измерения параметров процессов и характеристик сырья, а также показателей качества продукции;
 - оптимальные и допустимые пределы значения показателей на входе и выходе каждого технологического процесса;
 - степень вероятности и возможности причины выхода значений параметров и показателей за допустимые пределы

- работать с нормативными документами;
- анализировать и критически оценивать материалы по тематике курса, публикуемые в научной и научно-популярной литературе.

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

БЗ. В.ДВ..2 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания (ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-9 ПК-12, ПК-31).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

- владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

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

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

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

- осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: блок-схемы производственных процессов, действующие схемы производственного контроля; фактические данные по результатам измерения показателей при контроле технологического процесса испытания готовой

продукции, содержащиеся в журналах регистрации, актах, протоколах; действующие и разрабатываемые инструкции по техническому обслуживанию и мойке оборудования и инвентаря, уборки, дезинфекции и санитарной обработки, гигиене персонала; процедуры возврата, доработки и переработки продукции.

Уметь: оценивать степень опасности использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям; измерять параметры процессов и характеристик сырья, а также показателей качества продукции; оценивать оптимальные и допустимые пределы значения показателей на входе и выходе каждого технологического процесса, работать с нормативными документами, анализировать и критически оценивать материалы по тематике курса, публикуемые в научной и научно - популярной литературе.

Владеть навыками: анализа ассортимента вырабатываемой продукции, перечня основного сырья, пищевых ингредиентов, пищевых добавок, тароупаковочных материалов, применяемых при производстве описываемой продукции; идентификации продукции.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина «Технология кулинарной продукции за рубежом» позволяет сформировать компетенции обучающегося в области технологии приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежной кухни. В связи с развитием в России туризма и расширением экономических связей с зарубежными странами часто возникает необходимость предложить гостям более привычное для них питание. Эта задача приобретает реальность и в связи с тем, что на продовольственном рынке России в настоящее время имеется все необходимые продукты вплоть до экзотических специй и приправ.

Задача дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» показать будущим специалистам особенности технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомить с ассортиментом кулинарной продукции, провести аналогии с кулинарной продукцией, характерной для народов России. При изучении дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» будущие специалисты должны уяснить принципиальные особенности питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов, ознакомиться с ассортиментом кулинарной продукции, реализуемой в предприятиях питания, а также с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий.

Цель дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» - дать необходимые знания по ассортименту и умения по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежной кухни.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу.

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

Оборудование предприятий общественного питания, Введение в технологию продукции общественного питания, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу дисциплин (базовая часть).

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

Органическая химия - 1 ПК-1, ПК-3;

Товароведение продовольственных товаров ПК-25, ПК-30;

Методы исследования сырья и продовольственных товаров ПК-8, ПК-9;

Санитария и гигиена питания ПК-8, ПК-9;

Физиология питания ПК-8, ПК-9;

Безопасность жизнедеятельности ОК-1, ОК-2, ПК-3;

Знать:

- значение органической химии в развитии технологии пищевых производств;
- классификацию и свойства органических соединений;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических процессов производства кулинарной продукции;
- о теоретических основах науки о питании;
- санитарно-биологические требования к сырью;
- о правильном и рациональном выборе продуктов;
- о безопасности пищевого сырья, товаров.

Уметь:

- обосновать зависимость свойств продукта от его химического состава веществ в ингредиентном подборе рецептур блюд;
- контролировать параметры ведения технологических процессов производства кулинарной продукции;
- составлять рецептуры блюд с учетом пищевой и биологической ценности продуктов;
- осуществлять контроль за качеством сырья и готовой продукции;
- организовать труд с учетом санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

Владеть навыками:

- тепловой обработки: варка, жарка, тушение, припускание;
- проведения экспериментов с использованием органических веществ;
- работы с приборами-инструментами в технологической лаборатории;
- оценки качества товаров;
- приготовления, оформления, подачи блюд и проведения бракеража;
- организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов;
- поиска новых технологий производства продуктов питания.

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

- Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Технология специальных видов питания ПК-8;
- Холодильная техника ПК-8, ПК-9;
- Технология кулинарной продукции за рубежом ПК-8, ПК-9;
- Технология ресторанной продукции ПК-9.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: Производственный контроль на предприятиях питания

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные традиции в питании населения отдельных регионов мира;
- особенности питания населения отдельных стран;
- основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран;
- ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира;

Уметь:

- пользоваться доступной информацией с описанием рецептов и технологии блюд зарубежной кухни;
- в лабораторных условиях воспроизводить описанные блюда;
- обеспечить производственный процесс на основе знаний современных зарубежных технологий;
- разрабатывать нормативно-техническую документацию;

Владеть навыками:

- современной терминологией;

- организацией технологического процесса приготовления блюд зарубежных кухонь;
- применением различных пряностей и приправ;
- навыками разработки технико-технологических карт и др. нормативно-технической документации.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Экономика и управление производством позволяет сформировать компетенции будущих специалистов, для нахождения наиболее выгодных из возможных решений для анализируемых производственно-экономических ситуаций с учетом специфики деятельности предприятия и производства, а также ожидаемого экономического результата и предпочтений.

Задачи дисциплины определяются содержанием и спецификой ее предмета, а также используемых методов, которые предполагают нахождение наилучших решений производственных задач и ситуаций, обеспечивающих выполнение производственных планов и достижения высокой эффективности.

В более детальном виде задачами дисциплины являются:

- изучение производственных процессов предприятий отрасли(ОК-8).
- изучение экономических показателей, характеризующих производственную деятельность отрасли (ОК-3).
- изучение критериев оценки и выбора эффективных управленческих решений в рамках реального производства(ОК-7).
- изучение современных методов управления производством (ОК-8).
- изучение экономических подходов организации производства (ОК-11).
- изучение направлений снижения издержек производства и повышения качества продукции (ОК-13)..
- получение навыков проведения различных экономических расчетов, необходимых для анализа результатов деятельности производства и предприятия (ПК-11).

Объектом изучения является производство на предприятиях отрасли.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору (Б.3В.09).

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

- Экономика(ОК-3, ОК-13, ПК-11, ПК-13, ПК-19),
- Маркетинг(ОК-6, ОК-10, ОК-11,ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33).

Знания:

в области экономики, маркетинга, усиливая их прикладной, конкретный аспект, а с другой стороны, данная дисциплина создает основу для изучения конкретных процессов производства и управления им.

