

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

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность (профиль) Организация производства и обслуживания в  
индустрии питания

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.Б.01 История

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель курса - сформировать у обучающихся комплексное представление об историческом прошлом России, о ее культурно-историческом своеобразии, месте России в системе мировых цивилизаций, способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

Задачи дисциплины:

- проанализировать основные этапы и важнейшие события российской истории;
- выявить закономерности и своеобразие российской истории;
- раскрыть взаимосвязь российской и мировой истории, определить место российской цивилизации во всемирно-историческом процессе;
- дать представление о дискуссионных вопросах современной исторической науки;
- осветить попытки фальсификации истории России в современной зарубежной историографии;
- способствовать формированию у обучающихся патриотических качеств, активной гражданской позиции.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК-2 - способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- закономерности и этапы исторического процесса;
- основные процессы мировой и отечественной истории;
- события, исторических деятелей и героические страницы российской истории;

Уметь:

- анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества;
- ориентироваться в российском и мировом историческом процессе;
- применять исторические знания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, формирования профессиональной компетенции;

Владеть:

- навыками анализа исторического процесса, закономерностей исторического развития общества;
- навыками исторического мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы общества и формирования гражданской позиции;
- навыками публичной речи, ведения дискуссии, использования в аргументации исторических фактов.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Древняя Русь и образование Русского централизованного государства. Предмет истории, функции, методы и методологические принципы. Древнерусское государство и Русь периода феодальной раздробленности. Образование Русского централизованного государства. Специфика формирования единого российского государства.

Раздел 2. Россия в XVII - XVIII вв. Смутное время и Россия в XVII в. Абсолютная монархия в России (XVIII в.).

Раздел 3. Россия в XIX в. Внутренняя и внешняя политика России в XIX в. Становление индустриального общества. Общественная мысль и общественные движения в России XIX в.

Раздел 4. Россия в начале XX в. Социально-экономическое и политическое развитие России в начале XX в. Россия в условиях Первой мировой войны и общенационального кризиса. Революции 1917 г. и Гражданская война в России.

Раздел 5. Советское государство в 1920-х-1991 гг. Советское государство в 1920-е гг. Образование СССР. Индустриализация страны, коллективизация сельского хозяйства, культурная революция.

Советская внешняя политика и международные отношения в 1930-е гг. СССР в годы Великой Отечественной войны.

СССР в 1945-1964 гг. Социально-экономическое развитие, общественно-политическая жизнь, внешняя политика СССР в послевоенные годы. «Холодная война».

СССР в середине 1960-х – 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений. СССР в 1985-1991 гг. Перестройка.

Раздел 6. Распад СССР и становление новой России (1991 - начало XXI в.).

Внешнеполитическая деятельность России в условиях новой геополитической ситуации.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.02 Философия

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 53ЕТ (180 час.).

2. Цели и задачи дисциплины.

Цель преподавания дисциплины заключается в формировании у бакалавров представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования.

Задачи:

- Овладение базовыми принципами и приемами философского познания.
- Введение студентов в круг философских проблем, выработка навыков работы как с оригинальными и адаптированными философскими текстами, так и текстами экономического содержания.
- Овладение умением ориентироваться в работе с теоретическими источниками для использования данного материала в будущей общественной жизни и профессиональной деятельности; умение давать наиболее адекватную оценку социальным феноменам.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

– общекультурные (ОК):

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления; основные направления, проблемы, теории и методы философии, содержание современных философских дискуссий по проблемам социально-экономического развития;

- историческую и философскую области знания в их логической целостности и последовательности, предполагающих систематизацию основных принципов, законов, категорий; этические нормы общения с коллегами и партнерами;

- основную проблематику философии и осознанно ориентироваться в истории человеческой мысли, в основных проблемах, касающихся условий формирования личности, свободы и ответственности, отношения к другим

людям, к социальным и этическим проблемам развития современной культуры, науки, техники, понимания необходимости сохранения окружающей культурной и природной среды.

Уметь: применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности; ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе; применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности;

- высказывать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся гуманитарных и социальных ценностей; применять принципы и законы гуманитарных наук, формы и методы научного познания в профессиональной деятельности; использовать гуманитарные, социальные и экономические знания для анализа социально-значимых проблем и процессов;

- использовать методы научного познания в профессиональной области; самостоятельно анализировать и оценивать те или иные мировоззренческие и этические позиции окружающих людей, общества в целом.

Владеть: навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы общества; навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское и социально-экономическое содержание; приемами ведения дискуссии и полемики; навыками публичной речи и письменного изложения собственной точки зрения по различным проблемам в области философии и экономики;

- культурой мышления, способностью к обобщению, анализу и восприятию информации; основами философского, исторического и правового мышления, навыками сбора, систематизации и самостоятельного анализа информации о социально-политических и экономических процессах;

- владеет способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.

## 5. Содержание учебной дисциплины (модуля)

### 5.1. Содержание разделов, тем дисциплины

#### Раздел 1. Введение в философию.

Тема 1. Философия: смысл и предназначение Предмет философии.

Проблематика и содержание философских учений. Соотношение и взаимосвязь мифа, религии, философии. Философия и мировоззрение.

Основной вопрос философии. Материализм и идеализм как основные философские направления. Философский монизм и дуализм.

Структура философского знания. Место философии в человеческой культуре. Функции философии и ее роль в обществе.

#### Раздел 2. История философии.

Тема 2. Начало философии Зарождение философской мысли в Древней Индии, отражение ее в «Ведах». Общая характеристика философских учений джайнизма, буддизма, «локаята».

Зарождение философской мысли в Древнем Китае и ее отражение в

классических книг китайской образованности. Общая характеристика философских учений конфуцианства, Лао-Цзы, даосизма.

Философская мысль в Древней Греции. Первая древнегреческая философская школа: зарождение концепции первоначальной материи. Диалектическая философия Гераклита и антидиалектическая философия Элейской школы, их значение для развития философской мысли. «Атомистический материализм» Демокрита: учения об атомах, о познании, взгляды на общество. Софистика как философское явление. Философские взгляды Сократа. Платон как основоположник идеалистической линии в философии Древней Греции: учения об «эйдосах», о бессмертии человеческой души, об обществе и идеальном государстве. Философия Аристотеля: критика платоновского учения об «эйдосах», учение о материи и форме, о первоначальном двигателе как высшей форме. Взгляды на общество и этика.

Общая характеристика основных течений эллинистической философии (скептицизма, эпикуреизма, стоицизма) и философской мысли Древнего Рима. Историческое значение философии древнего мира для развития культуры Запада и Востока.

Тема 3. Основные этапы развития европейской философии

Формирование и развитие христианской философской мысли.

Апологетика как форма ранней христианской философской мысли. Патристика как историческая форма христианской философской мысли. Взгляды Аврелия Августина как крупнейшего представителя западноевропейской патристики. Схоластика как поздняя форма христианской философской мысли. Борьба номинализма и реализма. Философские взгляды Фомы Аквинского как крупнейшего систематизатора схоластики.

Общая характеристика философской мысли эпохи Возрождения. Общефилософская, социально - политическая и натурфилософская ветви философии эпохи Возрождения. Философские идеи Монтеня, Николая Кузанского.

Зарождение философии Нового времени. Философские взгляды Ф. Бэкона и Р. Декарта как основоположников философии Нового времени. Английская философия XVII - XVIII веков. Философские взгляды Т. Гоббса, Д. Локка. Д. Беркли, Д. Юма. Развитие философии во Франции XVII - XVIII веков. Философские взгляды представителей французского Просвещения (Вольтера и Руссо), материалистов (Ламетри, Дидро, Гельвеция, Гольбаха). Философские взгляды Б. Спинозы.

Немецкая классическая философия. Философские взгляды основоположника немецкой классической философии И. Канта: диалектические идеи «докритического периода», учение о «вещах в себе» и чувственном познании, идея «априорных истин», метод антиномий, этика. Философия И. Г. Фихте. Философские взгляды Ф.В.И. Шеллинга. Философские взгляды Г.В.Ф. Гегеля как вершина немецкой классической философии: учение об «абсолютной идее», философия истории, философия права, эстетика. Л.Фейербах как последний представитель

немецкой классической философии: критика христианства и идеализма Гегеля, учение о человеке, критика вульгарного материализма.

Философские взгляды К. Маркса и Ф. Энгельса: единство диалектики и материализма, материалистическое понимание истории. Философия позитивизма (О. Конт, Г. Спенсер). Иррационалистическое направление в западноевропейской философии (А. Шопенгауэр, С. Кьеркегор, Ф. Ницше, З. Фрейд).

Неопозитивизм как одно из основных направлений западноевропейской философии XX века. Два центра его зарождения. «Логический позитивизм» как первая историческая форма неопозитивизма. «Логический позитивизм» и развитие современной логики. «Лингвистическая философия» как разновидность неопозитивизма.

Экзистенциализм как одно из основных направлений западноевропейской философии XX века. Два центра его зарождения. Христианское и атеистическое направления в философии «существования». Основные проблемы и идеи экзистенциализма, понятия «экзистенции», «пограничных ситуаций», учение о свободе человека. Неотомизм как религиозное направления в философии XX века: учение о вере и знании, «метафизика», социально - философская доктрина. Прагматизм как основное направление в американской философии XX века, его взаимодействие с развитием западноевропейской философии. Новейшие направления и школы западноевропейской философии. Общая характеристика философских течений «феноменология», «философской герменевтики».

Тема 4. Отечественная философия

Особенности развития философской мысли в России.

Общая характеристика развития религиозной философии в России XVI -XX веков. Идеиная борьба «стяжателей» и «нестяжателей». Взгляды представителей «школьной схоластики». Формирование светской философии в России. Общая характеристика взглядов представителей «Ученой дружины». «Корпускулярная философия» М. В. Ломоносова. Философские идеи Г. С. Сковороды и А. И. Радищева.

Идейно - философская борьба в России первой половины и середины XIX века (идеология «официальной народности», взгляды «западников» и «славянофилов»). Материализм и диалектика в философии революционных демократов. Идеалистическая философия в России середины и конца XIX века. Философские взгляды Ф.М. Достоевского, В.С. Соловьева, Л.Н. Толстого.

Развитие марксистской философии в России. Философские взгляды Г. В. Плеханова и В. И. Ленина. Роль И. В. Сталина в судьбах марксистской философии. Философские дискуссии 20-30-х годов в СССР. Достижения советской философии 60-80-х годов. Тоталитаризм и философия: уроки прошлого. Религиозно - идеалистическое направление в отечественной философии XX века. Философские взгляды Н. Бердяева, П. Флоренского, С. Булгакова. Состояние философской мысли в современной России. Философия диалога и диалог философий как потребность современного

этапа общественного развития и развития российского общества.

Раздел 3. Онтология – учение о бытии

Тема 5. Основы философского понимания мира

Философский смысл проблемы бытия. Категория бытия, ее смысл и специфика. Бытие и небытие. Основные виды бытия. Проблема субстанции. Понятие материи и идеалистическая философия. Эволюция понятия материи в истории материалистических учений.

Пространство и время, проблема их объективности. Субстанциальная и реляционная концепции пространства и времени в современной науке и философии. Проблема бесконечности пространства и времени в свете теории «Большого взрыва». Современная наука о свойствах пространства и времени. Философское понятие движения. Движение и материя. Основные характеристики движения. Движение и покой. Проблема выделения форм движения и системной организации материи. Принцип редукционизма в науке и философии. Современная наука о возникновении порядка из хаоса, бифуркации и «философия нестабильности».

Диалектика и ее альтернативы в истории философии, науки и культуры. Характеристика теории диалектики, категорий, принципов, законов диалектики как ее элементов. Различные подходы к определению понятия развития в современной философии. Развитие и движение. Принцип развития как один из основных принципов диалектики, его методологическое значение для науки и практики. Понятие развития в современной науке.

Понятие связи. Классификация связей. Закон как вид связи. Принцип всеобщей связи как один из основных принципов диалектики, его методологическое значение для науки и практики. Понятие системы и функции.

Противоречия как узловая проблема диалектики. Формально - логические и диалектические противоречия. Понятия противоположностей, единства и борьбы противоположностей как сторон противоречия. Смысл закона единства и борьбы противоположностей и его методологическое значение, в том числе для управленческой деятельности. Проблема классификации противоречий и методов воздействия на них.

Категории количества и качества. Закон перехода количественных изменений в качественные как один из основных законов диалектики. Понятия меры и скачка. Методологическое значение диалектической теории количества и качества для познания, практики, управленческой деятельности.

Понятие отрицания, отрицания отрицания. Характеристика направленности развития как движения «по спирали», учет ее в познании и практике. Категории общего, особенного, единичного. Категории причины и следствия. Принцип причинности в современной науке. Детерминизм и индетерминизм. Понятия необходимости и случайности, возможности и действительности в науке и философии. Категории содержания и формы. Принцип единства содержания и формы.

Тема 6. Философское осмысление проблем сознания

Сознание как свойство высокоорганизованной материи, возможности его возникновения с позиций кибернетики.