Умения:

применять экономические подходы к анализу и моделированию производственных процессов, использовать теоретические и практические результаты для решения экономических задач;

Владения навыками:

применения современного аналитического инструментария оценки экономических ситуаций и принятия управленческих решений производственно-хозяйственных задач предприятия.

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

- Промышленная технология продукции общественного питания (ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-12, ПК-13);

- Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-30, ПК-32).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- Владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8)

- Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест (ПК-9)

- Организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12)

- Анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);

- Определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическим процессам на предприятиях питания (ПК - 16);

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

- Умеет проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-20);

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

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

- Способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-28);

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

Научно-исследовательская деятельность:

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

Маркетинговая деятельность:

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

- Умеет прогнозировать конъюктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-38).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- современное законодательство, нормативные и методические документы, регламентирующие производственную деятельность предприятия;

- показатели, характеризующие ресурсный потенциал и результаты производства предприятий, их конкурентоспособность;

- современные принципы разработки маркетинговой, товарной стратегии, ценовой политики, инвестирования, подходы к современной организации и оплате труда.

уметь:

- обобщать показатели производственной деятельности подразделений предприятия, выявлять тенденции их развития;

- использовать многовариантные подходы при планировании производственной мощности, обосновывать управленческие решения исходя из общей цели производственной системы;

- производить оценку эффективности деятельности производства и разрабатывать мероприятия по ее повышению.

владеть:

- навыками проведения расчетов различных экономических показателей, характеризующих конкретное производство на предприятии;

- навыками составления экономических разделов планов, проводя расчеты и обоснования;

- навыками анализа и интерпретации бухгалтерской, финансовой и иной отчетности в разрезе производственного подразделения.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Учебно-исследовательская работа» является формирование компетенций, направленных на овладение навыками сбора априорной информации, проведения эксперимента, обработки полученных результатов и развитию способностей к самостоятельному решению исследовательских задач.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение принципов поиска, сбора, систематизации и анализа исходных источников информации;
- формирование навыков планирования эксперимента;
- применения теоретических знаний в практической деятельности;
- развитие культуры исследовательской деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть, обязательные дисциплины).

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

Б2.В.ДВ.3.1 Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-30, ПК-31).

Б3.В.ОД.3 Введение в технологию продукции общественного питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-32, ПК-23).

Знания:

- классификации методов исследования сырья;
- основных физико-химических процессов;
- физико-химических изменений составных компонентов пищевых продуктов в процессе технологической обработки.

Умения:

- осуществлять исследования качества сырья и готовой продукции;
- производить необходимые технологические расчеты;
- давать критическую оценку полученных результатов;

Владения навыками:

- работы с нормативными документами;
- проведения экспериментальных испытаний по разработке новых продуктов и кулинарных изделий.

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

Б6.ИГА Итоговая государственная аттестация (ПК- 32;. ПК- 38; ПК- 4, ПК-7, ПК-9, ПК-8, ПК-10, ПК-11, ПК-22, ПК-25, ПК-28, ПК-33, ПК-34, ПК- 35, ПК-1).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

- владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

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

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- методы планирования и обработки экспериментальных данных;
- этапы проведения исследовательской работы
- научные основы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

- нормативную документацию на оформление исследовательской работы.

- Уметь:

- проводить анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

- использовать современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

- обрабатывать и анализировать результаты эксперимента.

Владеть навыками:

- участия в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений;

- формулирования выводов и заключения по проведенной работе;

- оформления отчета по научной работе.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» предусматривает изучение теоретических и практических основ производства продукции общественного питания; основных способов и приемов обработки сырья и полуфабрикатов, технологию приготовления ресторанного ассортимента блюд из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сладких блюда напитков.

Особое внимание обращается на требования, предъявляемые к качеству продукции и декорированию ее при подаче к столу.

Цель дисциплины: формирование у студентов комплекса основных знаний и умений в производстве блюд ресторанной кухни в отечественной и мировой практике.

Учебные задачи дисциплины: изучить принципы производства ресторанной продукции; ознакомиться с классификацией блюд мировой ресторанной кухни, особенностями технологии производства определенного ассортимента блюд, искусством сервировки и профессиональным этикетом.

Технология ресторанной продукции основывается на традициях и культуре питания народов мира, опыте профессионалов прошлого, а также достижениях науки о питании.

Учебные задачи дисциплины:

Студент должен

знать: терминологию специального кулинарного языка; особенности технологического процесса производства ресторанной продукции; основные способы и приемы обработки продуктов; классификацию групп блюд ресторанной кухни, технологию приготовления определенного ассортимента блюд, особенности и требования к их декорированию и этику потребления;

уметь: применить на практике полученные теоретические знания; давать оценку качеству используемого сырья; провести грамотно его технологическую обработку; приготовить определенный ассортимент блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм.

владеть: владеть техникой кулинарного декора блюда этикой их потребления

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» относится к дисциплинам по выбору (БЗ) профессионального цикла подготовки бакалавров по направлению 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

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

БЗ.В.ОД.4 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-2, ПК-5, ПК -9, ПК-10, ПК-24)

Б3.В.ОД.3 Введение в технологию продукции общественного питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-32, ПК-23)

Б3.Б.5 Физиология питания (ПК-8, ПК-9, ПК-14)

Б1.Б.1 Иностранный язык (ОК-4, ОК-15, ПК-20)

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие умения и владения навыками:

Знания: знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК 9).

Умения: использовать профессионально-ориентированную риторичку, осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков (ОК-4) использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1), владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2), использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7), владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8); устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания. готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11), владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-24).

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

Б3.В.ДВ.4.1 Напитки в культуре разных народов (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-25, ПК-31, ПК-32)

Б3.В.ДВ.4.2 Барное дело (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-25, ПК-31, ПК-32)

Б5 Производственная преддипломная практика (ПК-25, ПК-28, ПК-33, ПК-35).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-7. Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-8. Владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

ПК-9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

ПК12. Организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продуктов питания

ПК30. Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

ПК 32. Способен измерять и составлять описание подводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеть статистическими методами и средств и обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ
ЗАГОТОВОЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий позволяет сформировать компетенции обучающегося в области организации деятельности заготовительных предприятий.

Основными целями изучения данной дисциплины являются:

- изучение химического состава пищевых продуктов;
- изучение физиологической роли и технологических свойств основных составных веществ продуктов питания;
- изучение процессов, происходящих при переработке сырья в продукты питания;
- изучение современных методов качественного анализа пищевых продуктов из растительного сырья;
- подготовка к изучению последующих дисциплин;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности в качестве бакалавров.