Отражение как всеобщее свойство материи. Исторические этапы развития отражения с позиций современной науки. Отличия сознания от отражения на уровне психики животных. Сознание и знание.

Сознание и общество. Сознание, язык, труд. Современная наука о возникновении человека и общества.

Проблема творческой активности сознания. Сознание и материальный мир. Открытие функциональной асимметричности полушарий головного мозга и его значение для понимания сознания.

Проблема «искусственного интеллекта» в свете современной науки и философии.

Раздел 4. Гносеология – теория познания.

Тема 7. Философское учение о познании

Философская проблема источников и уровней познания. Понятие ощущения в современной науке и философии. Основные формы чувственного познания. Понятие как основной элемент рационального познания. Основные формы рационального познания. Сциентизм и рационализм в истории философии и современные представления о взаимоотношениях чувственного и рационального уровней познания.

Понятие истины в философии, религии, науке. Проблемы объективности истины, абсолютной и относительной истин, их решение в современной философии.

Понятие практики. Роль практики в познании. Проблема взаимоотношения практики и теории, теоретического и эмпирического.

Научное познание: его специфика, основные методологические принципы и формы.

Обыденное, специально - научное и философское познание в системе познавательной деятельности человека. Общенаучные и специально - научные методы и формы познания, их связь с философской методологией.

Раздел 5. Философская антропология.

Тема 8. Проблема человека в философии

Проблема человека в контексте задачи гуманизации общественных отношений и гуманитаризации образования. Специфика философского понимания человека.

Возникновение Homo Sapiens: мифологические, религиозные и научные концепции. Антропосоциогенез, его комплексный характер. Труд (предметная деятельность), общение и язык как главные факторы формирования человека. Экзогамия, социально-нравственные запреты и другие культурные формы обуздания зоологического индивидуализма. Исторические этапы развития человека. Природное и общественное в человеке.

Человек, индивид, личность. Личность как объект и субъект общественной жизни. Роль социальной среды в формировании личности.

Человек и его социальные роли. Характер и судьба. Индивидуальность и



конформизм, свобода и ответственность личности. Типы личностей. Великие, исторические, «харизматические» личности. Технизация жизни в современных условиях, её влияние на развитие личности. Феномен отчуждения и одиночества личности, проблема его преодоления. Самоценность человека. Проблема чувства и смысла жизни. Любовь к жизни и отношение к смерти в духовном опыте человечества. Сколько и как жить человеку, необходимо ли ему бессмертие. Наркотики против жизни. Дискуссии по вопросу права на смерть, права на эвтаназию. Идеал всестороннего гармоничного развития человека и возможности его осуществления.

Человечество как мировое сообщество, его глобальное единство и глобальные опасности. Принцип гуманизма и человеческое «измерение» прогресса. Свобода и ответственность. Насилие и ненасилие. Нравственные ценности. Будущее человека: футурологические прогнозы. Раздел 6. Социальная философия.

Социальная философия в широком и узком смысле. Становление социальной философии как особого раздела философского знания. Два направления социальной философии: философия социальных отношений и структур и философия истории, их единство. Материалистическое понимание истории К. Маркса и социально-философские взгляды позитивистов. Идея круговоротов в истории (О.Шпенглер, А.Тойнби, П.Сорокин). Проблема предмета и специфики социальной философии, её место в системах философского знания и обществоведения.

Понятие общества. Общество как особый вид бытия. Особенности общественных связей. Общественные законы и человеческая деятельность. Труд как единство общественных отношений и деятельности. Сущность основных подходов к изучению общества: идеалистического, материалистического и многофакторного («теория факторов»), их основания в особенностях бытия общества и человека. Формационный и цивилизационно-культурологический подходы к истории общества, их соотношение. Деятельностный подход в социальной философии.

Социальная философия и методы социального познания (системно-структурный, историко-генетический, субстратно-событийный, гуманитарно-личностный). Социальная философия и социология.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.Б.03 Иностранный язык

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 ЗЕТ (360 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Практическая цель – повышение исходного уровня владения иностранным

языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для практического использования иностранного языка в профессиональной и личностной деятельности.

Образовательная цель – расширение знаний студентов о стране(-ах) изучаемого языка в области национальной культуры и экономики, расширение кругозора студентов, совершенствование культуры мышления, общения и речи, повышение их общего культурного и образовательного уровня.

Воспитательная цель – формирование у студентов толерантности и уважительного отношения к духовным и материальным ценностям других стран и народов.

Задачи:

- формирование у студентов иноязычной компетенции как основы межкультурного и профессионального общения;
- формирование умения самостоятельно работать с иностранным языком;
- развитие информационной культуры, когнитивных и исследовательских умений.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

общекультурные компетенции (ОК)

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- иностранный язык в объеме, необходимом для элементарного общения в личностной и профессиональной деятельности;
- основные значения изученных лексических единиц, обслуживающих ситуации иноязычного общения в социокультурной, деловой и профессиональной сферах деятельности;
- основные грамматические явления и структуры, используемые в письменном и устном общении;
- межкультурные различия, культурные традиции и реалии, культурное наследие своей страны и стран(ы) изучаемого языка;
- основные нормы социального поведения и речевой этикет, принятые в стране(-ах) изучаемого языка.

Уметь:

- понимать информацию при чтении учебной, справочной, научной/культурологической литературы в соответствии с конкретной целью

(ознакомительное, изучающее, просмотровое, поисковое чтение);

- сообщать информацию на основе прочитанного текста в форме подготовленного монологического высказывания (презентация по предложенной теме), развертывать предложенный тезис в виде иллюстрации, детализации, разъяснения;
- выражать коммуникативные намерения в связи с содержанием текста/в предложенной ситуации;
- понимать монологические высказывания и различные виды диалога, как при непосредственном общении, так и в аудио/видеозаписи;
- соблюдать речевой этикет в ситуациях повседневного и делового общения (устанавливать и поддерживать контакты, завершить беседу, запрашивать и сообщать информацию, побуждать к действию, выразить (не)согласие с мнением собеседника, просьбу);
- письменно фиксировать информацию, получаемую при чтении текста, прослушивании аудиозаписи, просмотре видеоматериала;
- письменно реализовывать коммуникативные намерения (запрос, информирование, предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, (не)согласие, отказ, извинение, благодарность).