Задачи дисциплины:

- изучение свойствами основных составных веществ продуктов питания;
- ознакомиться с процессами протекающих при переработке продуктов питания;
- изучить современные методы качественного анализа пищевых продуктов из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина является дисциплиной по выбору.

В результате изучения учебной дисциплины «Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий» обучающиеся должны: знать:

- особенности организации деятельности заготовительных предприятий;
- методы управления персоналом на заготовительном предприятии;
- биохимические процессы, протекающие в сырье при переработке и хранении;
- способы переработки и хранения растениеводческой продукции; нормы естественной убыли при хранении продукции.

уметь:

- принимать решения по организации производства на заготовительном предприятии;
- оформлять технологическую документацию;
- определять качество сырья используемого для переработки;

- составлять технологические карты производства и переработки продукции;
- оптимальный способ переработки растениеводческой продукции;
- выбирать оптимальный способ и режим хранения плодов и овощей;
- производить наблюдения за режимами переработки и хранением продукции.

владеть:

- организации производства на заготовительном предприятии;
- технологии переработки и хранения растениеводческого сырья.

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

- Производственный контроль на предприятиях питания (ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-12, ПК-32, ПК-34);
- Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-24, ПК-30, ПК-33, ПК-36).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-7);

- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-8);

- знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; уметь измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

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

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» является формирование представлений о законах, принципах и механизмах построения и развития информационных систем управления организацией производственной деятельности предприятия общественного питания.

Задачами дисциплины является изучение основных теоретических вопросов и рассмотрение существующего российского и зарубежного практического опыта по созданию, функционированию и развитию информационных систем и технологий, используемых в управлении.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Дисциплина «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» изучается студентами 4 курса, является дисциплиной по выбору вариативной части профессионального цикла БЗ.В.ДВ.2.1.

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

Изучение дисциплины «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» основывается на знаниях сформированных ранее в ходе изучения таких дисциплин, как «Информатика», «Компьютерные технологии и информатика».

Знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» далее будут использованы студентами при дальнейшем изучении дисциплин профессионального цикла.

Знания:

- основные понятия управленческой информации;
- основы современных информационных технологий по переработке информации;
- современное состояние уровня и направлений развития вычислительной техники и программных средств;
- принципы организации и основные топологии вычислительных сетей, принципы построения сетей и корпоративных систем;

Умения:

- обрабатывать эмпирические и экспериментальные данные;
- применять информационные технологии для решения управленческих задач;

Владения навыками:

- работа с программным обеспечением для обработки деловой информации;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- обработка информации в целях принятия оптимальных управленческих решений.

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

- Производственный контроль на предприятиях общественного питания (ОК-16, ОК-17, ОК-18);
- Проектирование предприятий общественно питания (ОК-16, ОК-17, ОК-18)
- Учебно-исследовательская работа (ОК-15, ОК-17).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

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

- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчёта технологических параметров оборудования (ПК-8);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- организует документооборот по производству на предприятии общественного питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

- анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование

новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- общие характеристики экономической информации;
- средства реализации информационных процессов;
- офисное программное обеспечение;
- разработку текстовых документов;
- финансово-экономические расчеты в электронных таблицах;
- базы данных;
- прикладное программное обеспечение в менеджменте;
- локальные и глобальные сети ЭВМ.

Уметь:

- использовать систему помощи для решения проблем, связанных с обработкой деловой информации;
- создавать и форматировать текстовые, табличные и графические документы;
- графически изобразить полученные результаты.

Владеть навыками:

- создания текстовых и табличных документов;
- наглядного представления информации в виде презентаций;
- поиска документов в информационных поисковых системах.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОЕКТНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Информационные технологии в проектной деятельности» является формирование у студентов умения исследовать, анализировать и использовать различные методы предпроектного анализа, проектных исследований, методики и средства дизайн-проектирования.

Задачами дисциплины является формулировка представления о направлениях и практической деятельности современного дизайнера, освоение общие вопросы предпроектных исследований, овладение умениями планирования процесс дизайн-проектирования, оформление полученных результатов в виде творческого проекта.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Дисциплина «Информационные технологии в проектной деятельности» изучается студентами 4 курса, является дисциплиной по выбору вариативной части профессионального цикла Б3.В.ДВ.2.2.

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

Изучение дисциплины «Информационные технологии в проектной деятельности» основывается на знаниях сформированных ранее в ходе изучения таких дисциплин, как «Информатика», «Компьютерные технологии и информатика».

Знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Информационные технологии в проектной деятельности» далее будут использованы студентами при дальнейшем изучении дисциплин профессионального цикла.

Знания:

- особенности дизайна в сфере применения;
- графику на разных этапах проектирования;
- графические материалы, методы и способы подачи графических материалов;
- теорию композиции; виды композиции; приемы, принципы и закономерности композиции, методы их использования;
- принципы комбинаторного решения формы объектов проектирования,
- приемы и методы макетирования;
- специфику эскизного и натурного макетирования;
- современные методы дизайн-проектирования;

- концептуальный дизайн-проект, его особенности и роль в общей системе дизайн-проектирования;
- технические и программные средства компьютерной графики;
- основные функциональные возможности современных графических систем;
- классификацию и области применения мультимедиа приложений;
- этапы и технологии создания мультимедиа;
- средства компьютерной аудио - технологии;
- сети Интернет, виды подключений, структуру и основные принципы работы сети;
- основные принципы, методы и свойства информационных и коммуникационных технологий;

Умения:

- использовать разнообразные изобразительные и технические приемы и средства при выполнении дизайн-проекта;
- владеть процессами дизайнерского проектирования;
- приобрести навыки в разработке дизайн-проектов с учетом национальных и региональных особенностей и защищать дизайн-проект;
- использовать методы макетирования и их специфику;
- иметь опыт применения средств компьютерной графики при разработке дизайн-проектов; использовать средства мультимедиа для реализации статических и динамических процессов;
- пользоваться современными информационными и коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности.

Владения навыками:

- работа с программным обеспечением для выполнения дизайн-проектов;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- обработка информации в целях принятия оптимальных управленческих решений.

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

- Производственный контроль на предприятиях общественного питания (ОК-16, ОК-17, ОК-18);
- Проектирование предприятий общественно питания (ОК-16, ОК-17, ОК-18)
- Учебно-исследовательская работа (ОК-15, ОК-17).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины «Информационные технологии в проектной деятельности» направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

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

- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчёта технологических параметров оборудования (ПК-8);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- организует документооборот по производству на предприятии общественного питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

- анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- особенности дизайна в сфере применения;
- графику на разных этапах проектирования;
- графические материалы, методы и способы подачи графических материалов;

- теорию композиции; виды композиции; приемы, принципы и закономерности композиции, методы их использования;

- принципы комбинаторного решения формы объектов проектирования,

- приемы и методы макетирования;

- специфику эскизного и натурального макетирования;

- современные методы дизайн-проектирования;

- концептуальный дизайн-проект, его особенности и роль в общей системе дизайн-проектирования;

- технические и программные средства компьютерной графики;

- основные функциональные возможности современных графических систем;
- классификацию и области применения мультимедиа приложений;
- этапы и технологии создания мультимедиа;
- средства компьютерной аудио - технологии;
- сети Интернет, виды подключений, структуру и основные принципы работы сети;
- основные принципы, методы и свойства информационных и коммуникационных технологий;

Уметь:

- использовать разнообразные изобразительные и технические приемы и средства при выполнении дизайн-проекта;
- владеть процессами дизайнерского проектирования;
- приобрести навыки в разработке дизайн-проектов с учетом национальных и региональных особенностей и защищать дизайн-проект;
- использовать методы макетирования и их специфику;
- иметь опыт применения средств компьютерной графики при разработке дизайн-проектов; использовать средства мультимедиа для реализации статических и динамических процессов;
- пользоваться современными информационными и коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности.

Владеть навыками:

- работы с программным обеспечением для выполнения дизайн-проектов;
- поиска необходимой информации в сети Интернет;
- обработки информации в целях принятия оптимальных управленческих решений.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в овладении функциональными элементами фирменного стиля, принципами разработки, использования в конкретных условиях.

1. Учебные задачи дисциплины:

Студент должен знать:

- элементы корпоративной культуры, структуру имиджа предприятия общественного питания, этапы разработки фирменного стиля;
- художественные стили; объемно-планировочные композиции и предметно-пространственную организацию интерьера и других функциональных элементов фирменного стиля;
- особенности фирменного стиля в различных предприятиях общественного питания и влияние фирменного стиля на конкурентоспособность ресторана;

уметь:

- осуществить поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства и использовать ее для изучения основ фирменного стиля ресторана;
 - разработать дизайн интерьера ресторана; меню и карты вин; сервировки стола; фитодизайн; световой дизайн; фирменный стиль в одежде персонала ресторана и др.;
 - оценить эффективность использования фирменного стиля ресторана;
- владеть:
- методологией разработки концепции ресторана;
 - нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля;
 - технологией разработки составляющих элементов фирменного стиля ресторана.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Дисциплина «Фирменный стиль предприятий общественного питания» относится к дисциплинам по выбору (Б3.В13) профессионального цикла подготовки бакалавров по направлению 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

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

- Б3.Б.11 Начертательная геометрия и инженерная графика (ПК-3, ПК-6, , ПК-30, ПК-34);
- Б3.Б.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22);

- Б2.В.ОД.5 Компьютерные технологии и информатика (ПК-3, ПК-10, ПК-15).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие умения и владения навыками:

Знания: знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК 9).

Умения: использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1), использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3), владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8); осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания (ПК-13), осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (ПК-34).

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

- Б3.Б.8 Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-24, ПК-30, ПК-33, ПК-36);
- Б3.В.ДВ.4.2 Барное дело (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-25, ПК-31, ПК-32)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 7. Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК 8. Владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

ПК 9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.

ПК 12. Организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

1) Цель дисциплины: формирование знаний у студентов по общим теоретическим вопросам дизайна в интерьере, этапах дизайнерской деятельности, принципах дизайна.

2) Учебные задачи дисциплины.

Студент должен знать: место дизайна в культуре человека; теоретические основы дизайна; общие положения в сфере дизайна интерьера; о проектировании интерьеров помещений и различных функциональных зон, цветового и светового планирования помещений; основы теории цвета и света; психологического воздействия цвета на человека; исторический аспект цвета в интерьере; типы и источники освещения; влияние цвета и света на восприятие объемов в пространстве; самостоятельное эстетическое воздействие цвета и цветовых гармоний на человека; общие принципы проектирования помещений; интерьеры предприятий общественного питания.

Уметь: использовать специальную терминологию; характеризовать продукт дизайн-деятельности; моделировать пространство и объем посредством цвета, тона и света; использовать цвет как фактор психофизиологического комфорта; создавать дизайн-проекты, используя современное программное обеспечение.

3) Владеть: основными приемами проектирования и наполнения интерьера и экстерьера предприятия общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Дисциплина «Дизайн интерьера» относится к дисциплинам по выбору (БЗ.В.ДВ.3) профессионального цикла подготовки бакалавров по направлению 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

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

Начертательная геометрия и инженерная графика (ПК-3, ПК-34);

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-13);

Компьютерные технологии и информатика (ПК-3).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие умения и владения навыками:

Знания: знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК 9).

Умения: использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1), использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического

анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3), владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8); осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания (ПК-13), осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (ПК-34).

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

Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-24, ПК-30, ПК-33, ПК-36); Барное дело (ПК-7, ПК-8, ПК-25, ПК-31, ПК-32)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией, с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12).

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

НАПИТКИ В КУЛЬТУРЕ РАЗНЫХ НАРОДОВ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Сформировать систему знаний, умений и навыков в вопросах организации и развития обслуживания иностранных гостей и туристов в предприятиях питания на территории России, изучить новые технологии и формы обслуживания.

Задачей дисциплины являются:

- ознакомить с историей и этапами развития потребления напитков разными народами;
- ознакомить студентов с классификацией и ассортиментом отдельных групп напитков;
- овладеть практическими навыками приготовления напитков.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина является дисциплиной профессионального цикла.

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

Знания: факторов, формирующих потребительские свойства продовольственных товаров; факторов, формирующих и сохраняющих качество продовольственных товаров на всех стадиях жизненного цикла; основных химических веществ пищевых продуктов; систем классификации и кодирования продовольственных товаров; процессов, происходящих при хранении и их влияние на изменение потребительских свойств и сохраняемости продовольственных товаров; признаков классификации и ассортимент отдельных групп продовольственных товаров; правил и режимов транспортирования и хранения продовольственных товаров.