Владеть:

- основами публичной речи, деловой переписки, ведения документации, приемами аннотирования, реферирования, перевода литературы по специальности;
- навыками, достаточными для повседневного и делового профессионального общения, последующего изучения и осмысления зарубежного опыта в профилирующей и смежных областях профессиональной деятельности, совместной производственной и научной работы;
- умениями грамотно и эффективно пользоваться источниками информации на иностранном языке (справочная литература, Интернет-ресурсы);
- навыками самостоятельной работы (критическая оценка качества своих знаний, умений и достижений; организация работы по решению учебной задачи и планирование соответствующих затрат и времени; коррекция результатов решения учебной задачи);
- навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на иностранном языке.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Знакомство
2. Путешествия
3. Гостиница
4. Назначение встречи
5. Деловой разговор
6. Еда
7. Покупки
8. Моя специальность

9. Экономика
  10. Предприятия и организации
  11. Деньги, кредит, банки
  12. Бухучет
  13. Налогообложение
  14. Менеджмент
  15. Маркетинг
  16. Управление качеством
  17. Деловая коммуникация
6. Виды учебной работы: занятия семинарского типа, самостоятельная работа.
7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.Б.04 Международный культурный обмен и деловые коммуникации

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 ЗЕТ (288 час.)
2. Цель и задачи дисциплины.  
Основная цель курса – в соответствии с направлением подготовки целью освоения дисциплины является формирование у выпускников способности к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5), знаний в области международного культурного обмена и деловых коммуникаций, основ международного культурного сотрудничества, правовой и организационной базы этого сотрудничества. Познакомив студентов со спецификой, местом и значением деловых коммуникаций в современном обществе, подготовить их к адекватной оценке коммуникационного пространства и обучить применению на практике навыков коммуникации.  
Задачи изучения дисциплины предусматривают:
  - формирование целостного представления о международном культурном обмене и деловых коммуникациях как разновидностях специализированных связей;
  - формирование понимания того, что международный культурный обмен – это не только необходимое условие движения человечества по пути прогресса, но и важный фактор международных отношений в условиях демократизации и интеграции мирового сообщества;
  - формирование представлений о современных научных подходах к организации международного культурного обмена и различных форм деловых коммуникаций, а также практической значимости коммуникативной компетенции в служебной деятельности
  - формирования коммуникативных умений и навыков необходимых для профессиональной деятельности;
  - формирования навыков выявления психолого-коммуникативного потенциала деловых партнеров;
  - формирование умений выбора и реализации стратегий деловых

коммуникаций.

### 3. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

### 4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

ОК-5 – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

сущность и природу международного культурного обмена и деловых коммуникаций, современные научные концепции международного культурного обмена, основы вербальных и невербальных коммуникаций, формы деловых коммуникаций, основы коммуникативной компетентности специалиста, принципы обеспечения эффективности профессиональных коммуникаций, психологические аспекты делового общения, правовые, этнические, социально-психологические, организационные и политические аспекты международного культурного обмена, психологические аспекты делового общения, правовые, этнические, социально-психологические, организационные и политические аспекты международного культурного обмена;

уметь: на конкретных примерах объяснять теорию и практику международного культурного обмена, и его историческую роль, применять теорию международного культурного обмена в практике своей профессиональной деятельности, разбираться в современных тенденциях развития международного культурного обмена, анализировать современные международные культурные связи в области искусства, образования, науки, спорта и туризма, применять полученные знания и навыки для подготовки и проведения деловых переговоров и встреч, деловых совещаний;

владеть: навыками применения полученных знаний в профессиональной деятельности, навыками преодоления конфликтов в деловой сфере, культурой деловых коммуникаций, навыками подготовки публичных выступлений, навыками деловой этики и основами культуры деловых коммуникаций, навыками информационного и документального обеспечения процессов профессиональных коммуникаций, способностью к коммуникации для решения профессиональных задач межличностного и межкультурного взаимодействия, навыками системного анализа и научной интерпретацией социальных фактов, характеризующих международный культурный обмен и деловые коммуникации.

### 5. Содержание дисциплины.

Основные разделы:

Раздел I. Теоретические подходы к практике международного культурного обмена.

Раздел II. Правовые и политические аспекты международного культурного обмена.

Раздел III. Основные направления и формы международного культурного обмена.

Раздел IV. Основные характеристики деловых коммуникаций.

Раздел V. Психологические аспекты делового общения.

Раздел VI. Коммуникативная компетентность специалиста.

Раздел VII. Культура деловых коммуникаций.

Раздел VIII. Профессиональные коммуникации.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.05 Психология и конфликтология

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 ЗЕТ (288 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цели:

- сформировать целостное представление у обучающегося о закономерностях развития личности, психике и психических явлениях в жизнедеятельности человека, необходимые для повышения общей и профессиональной компетентности современного специалиста;

- сформировать представление об особенностях и формах протекания конфликтов различных типов, способах предупреждения и разрешения их в практической деятельности.

Задачи:

- овладение базовыми положениями и закономерностями развития психики, формирования личности; введение обучающихся в круг вопросов психологии деятельности, психологии личности и коллектива, общения и межличностных отношений, психических способностей и состояний как основополагающих при самоорганизации и организации поведения других людей в производственной деятельности;

- формирование понимания конфликта как формы противоборства субъектов, представления об основных стадиях и способах управления конфликтным процессом, о способах и стилях разрешения различных конфликтных ситуаций.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

общекультурные компетенции (ОК)

- способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные,

этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

• Знать:

- основные понятия и категории психологии, закономерности развития природы, общества и мышления;
- роль природных факторов в психической жизни человека, структуру психики человека и основные функции психики, особенности психического отражения;
- структуру и проявления личности в системе межличностных отношений, формирование и развитие способностей;
- современные психодиагностические методы получения информации о личности и возможности их использования, чтобы успешно работать в коллективе и толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- виды конфликтов, специфику их протекания, механизмы, скрытые и явные причины конфликтов, способы эффективного противостояния и разрешения конфликтов.

Уметь:

- применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности;
- применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетенции;
- осознанно и самостоятельно оперировать психологическими понятиями;
- анализировать научную литературу и ориентироваться в потоке психологической литературы;
- использовать психологические знания как основу гуманитарной подготовки, повышения духовной, правовой и гражданской культуры;
- выявлять структуру конфликта, его конструктивные и деструктивные последствия;
- анализировать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия членов коллектива.

Владеть:

- основными понятиями психологии и конфликтологии;
- навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на социальные проблемы общества;
- навыками предотвращения и разрешения конфликтных ситуаций в коллективе.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел I. Психология как наука. Психика.

Тема 1. Психология как наука.

Тема 2. Мозг и психика. Структура сознания.

Тема 3. Основные направления в психологии.

Раздел II. Основные психические процессы и состояния

Тема 4. Ощущения и восприятия

Тема 5. Понятие памяти, процессы, виды и законы памяти.