Умения: работать с нормативной документацией на продовольственные товары; определять количественные потери продовольственных товаров на различных стадиях жизненного цикла продукции, пользуясь нормами естественной убыли; оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров; определять потребительские свойства продовольственных товаров по калорийности, пищевой ценности, безвредности.

Владения навыками: владеть методами органолептической оценки качества продовольственных товаров; владеть методами технохимического контроля качества продовольственных товаров.

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

- производственная преддипломная практика

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

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

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

- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятие информации, постановка цели и выбор путей ее достижения (ОК-10);

- владение одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимание основной терминологии сферы своей профессиональной деятельности (ОК-15).

Профессиональные компетенции (ПК):

- умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организация и осуществление технологических процессов и осуществление технологических процессов производства продуктов питания (ПК-7);

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

- владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-9);

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

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

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

В результате изучения учебной дисциплины: «Напитки в культуре разных народов» обучающиеся должны:

Знать: историю и этапы развития традиций в потреблении напитков разными народами; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; культуру потребления и дегустацию вин, напитков; требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков.

Уметь: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятия питания; организовывать работу предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции.

Владеть навыками: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности; методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; рациональными методами эксплуатации технологического оборудования; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производств продуктов питания.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

БАРНОЕ ДЕЛО

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Барное дело представляет собой одну из дисциплин по выбору, формирующих профессиональные знания и навыки будущих бакалавров, магистров.

Целью изучения дисциплины является приобретение учащимися теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в барах различных организационно-правовых форм и классов.

Предмет дисциплины - изучение деятельности персонала по обслуживанию потребителей в барах, приготовление смешанных напитков и коктейлей.

Задачи дисциплины - изучение основных понятий, терминов и определений; классификации, методов и правил приготовления и основ построения смешанных напитков, коктейлей-аперитивов и диджестивов; характеристики компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей; видов посуды, инвентаря и инструментов бара; барных аксессуаров; порядка подготовки бара к обслуживанию; приемов работы бармена; форм и методов обслуживания потребителей в барах; правил оформления расчетов за обслуживание, оказания услуг и составления отчетности бармена.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к дисциплинам профессионального цикла.

В результате изучения учебной дисциплины «Барное дело» обучающиеся должны:

знать:

- требования к планировке и оформлению, организация рабочего места бармена;
- оснащение оборудованием, инвентарем и посудой бар;
- подготовку бара к обслуживанию;
- организацию рабочего места бармена;
- культуру потребления и дегустацию вин, напитков;
- компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей;
- технологию приготовления смешанных напитков;
- технологию приготовления коктейлей.

Приготовление смешанных напитков и коктейлей является основой формирования профессиональных качеств бармена, который должен уметь:

- обслуживать посетителей за барной стойкой готовыми безалкогольными и алкогольными напитками, кондитерскими и другими изделиями;
- готовить широкий ассортимент смешанных напитков и коктейлей;

- оформлять витрину и барную стойку, содержать их в хорошем состоянии;
- применять методы приготовления смешанных напитков шейк, бленд, билд, стир;
- оформлять и подавать смешанные напитки и коктейли;
- владеть приемами приготовления холодных и горячих блюд и закусок и правилами их подачи;
- соблюдать условия и сроки хранения кулинарной продукции и покупных товаров;
- работать быстро, правильно организовывая свой труд и не допуская суеты.

Владеть навыками:

- принципами, формами и методами организации производственного процесса продукции общественного питания;
- приготовления, оформления, подачи смешанных напитков шейк, бленд, билд, стир;
- организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

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

- Технология производства функциональных продуктов питания;
- Напитки в культуре разных народов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

- способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность (ОК-4);
- уметь использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- стремиться к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);

Профессиональные компетенции (ПК):

- уметь использовать технические средства для основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);
- владеть современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы

данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

- знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; уметь измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

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

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

- уметь измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

- владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (32).

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРОМЫШЛЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Сформировать систему знаний, умений и навыков по вопросам в области прогрессивных технологий общественного питания, ознакомить с основами промышленной технологии общественного питания

Задачи дисциплины являются:

- изучение научных основ промышленной технология продукции общественного питания;
- ознакомиться с организацией на предприятиях пищевой промышленности;
- изучить прогрессивных технологий общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина является дисциплиной по выбору.

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

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Знания: технических средств и технологических процессов производства продукции питания; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; проектирование и реконструкцию предприятий питания; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.

Умения: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.

Владения навыками: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

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

- Производственный контроль на предприятии общественного питания;
- Проектирование предприятий общественного питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Общекультурные компетенции (ОК):

- демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы (ОК- 8);

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-7);

- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-8);

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);

- способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18);.

В результате изучения учебной дисциплины (модуля): «Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий» обучающиеся должны:

Знать: научные основы промышленной технология продукции общественного питания; особенности организации основного производства на предприятиях пищевой промышленности; влияние тенденций развития и углубления научно-технического прогресса на организацию производственных процессов.

Уметь: организовывать производственные процессы на предприятии отрасли; анализировать и рассчитывать параметры организации производственного потока; рассчитывать календарно-плановые нормативы,

составлять оперативно - производственный план, организовывать оперативный контроль за ходом производства; разработка, внедрение и обеспечение технологических процессов кулинарной продукции разнообразного ассортимента и высокого качества; разработка технических нормативов, рациональный подбор и размещение технологического оборудования, организацию рабочих мест производственного персонала; проводить обоснование совершенствования производственной структуры на предприятии.

Владеть: научной оценки организационно-экономической ситуации на предприятии; формирования организационной структуры и структуры управления предприятия; использования компьютерных систем при реализации систем управления производством и предприятием; самостоятельной и творческой работы по управлению производством

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА
ПРЕДПРИЯТИЕ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания позволяет сформировать компетенции обучающегося в области контроля качества продукции общественного питания.

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний в области контроля качества, формирование умений и навыков отбора проб и применения рациональных методов контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Изучение дисциплины обеспечивает реализацию требований государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования в области качества и контроля качества продукции общественного питания по вопросам:

- использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания;

- установления и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, готовности обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

- использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;

- использования систематизированных знаний в области качества продукции, практических навыков работы с документацией на продукцию. Умение проводить испытания (контроль) по показателям, характеризующим пищевую ценность, безопасность кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, мучных и кондитерских изделий, на полноту вложения сырья и правильность проведения технологических процессов.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

- Б2.В.08 Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-9)

- Б3.Б.06 Оборудование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-35, ПК-36)

- Б3.Б.09 Товароведение продовольственных товаров (ПК-8, ПК-9, ПК-15, ПК-16, ПК-17)

- БЗ.Б.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-32)

- БЗ.В.11 Технология ресторанной продукции (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-30, ПК-32)

- БЗ.В.13 Фирменный стиль предприятий общественного питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12)

В результате изучения дисциплины студенты должны знать:

- методы и средства измерения физических величин;

- отечественные и международные стандарты и нормы в области продукции общественного питания; изменения пищевых веществ при холодной и тепловой обработке и хранении сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции;

- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;

- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания и организации производства продукции в них;

- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- порядок разработки нормативной и технологической документации с использованием инновационных технологий;

уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации услуг (продукции) общественного питания;

- проводить стандартные испытания по определению органолептических и физико-химических свойств используемого сырья, готовой продукции;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;

- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологий и техники;

владеть навыками:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции;

- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции;

- видами и методами контроля качества на предприятии общественного питания.

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

Б3.В 07 Производственный контроль на предприятиях питания (ПК-4, -
Б3.В.14 Напитки в культуре разных народов (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-25, ПК-
31, ПК-32)

- Б3.В.15 Промышленная технология продукции общественного
питания (ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-12, ПК-31)

- Б3.В.16 Технология производства функциональных продуктов
питания (ПК-7, ПК-8, ПК-7, ПК-9, ПК-12, ПК-31)

- Б3.В.16 Технология индивидуального питания (ПК-7, ПК-8, ПК-7,
ПК-9, ПК-12, ПК-31)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 2. Владеть основными методами организации безопасности
жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий,
катастроф, стихийных бедствий.

ПК 5. Владеет основными методами производственного персонала и
населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

ПК 7. Умеет использовать технические средства для измерения
основных параметров технологических процессов, свойств сырья,
полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и
осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК 9. Знание правила техники безопасности, производственной
санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, умеет измерять и
оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности
и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.

ПК 12. Организует документооборот по производству на предприятия
питания, способен использовать нормативную, техническую,
технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

ПК 31. Способен изучать и анализировать научно-техническую
информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов
питания.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Технология производства функциональных продуктов питания» является усвоение студентами теоретических знаний и практических навыков технологии блюд и кулинарных изделий для диетического питания, лечебно-профилактического питания, школьного питания; питания спортсменов; технологические методы обработки продуктов и процессы производства продукции специального назначения; организация специальных видов питания в системе общественного питания.

Задачи дисциплины: изучить основные социально-экономические проблемы питания и здоровья населения; сформировать у студента совокупность знаний об основных теориях и концепциях питания; ознакомиться с современными технологическими методами обработки пищевого сырья в технологии продуктов питания; усвоить роль основных нутриентов в питании человека;

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла (БЗ.В.16).

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

- санитария и гигиена питания (ПК-8, ПК-9);
- товароведение продовольственных товаров (ПК-8, ПК-9);
- технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34);
- технология специальных видов питания (ПК-25, ПК-30, ПК-31, ПК-32).

Для освоения данной дисциплины студент должен:

знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК 9),

уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии (ПК-10), проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30), изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31), измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров и научных публикаций (ПК-32).

владеть: современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой

сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8); нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25).

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

Производственная преддипломная практика (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18,

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

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

В результате изучения дисциплины студент

должен: знать:

- анатомо-морфологические и физиологические особенности человека;
- категории функционального питания и перечень основных групп продуктов;

- суточные потребности человека в основных функциональных ингредиентах;

- технологию продуктов детского питания на различной сырьевой основе и различного назначения;

- технологию продуктов функционального питания различного состава и назначения, основные теории и концепции питания;

- основные проблемы питания и здоровья населения;

- роль основных компонентов пищи: белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов.

уметь:

- конструировать продукты функционального питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов, потребностей функциональных ингредиентов, связанных с полом, возрастом человека, его физиологическим состоянием, условиями проживания, профессиональной деятельности и другими, изменяющими его потребность в пластических, энергетических и регуляторных нутриентах;

- конструировать продукты функционального питания для беременных женщин, больных, страдающих наиболее распространенными заболеваниями цивилизации;

- пользоваться справочной литературой и таблицами по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью;

- подбирать режимы технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью;

- рассчитывать рационы питания согласно основным характеристикам питания основных групп населения;

владеть:

- методами приготовления широкого ассортимента кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;

- навыками прогнозирования изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки;

- навыками управления качеством продукции при создании продуктов питания, отвечающих современным требованиям.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТЕХНОЛОГИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Технология индивидуального питания позволяет сформировать компетенции обучающегося в области обеспечения индивидуального питания. Цель изучения дисциплины - дать будущим специалистам необходимый объем базовых теоретических знаний и практических навыков в тех областях пищевой биотехнологии, которые позволят увеличить среднюю продолжительность жизни, более длительно сохранять физическое и духовное здоровье, социальную и нравственную удовлетворенность, активную жизнь у пожилых и обеспечить рождение здорового поколения.

В задачи дисциплины входит:

- изучение состояния в области здорового питания населения;
- изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания;
- изучение физиологии питания человека;
- изучение пищевой ценности основных групп пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

- БЗ.Б.7 Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-34)
- БЗ.Б.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22)
- БЗ. В. ОД.5 Технология специальных видов питания (ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-30, ПК-31, ПК-22)

Знания:

- изменение пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;
- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;

Умения:

- проведение стандартных испытаний по определению показателей

физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;

- проведение анализа причин возникновения дефектов и брака продукции и разработка мероприятий по их предупреждению;

- проводить микробиологический контроль сырья, полуфабрикатов, продуктов питания;

- проводить санитарный контроль производства;

- рассчитывать рацион питания для различных групп населения

Владения навыками:

- методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;

- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;

- решения практических и профессиональных задач;

- определения пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов.

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

- БЗ.В.ОД.10 Учебно-исследовательская работа (ПК-5, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-32)

- Производственная преддипломная практика ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-25, ПК-28, ПК-33, ПК-34, ПК-35)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

ПК 7. Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК 8. Владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

ПК 9. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.