- Тема 6. Воображение, его виды. Приемы создания образов.
- Тема 7. Мышление, его виды и формы. Мыслительные операции.
- Тема 8. Мышление, речь, интеллект.
- Тема 9. Внимание, его виды и свойства
- Тема 10. Эмоции.
- Тема 11. Воля.
- Раздел III. Психология личности.
- Тема 12. Личность как предмет психологического исследования и субъект деятельности.
- Тема 13. Темперамент. Способности.
- Тема 14. Способности.
- Тема 15. Характер, его черты. Акцентуации характера.
- Тема 16. Мотивация и направленность личности. Я-концепция.
- Тема 17. Психология межкультурных различий.
- Раздел IV. Конфликтология.
- Тема 18. Предмет конфликтологии, становление науки конфликтология.
- Тема 19. Философия конфликта.
- Тема 20. Конфликт как социальный феномен.
- Тема 21. Причины и функции конфликтов.
- Тема 22. Динамика конфликта.
- Тема 23. Внутриличностные конфликты.
- Тема 24. Предупреждение и разрешение внутриличностных конфликтов.
- Тема 25. Межличностные конфликты.
- Тема 26. Организационные конфликты.
- Тема 27. Межгрупповые конфликты.
- Тема 28. Политические конфликты.
- Тема 29. Этнонациональные конфликты.
- Раздел V. Управление конфликтами.
- Тема 30. Предупреждение конфликтов.
- Тема 31. Разрешение конфликтов.
- Тема 32. Переговоры как способ разрешения конфликтов.
- Тема 33. Динамика переговоров.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.06 Экономическая теория

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 ЗЕТ (252 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цели:

- формирование системного представления о закономерностях и механизме функционирования современной экономики посредством рассмотрения проблем микро- и макроэкономики, принципов государственного



регулирования экономики, механизма функционирования мирового хозяйства.

Задачи:

- формирование у студентов основ экономического мышления;
- изучение содержания экономических законов и категорий, теоретических основ микро- и макроэкономики и методов экономических исследований;
- демонстрация студентам взаимосвязи экономической теории с другими экономическими дисциплинами;
- анализ воздействия экономической теории на экономическую политику государства;
- обучение студентов навыкам и методам экономического мышления.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 Б.1Б.06.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

общекультурные компетенции (ОК)

ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные методы и положения микро- и макроэкономики;
- особенности функционирования российских рынков;
- роль государства в согласовании экономических интересов общества;
- современное состояние мировой экономики

Уметь:

- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;
- высказывать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся экономического и социально-политического развития общества, гуманитарных и социальных ценностей;
- применять принципы и законы гуманитарных наук, формы и методы научного познания в профессиональной деятельности;
- использовать экономические знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач

Владеть:

- культурой мышления, способностью к обобщению, анализу и восприятию информации;
- навыками сбора, систематизации и самостоятельного анализа информации о социально-политических и экономических процессах;
- навыками использования различных социально-экономических методов для анализа тенденций развития современного общества

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Введение в экономическую теорию

Тема 1. Предмет и методология экономической теории

- Тема 2. Основы функционирования современной смешанной экономики  
Раздел 2. Микроэкономика  
Тема 3. Рыночный механизм: взаимодействие спроса и предложения  
Тема 4. Поведение потребителей  
Тема 5. Теории фирмы  
Тема 6. Основы теории производства  
Тема 7. Издержки производства, доход и прибыль  
Тема 8. Поведение фирмы в условиях совершенной конкуренции  
Тема 9. Поведение фирмы в условиях несовершенной конкуренции  
Тема 10. Рынок экономических ресурсов  
Тема 11. Рынок труда  
Тема 12. Рынок капитала  
Тема 13. Рынок земли  
Тема 14. Провалы рынка и регулирование внешних эффектов  
Раздел 2. Макроэкономика  
Тема 15. Национальная экономика: цели и измерение результатов  
Тема 16. Макроэкономический анализ: совокупный спрос, совокупное предложение  
Тема 17. Влияние потребления и сбережения на объем национального производства  
Тема 18. Экономика и государство  
Тема 19. Фискальная политика и государственный бюджет  
Тема 20. Денежный рынок и денежно-кредитная политика  
Тема 21. Макроэкономическая нестабильность: инфляция и безработица  
Тема 22. Экономические циклы и кризисы  
Тема 23. Теория экономического роста  
Тема 24. Социальная политика государства и уровень жизни  
Тема 25. Мирохозяйственные связи и внешнеэкономическая политика  
Тема 26. Международная валютная система  
6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.  
7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.07 Правоведение

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 ЗЕТ (252 час.)
2. Цель и задачи дисциплины:  
Основная цель дисциплины - приобретение фундаментальных знаний, умений и навыков в области теории государства и права, отраслевых юридических наук, а также знакомство со системой современного российского права для успешного формирования компетенций обучающегося.  
В результате изучения дисциплины «Правоведение» студенты должны:  
- свободно оперировать юридическими понятиями и категориями;

- иметь навыки работы со специальной юридической литературой;
- уметь решать ситуационные задачи;
- уметь использовать нормативные правовые акты для решения ситуационных задач в различных сферах профессиональной деятельности;
- давать толкование норм права и квалифицированные консультации по вопросам российского законодательства.

### 3. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

### 4. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4).

В результате изучения учебной дисциплины «Правоведение» обучающийся должен:

- знать: основные признаки и формы государства, особенности государственного и правового развития России; основные факторы, определяющие развитие государства и права; особенности права как регулятора общественных отношений, понятие и структуру правоотношений, особенности правомерного поведения и правонарушений, характеристику юридической ответственности и ее видов; конституционное устройство России, правовой статус личности, систему органов государственной власти и местного самоуправления; предмет и метод гражданско-правового регулирования общественных отношений; содержание гражданских прав, порядок их реализации и защиты, институт права собственности в гражданском праве, содержание и порядок заключения гражданско-правового договора; трудовые права и обязанности работников и работодателей, правовую характеристику основных институтов трудового права (рабочее время и время отдыха, дисциплина труда); основные принципы и содержание российского уголовного права; понятие и категории преступлений, состав преступлений, институт соучастия в уголовном праве, обстоятельства, исключающие преступность деяния, систему уголовных наказаний; содержание семейного права и семейного законодательства России, семейно-правовой метод регулирования общественных отношений, условия и порядок заключения и прекращения брака;
- уметь: логически грамотно выражать и обосновывать свою точку зрения по правовой проблематике, оперировать юридическими понятиями и категориями; анализировать и решать юридические проблемы в различных сферах деятельности; анализировать состав преступления, понимать цели и назначение наказания; давать толкование норм права и консультации по вопросам российского законодательства; уметь анализировать и решать юридические проблемы в сфере профессиональной деятельности.
- владеть: методами познания, необходимыми для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций; навыками

анализа, синтеза и систематизации в процессе применения правовых норм российского законодательства в сферах профессиональной деятельности.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Основы теории государства и права

Раздел 2. Конституционное право России

Раздел 3. Гражданское право России

Раздел 4. Семейное право России

Раздел 5. Трудовое право России

Раздел 6. Уголовное право России

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.Б.08 Управление карьерой и тайм-менеджмент

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цель и задачи дисциплины:

Цель – формирование у обучающихся профессиональных системных компетенций, позволяющих самостоятельно управлять своей карьерой и временем, ориентироваться в тенденциях и перспективах современного рынка труда и составлять представление о требованиях современных работодателей.