ПК 12. Организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую,

технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

ПК 31. Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- современные научные и альтернативные теории питания;
- понятие пищевого статуса организма;
- основные принципы рационального и сбалансированного питания населения с учетом характера физической и умственной активности, профессиональной деятельности;
- нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения;
- основные принципы организации лечебного питания;
- классификацию лечебных диет;
- характеристику местного и общего воздействия пищи на организм;
- технологические схемы производства лечебно-диетических и профилактических изделий;
- основные направления научно-технического прогресса в разработке новых видов лечебно-диетических и профилактических изделий.

Уметь:

- решать задачи связанные с составлением меню для обеспечения лечебным, профилактическим питанием населения;
- обеспечивать ведение технологического процесса производства;
- рассчитывать пищевую и энергетическую ценность блюд и изделий лечебно-профилактического питания;
- работать с нормативными документами.

Владеть навыками:

- работы с нормативно-технической документацией, регламентирующей показатели качества сырья и продукции.
- проведения контрольных исследований сырья и продуктов питания

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Целью физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности и обеспечение психофизической готовности к будущей профессиональной деятельности.

Достижение поставленной цели предусматривает решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих и оздоровительных **задач**:

- понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;

- знание научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;

- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на ведение здорового образа жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;

- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья;

- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности;

- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

Физическая культура - органическая часть общечеловеческой культуры, ее особая самостоятельная область. Вместе с тем это специфический процесс и результат человеческой деятельности, средство и способ физического совершенствования личности.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

«Физическая культура» на базе средней школы, СПО

В результате изучения учебного предмета «Физическая культура» учащиеся по окончании средней школы (СПО) должны:

Знать:

- основы истории развития физической культуры в России

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;

- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;
- особенности развития избранного вида спорта;
- правила использования спортивного инвентаря и оборудования, принципы создания простейших спортивных сооружений и площадок;
- правила личной гигиены, профилактики травматизма и оказания доврачебной помощи при занятиях физическими упражнениями.

Уметь:

- технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного досуга;
- проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических качеств, коррекции осанки и телосложения;
- разрабатывать индивидуальный режим, подбирать и планировать физические упражнения, поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности;
- контролировать и регулировать функциональное состояние организма при выполнении физических упражнений, добиваться оздоровительного эффекта и совершенствования физических кондиций;
- управлять своими эмоциями, эффективно взаимодействовать со взрослыми и сверстниками, владеть культурой общения;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма на занятиях физическими упражнениями, оказывать первую помощь при травмах и несчастных случаях;
- пользоваться современным спортивным инвентарем и оборудованием, специальными техническими средствами с целью повышения эффективности самостоятельных форм занятий физической культурой.

Владеть навыками:

- проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями с общей профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленностью;
- контроля за индивидуальным физическим развитием и физической подготовленностью, работоспособностью, осанкой;
- страховки и самостраховки во время занятий физическими упражнениями, оказания первой помощи при травмах и несчастных случаях;
- составления индивидуальных комплексов физических упражнений различной направленности;
- составления планов-конспектов индивидуальных занятий и систем занятий;

- оценки уровня индивидуального физического развития и двигательной подготовленности;
- оценки эффективности занятий физическими упражнениями, функционального состояния организма и работоспособности;
- определения дозировки физической нагрузки и направленности воздействия физических упражнений;
- использования спортивного инвентаря на занятиях физической культурой;
- массажа и самомассажа;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного освоения основной образовательной программы по данному направлению подготовки.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-9);
- способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);
- осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);
- способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-23).

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

Знать:

- основы физической культуры и спорта, физического воспитания, самовоспитания и самообразования, физического развития, физической и функциональной подготовленности, психофизической подготовленности, профессиональной направленности физического воспитания;
- об организме человека и его функциональных системах, саморегуляции и совершенствовании организма, адаптации

социально-экономических факторах, показателях состояния основных функциональных систем;

- о здоровье, здоровом образе и стиле жизни, основах жизнедеятельности, двигательной активности;

- методические принципы и методы физического воспитания, общая и специальная физическая подготовка, физические качества, двигательные умения и навыки, спортивная тренировка, разделы спортивной подготовки, тренированность, формы занятий, структура учебно-тренировочного занятия, разминка, вработывание, общая и моторная плотность занятия, интенсивность физической нагрузки, градация интенсивности по частоте сердечных сокращений (ЧСС), энергозатраты при физической нагрузке;

- формы организации занятий, методы и средства тренировки, физическая и функциональная подготовленность, основы планирования учебно-тренировочного процесса;

- формы самостоятельных занятий, направленность самостоятельных занятий, планирование самостоятельных занятий и особенности их проведения в зависимости от возраста и пола, спортивной подготовленности и функциональности состояния;

- о диагностике состояния здоровья и его оценке, врачебном контроле, самоконтроле, (стандартах, индексах, номограммы, функциональных пробах, упражнениях-тестах);

- о массовом спорте, студенческом спорте, системах физических упражнений;

- о поддержании и восстановлении работоспособности в профессиональной и физкультурно-спортивной деятельности;

- о психофизиологической характеристике умственного труда, работоспособности, утомлении и переутомлении, усталости, рекреации, релаксации;

- о профессионально-прикладной физической подготовке, её формах, условиях и характере труда, прикладных физических, психофизиологических, психических и специальных качествах, прикладных умениях и навыках, прикладных видах спорта, производственной физической культуре, профессиональных заболеваниях и их профилактике;

Уметь:

- использовать средства и методы физической культуры в развитии и формировании основных физических качеств;

- использовать знания особенностей функционирования человеческого организма и отдельных его систем под влиянием занятий физическими упражнениями и спортом в различных условиях внешней среды;

- применять индивидуальный выбор вида спорта или системы физических упражнений;

- использовать методы самоконтроля физического развития, физической подготовленности, функционального состояния для разработки индивидуальных программ оздоровительной и тренировочной направленности;

- владеть средствами, методами и способами восстановления организма, организации активного отдыха и реабилитации после травм и перенесенных заболеваний;

- применять организационные формы, средства и методы профессионально-прикладной психофизической подготовки в соответствии с требованиями специальности;

- реализовывать мировоззренческий компонент формирования физической культуры личности в составлении собственной, лично ориентированной комплексной программы сохранения и укрепления здоровья;

- использовать технические средства обучения (тренажеры, тренажерные комплексы, компьютерные программы, аудиовидеотеки и пр.);