Задачи:

- формирование знаний, выработка умений и практических навыков, необходимых для эффективного управления собственной карьерой и своим временем;
- обучение студентов основам профессиональной пригодности, тайм-менеджмента;
- развитие способностей к организационно-управленческой, аналитической, научно-исследовательской и педагогической деятельности;
- предоставление возможности студентам самостоятельно управлять своей карьерой и временем с учетом специфики построения деловой карьеры в Российских компаниях, в представительствах иностранных компаний в России.

3. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

В результате изучения учебной дисциплины «Управление карьерой и тайм-менеджмент» обучающийся должен:

знать:

- сущность, цели и функции организации;
  - технологию обучения, самообучения и саморазвития;
- уметь:
- использовать системы самомотивации и самопрезентации,
- владеть:
- навыками обобщения литературных источников.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Введение

Тема 1. Понятие и виды карьеры персонала

Тема 2. Методологические основы процесса построения карьеры.

Тема 3. Основы профессиональной пригодности

Тема 4. Оценка карьерных компетенций

Тема 5. Основы тайм-менеджмента

Тема 6. Система управления карьерой в современных условиях

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.Б.09 Физическая культура и спорт

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Задачи:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирования мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладения системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- приобретения личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту.
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях

последующих жизненных и профессиональных достижений.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

общекультурные (ОК):

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни.

Уметь: использовать творческие средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.

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

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Теоретический.

Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.

Физиологическая характеристика двигательной активности и формирования движений.

Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья.

Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.

Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физического воспитания.

Педагогические основы физического воспитания.

Врачебный, педагогический контроль и самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и спортом

Раздел 2. Практический. Волейбол.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, практические занятия, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.10 Безопасность жизнедеятельности

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель - формирование профессиональной культуры безопасности (ноксологической культуры), под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Задачи:

- понимание проблем устойчивого развития и рисков, связанных с деятельностью человека;
- овладение знаниями об опасностях, угрожающих человеку в современной повседневной жизни, в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, социального и техногенного характера;
- овладение правилами оказания первой помощи человеку и социуму в опасных и чрезвычайных ситуациях;
- формирование умений предвидеть, предупреждать влияние на человека поражающих факторов угроз и опасностей;
- формирование гражданской ответственности, патриотизма и ответственности;
- формирование мотивации и способностей к профессиональному самообразованию в области безопасности жизнедеятельности.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

– общекультурные (ОК):

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

– профессиональные (ПК):

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

По результатам изучения дисциплины студент должен:

•знать:

- приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

-правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

уметь:

- использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

- осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

владеть:

- приемами оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности

Безопасность и теория риска.

Раздел 2. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации

Чрезвычайные ситуации и поражающие факторы чрезвычайных ситуаций.

Защита населения в чрезвычайных ситуациях.

Чрезвычайные ситуации природного характера и защита населения от их последствий.

Чрезвычайные ситуации техногенного характера и защита населения от их последствий

Чрезвычайные ситуации социального характера и защита населения от их последствий

Раздел 3. Проблемы национальной и международной безопасности Российской Федерации.

Национальные интересы России. Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации.

Раздел 4. Идентификация и воздействие на человека и среду обитания вредных и опасных факторов

Негативные факторы среды обитания.

Безопасность жизнедеятельности на производстве.

Первая доврачебная помощь.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.11 Информатика

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: подготовка студентов к эффективному использованию современной вычислительной техники для решения экономических, управленческих и других задач.

Задачи: приобретение практических навыков и опыта по использованию средств вычислительной техники, программного обеспечения и общих



методических подходов к организации и использованию средств информационного обеспечения.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

– общепрофессиональные (ОК):

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

По результатам изучения дисциплины студент должен:

• знать:

- о назначении и возможностях различных типов программного обеспечения персонального компьютера

• уметь:

- проводить проверку работоспособности ЭВМ и систем, настройку технических и программных средств на определенный режим работы, пользоваться программами офисного назначения, определять и формировать конфигурацию вычислительных средств, оценивать технико-эксплуатационные возможности вычислительных сетей при организации вычислений;

• владеть:

- навыками работы в качестве пользователей вычислительных сетей при работе с пакетами прикладных программ офисного назначения, со специальными пакетами и программами настройки и анализа работы отдельных ЭВМ.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Теоретические основы информатики

Раздел 2. Технические средства реализации информационных процессов

Раздел 3. Системное программное обеспечение ПК

Раздел 4. Прикладные программы общего назначения

Раздел 5. Технология программирования

Раздел 6. Основы и методы защиты информации

Раздел 7. Локальные и глобальные сети

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом с оценкой.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.12 Органическая химия в пищевых биотехнологиях

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 ак. час.).

## 2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель - Сформировать общекультурные и профессиональные компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования понятий, связанных с творческим освоением профилирующей дисциплины – технология приготовления кулинарных изделий и блюд, которые позволят принимать эффективные решения в профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», а также дать студентам современное научное представление о взаимосвязи между химическими и физическими явлениями и закономерностях физико-химических процессов, протекающих при переработке пищевых продуктов и в самих продуктах.

Задачи дисциплины - дать базовые химические знания для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов, способных разрабатывать новые виды оборудования и прогрессивные биотехнологии технологии.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы  
Дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина относится к базовой части (индекс Б1.Б.12).

## 4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций:

– общепрофессиональные (ОПК):

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать

технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

Уметь

осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

Владеть

осуществлением технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

## 5. Содержание дисциплины (модуля)

Раздел 1. Общие положения органической химии в пищевых биотехнологиях

Тема 1. Органическая химия в пищевых биотехнологиях: роль, характеристика и значение пищевых биотехнологий; теоретические основы.