Владеть навыками:

- эффективных и способов владения жизненно важными умениями и навыками (ходьба, бег, плавание и др.);

- применение средств физической культуры для развития отдельных физических качеств;

- самооценки работоспособности, усталости; утомления и применения средств физической культуры для коррекции;

- составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической, тренировочной или восстановительной направленности;

- оценки состояния здоровья, физического развития, функционального состояния и физической подготовленности;

- обучения двигательным умениям и навыкам, техническим приемам в избранном виде спорта;

- индивидуального подхода к применению средств спортивной подготовки;

- организации и проведения массовых спортивных, спортивно-оздоровительных мероприятий и соревнований по избранным видам спорта;

- направленного использования современных педагогических, медико-биологических и психологических средств восстановления;

- проведения производственной гимнастики и применения «малых форм» физической культуры;

- подбора средств профессионально-прикладной физической подготовленности, развития профессионально важных качеств;

- составления и реализации индивидуальных комплексных программ сохранения и укрепления здоровья.

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

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Учебная дисциплина Основы православной культуры позволяет сформировать компетенции обучающегося в области православной культуры. Целями освоения дисциплины «Основы православной культуры» являются: ознакомление студентов с историей Русской Православной церкви, ее культурной и государство-образующей ролью в жизни России; раскрытие содержания и смысла православного искусства; приобщение к нравственным устоям православной культуры с опорой на примеры из церковной истории, общественной деятельности и духовного подвига святых отцов и причисленных к лику святых исторических деятелей, образцов церковного и православного искусства.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к факультативному циклу.

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

философия

Знания:

- основы философии, способствуют развитию общей культуры, личности и приверженности к культурным ценностям;
- глобальные проблемы современности.

Умения:

- применять знания философии для выбора жизненной и профессиональной позиции.

Владения навыками:

- основ философской методологии и культуры философского мышления.

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные закономерности исторического процесса;
- историю Русской Православной церкви, ее культурную и государство-образующую роль в жизни России;
- содержание и смысл православного искусства.

Уметь:

- ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;
- применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности.

Владеть навыками:

- целостного подхода к анализу проблем общества.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ КООПЕРАЦИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель преподавания дисциплины «Сельскохозяйственная кооперация» сформировать объективные представления об историческом развитии сельскохозяйственной кооперации, раскрыть ее роль как важнейшего компонента рыночных отношений, основные принципы и механизм ее функционирования; сформировать компетенции обучающихся в области создания и осуществления предпринимательской деятельности на кооперативных принципах.

Для этого необходимо решить следующие задачи:

- ознакомить студентов с возникновением и развитием идеи и практики сельскохозяйственной кооперации за рубежом и в России;
- изучить внешние и внутренние факторы, оказывающие влияние на развитие сельскохозяйственной кооперации;
- ознакомить студентов с современными морально-этическими ценностями и принципами кооперативного движения, богатым историческим опытом развития сельской кооперации в России;
- изучить правовые и экономические основы развития сельскохозяйственной кооперации, особенности ее функционирования в современных условиях;
- научить применять теоретические знания в практической деятельности, развивая многообразие форм сельскохозяйственного кооперирования.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к факультативным. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: «Теория и практика кооперации» (ОК-14), «Основы социального государства» (ОК-14), «Политология» (ОК-14).

Знания: теоретических и исторических основ международного кооперативного движения, современных кооперативных принципов, места и роли сельской кооперации в агропромышленном комплексе и в жизни общества в целом, основных механизмов и законов рыночной экономики.

Умения: выражать свою позицию по вопросам исторического наследия; применять теоретические знания в практической деятельности;

Владения навыками: получения информации из отечественных и зарубежных источников; основными методами ценообразования, финансирования, кредитования и страхования; грамотно использовать специфику внешнеэкономических операций на рынке сырья и продовольствия.

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен: знать:

историю сельскохозяйственной кооперации, особенности организации предпринимательской деятельности кооперативов с учетом выполнения социальных функций, методiku создания и порядок организации работы кредитных кооперативов;

уметь: отличать особенности организации и функционирования кооперативов от других форм хозяйствования, разбираться в правовой основе кооперативных структур, в особенностях их создания и функционирования; систематизировать информацию об экономической и социальной деятельности кооперативов; применять на практике кооперативные методы демократического управления и контроля для улучшения хозяйственной деятельности кооперативов.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

КРЕДИТНАЯ КООПЕРАЦИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Краснодар

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель преподавания дисциплины «Кредитная кооперация» состоит в том, чтобы студентам дать систематизированные научные знания, объективные представления об историческом развитии кредитной кооперации, раскрыть ее роль как важнейшего компонента рыночных отношений, основные принципы и механизм ее функционирования. Для этого необходимо решить следующие задачи:

- ознакомить студентов с возникновением и развитием идеи и практики кредитной кооперации за рубежом и в России;
- изучить внешние и внутренние факторы, оказывающие влияние на развитие кредитной кооперации;
- ознакомить студентов с современными морально-этическими ценностями и принципами кооперативного движения, богатым историческим опытом развития сельской кредитной кооперации в России;
- ознакомить с правовой и экономической основой развития кредитной кооперации в сельском хозяйстве, с особенностями функционирования кредитных кооперативов в современных условиях;
- научить применять теоретические знания в практической деятельности, развивая многообразие форм кредитной кооперации.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина относится к факультативным. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: «Теория и практика кооперации» (ОК-3), «Экономика» (ОК-3), «Деловые переговоры» (ОК-6), «Менеджмент» (ОК-6), «Основы социального государства» (ПК-6).

Знания: теоретических и исторических основ международного кооперативного движения, современных кооперативных принципов, места и роли кредитной кооперации в агропромышленном комплексе и в жизни общества в целом, основных механизмов и законов рыночной экономики.

Умения: выражать свою позицию по вопросам исторического наследия; применять теоретические знания в практической деятельности;

Владения навыками: получения информации из отечественных и зарубежных источников; основными методами ценообразования, финансирования, кредитования и страхования; грамотно использовать специфику внешнеэкономических операций на рынке сырья и продовольствия.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: «Производственная практика» (ПК-6).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способность предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6).

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

Уметь: отличать особенности организации и функционирования кооперативов от других форм хозяйствования, разбираться в правовой основе кооперативных структур, в особенности их создания и функционирования;

систематизировать информацию об экономической и социальной деятельности кооперативов.