Тема 2. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова в пищевых биотехнологиях

Тема 3. Углеводороды и их производные (алканы, алкены, алкины, спирты и галогенопроизводные)

Раздел 2. Органическая химия в пищевых биотехнологиях

Тема 4. Оксосоединения в пищевых биотехнологиях (карбонильные соединения)

Тема 5. Карбоновые кислоты в пищевых биотехнологиях

Тема 6. Углеводы в пищевых биотехнологиях

Тема 7. Моносахариды в пищевых биотехнологиях

Тема 8. Дисахариды и полисахариды в пищевых биотехнологиях

Тема 9. Амины в пищевых биотехнологиях. Классификация, изомерия, номенклатура

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.Б.13 Процессы и аппараты пищевых производств

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 ак. час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель - сформировать общепрофессиональные и профессиональные компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования понятий, связанных с творческим освоением профилирующей дисциплины – технология приготовления кулинарных изделий и блюд, которые позволят принимать эффективные решения в профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»;

Задачи

Дать базовые знания для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов, способных разрабатывать новые виды оборудования и прогрессивные технологии для общественного питания.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части (индекс Б1.Б.19).

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

\_\_\_ Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

- общепрофессиональные (ОПК):

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

– профессиональные (ПК):

ПК-5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов различных пищевых производств
- назначение, область применения, классификацию, принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин для производства продуктов питания
- основные научные и технические проблемы и тенденции развития процессов и аппаратов пищевых производств
- проблемы энергоресурсосбережения и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин

#### Уметь

- выбирать и проектировать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса
- подтверждать инженерными расчетами соответствие аппаратов условиям технологического процесса
- обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование аппаратов и машин
- оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

#### Владеть

- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования
- методами расчета нестационарных и необратимых технологических процессов и прочностных расчетов соответствующих аппаратов
- методами исследования процессов и аппаратов

### 5. Содержание дисциплины (модуля)

#### 5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Раздел 1. Теоретические основы науки о процессах и аппаратах пищевых производств

Тема 1. Основные понятия и законы науки о процессах и аппаратах

Тема 2. Методы исследования процессов и аппаратов

Раздел 2. Гидравлические процессы

Тема 3. Основы гидравлики. Гидростатика и гидродинамика

Раздел 3. Гидромеханические процессы

Тема 4. Процессы перемешивания и разделения пищевых продуктов

Раздел 4. Теплообменные процессы

Тема 5. Тепловые процессы

Раздел 5. Массообменные процессы

Тема 6. Основы массообмена и массопередачи

Раздел 6. Биохимические и физико-химические процессы

Тема 7. Основы биохимических процессов и процессов горения

Раздел 7. Механические процессы

Тема 8. Основы теории измельчения и разделения сыпучих материалов

Тема 9. Процессы механического измельчения твердых и жидких тел

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.14 Оборудование предприятий общественного питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель –подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности работника на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области применения современного оборудования на предприятиях общественного питания. Приобретение теоретических знаний и практических навыков, позволяющих правильно спроектировать производственные помещения предприятий общественного питания, используя знания по современному технологическому оборудованию и обеспечить их реальное создание.

Задачи:

- раскрыть у студента способность готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

- раскрыть способностью владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

- раскрыть способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

– общепрофессиональные (ОПК):

ОПК4 – готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

– профессиональные (ПК):

ПК5 – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: рациональные способы эксплуатации машин и технического оборудования при производстве продукции питания;

Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания;

Владеть:рациональными методами эксплуатации технологического и

торгового оборудования.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Механическое оборудование предприятий общественного питания.

Классификация технологического оборудования.

Универсальные кухонные машины.

Сортировочно-калибровочное оборудование.

Моечное оборудование.

Измельчительное оборудование.

Очистительное оборудование.

Режущее оборудование.

Месильно-перемешивающее оборудование.

Прессующее оборудование.

Дозировочно-формовочное оборудование.

Тепловое оборудование.

Общий принцип устройства тепловых агрегатов.

Классификация теплового оборудования.

Варочное оборудование.

Жарочное оборудование.

Оборудование для комплектации и раздачи обедов.

Общие сведения о поточно-механизированных линиях и оборудования для мини-производств.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.15 Методы контроля качества сырья и продуктов питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 ак. час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель

Сформировать компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования понятий, связанных с творческим освоением профилирующей дисциплины – «Технология продукции общественного питания», которые позволят принимать эффективные решения в профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», а также дать студентам современное научное представление об организации и проведении контроля качества сырья и производимой продукции.

Задачи

Получить базовые теоретические знания для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов в области общественного питания, выработать

экспериментальные навыки, необходимые при исследовании состава и свойств сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий и блюд.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы  
Дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

– общепрофессиональные (ОПК):

ОПК-3 - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

– профессиональные (ПК):

ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- теоретические основы методов и средств исследования веществ и их превращений
- порядок организации и проведения технологического контроля качества сырья и производимой продукции и услуг
- фундаментальные разделы химии и основные химические свойства различных классов химических соединений, необходимые для понимания химических процессов при производстве продуктов питания и контроле их качества

Уметь

- проводить обработку и расчеты результатов исследования состава и свойств сырья и производимой кулинарной продукции
- использовать базовые знания в области математических и химических дисциплин для управления технологическими процессами предприятий питания и контроля качества производимой продукции с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья
- определять основные физико-химические характеристики пищевых продуктов

Владеть

- методами обработки результатов анализа
- методами оценки свойств и состава пищевого сырья и производимой продукции в рамках входного, текущего и выходного контроля
- навыками применения технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
- навыками организации и проведения технологического контроля качества сырья и производимой продукции и услуг

- навыками измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

## 5. Содержание дисциплины (модуля)

Раздел 1. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания

Тема 1. Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции

Тема 2. Загрязнение пищевого сырья и продуктов питания и контроль их качества

Раздел 2. Показатели качества, определяющие качество и безопасность кулинарной продукции

Тема 3. Структура и свойства кулинарной продукции

Тема 4. Структурно-механические свойства продукции и физико-химические показатели качества продукции

Тема 5. Органолептические показатели качества продукции

Тема 6. Показатели безопасности продукции

Раздел 3. Методы контроля качества сырья и готовой продукции

Тема 7. Физические и химические методы определения показателей качества

Тема 8. Органолептический метод оценки качества: сущность и значение

Тема 9. Инструментальные (физико-химические) методы исследования качества

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом с оценкой.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.Б.16 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель –подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности работника на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания. Приобретение знаний о механизме функционирования системы общественного питания и закономерностей ее развития, которые необходимы при принятии управленческих решений, выработке стратегии конкуренции и ценообразованию в условиях власти рынка.

Задачи:

- раскрыть у студента способность использовать основные правовые знания в деятельности предприятий общественного питания, способность участия будущего специалиста во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;



- раскрыть способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- раскрыть способностью 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;
- овладение навыками организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;
- раскрыть способностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

– общепрофессиональные (ОПК):

ОПК5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей.

Уметь: организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.

Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятий питания.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Организация производства на предприятиях общественного питания.

Общественное питание как отрасль экономики: экономическая природа и основы формирования.

Планирование, регулирование и контроль деятельности предприятий общественного питания.

Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.

Основы организации снабжения предприятий общественного питания.

- Организация складского и тарного хозяйства.
- Организация работы цехов предприятий общественного питания.
- Научная организация труда персонала предприятий.
- Управление персоналом предприятий общественного питания.
- Организация материально- технической базы предприятия.
- Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.
- Обслуживание потребителей – цель и функции предприятий общественного питания.
- Состав помещений для потребителей, их размещение и оснащение.
- Организация подготовки предприятий к обслуживанию потребителей.
- Организация обслуживания в ресторанах и кафе.
- Правила подачи отдельных блюд посетителям ресторанов и кафе.
- Организация банкетов и приемов. Прогрессивные технологии обслуживания.
- Специальные формы обслуживания.
- Реклама в общественном питании и ее организация.
- 6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа, курсовая работа.
- 7. Изучение дисциплины на 3 курсе заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.17 Маркетинг и реклама

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 ЗЕТ (288 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:  
Цель: В соответствии с направлениями подготовки целью освоения дисциплины является усвоение теоретических основ маркетинга, его целей, принципов, задач, концепций, функций, видов и комплекса, приобретение знаний и умений по выявлению, созданию и удовлетворению потребностей, разработке стратегий маркетинга, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для осуществления маркетинговой деятельности.  
Задачи курса:
  - усвоение основных понятий в области маркетинга;
  - изучение содержания маркетинговой деятельности предприятия;
  - разработка и внедрение комплекса маркетинга;
  - анализ маркетинговой среды и покупательского поведения индивидуальных потребителей и потребителей-организаций;
  - приобретение умений и навыков использования теоретических знаний в практических ситуациях, а также формирование необходимых для профессиональной деятельности компетенций.
3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина «Маркетинг и реклама» относится к базовой части Блока 1 образовательной программы.
4. Требования к результатам освоения дисциплины:  
Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

## Общекультурные (ОК)

-способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)

профессиональные (ПК):

- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);
- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);
- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);
- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- сущность маркетинга и рекламы, их цели и задачи, функции и комплекс;
- основы самоорганизации и самообразования
- основы поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
- способы обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
- основы прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализа реализованного спроса на продукцию производства
- методы оценивания эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок и обеспечению обратной связи с потребителями
- содержание программ по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
- процедуры участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции
- основы планирования маркетинговых мероприятий, составления календарно-тематических планов их проведения
- способы составления рекламных сообщений о продукции производства, рекламных акций
- принципы ценообразования у конкурентов, технологии творческого мышления и анализа работы с клиентской базой

- основы разработки предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

Уметь:

- быть способным к самоорганизации и самообразованию
- ориентироваться в современном маркетинге и рекламе
- применять полученных знаний в профессиональной деятельности
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
- проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
- прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства
- оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок
- обеспечивать обратную связь с потребителями
- участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
- участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции
- разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
- планировать маркетинговые мероприятия
- составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции
- владеть принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой

Владеть:

- навыками самоорганизации и самообразования
- навыками применения полученных знаний в профессиональной деятельности
- навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
- навыками обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
- способностью планировать маркетинговые мероприятия
- составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции
- принципами ценообразования у конкурентов
- творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства
- навыками оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок
- техникой обеспечения обратной связи с потребителями

- навыками участия в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
  - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
5. Содержание дисциплины. Основные разделы:
- Раздел 1. Теоретические основы маркетинга
- 1.1. Рынок и его основные элементы
  - 1.2. Маркетинг и основные концепции его развития
- Раздел 2. Система маркетинговых исследований
- 2.1. Понятие и виды маркетинговых исследований
  - 2.2. Маркетинговые исследования поведения покупателей на рынке
  - 2.3. Маркетинговые исследования конкуренции и конкурентоспособности
  - 2.4. Сегментирование рынка товаров и услуг
- Раздел 3. Комплекс маркетинга
- 3.1. Товарная политика
  - 3.2. Ценовая политика
  - 3.3 Сбытовая политика
  - 3.4. Коммуникационная политика
- Раздел 4. Организация рекламы в индустрии питания
- 4.1. Классификация рекламных средств. Рекламные средства и их применение
  - 4.2. Управление и организация рекламной деятельности
6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.
7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.18 Технология продукции общественного питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 ЗЕТ (252 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:  
Цель – ознакомить будущих бакалавров в области технологии и организации продукции общественного питания с систематизированными знаниями научных основ технологии приготовления кулинарной продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания при обслуживании различных групп населения.  
Задачи:  
  - сформировать у студентов способность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;
  - развить способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- развивать способности осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- сформировать готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
- развивать способность использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- сформировать способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- развить навыки, позволяющие студентам организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

– общепрофессиональные (ОПК):

ОПК2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

– профессиональные (ПК):

ПК1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК4- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

ПК6- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую,

технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: технологические принципы производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания, физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке, требования к качеству кулинарной продукции; способы управления технологическими процессами.

Уметь: применять полученные теоретические знания в практической деятельности.

Владеть: специальной терминологией, в соответствии с действующими стандартами.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Введение. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.

Классификация продукции общественного питания.

Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.

Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания.

Основные критерии и контроль качества продукции.

Изменение белков и других азотистых веществ.

Изменение сахаров и крахмала.

Изменение липидов.

Изменения, протекающие в картофеле, овощах, плодах и грибах.

Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях.

Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах.

Изменения, протекающие в рыбе и нерыбных продуктах моря.

Структурно-механические характеристики продукции общественного питания.

Активность воды как фактор стабильности качества продукции.

Технология приготовления супов.

Технология соусов.

Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.

Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.

Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.

Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.

Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.

Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.

Технология холодных блюд и закусок.

Технология приготовления сладких блюд и напитков.

Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.

Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторные занятия, самостоятельная работа, курсовая работа.

7. Изучение дисциплины на 3 курсе (5 семестр) заканчивается зачетом и на 3 курсе (6 семестр) - экзаменом.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.Б.19 Информационно-коммуникационные технологии управления**  
**предприятием общественного питания**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование системных знаний об информационных системах в проектной деятельности. Приобретение знаний в области систем автоматизированного проектирования; приобретением практических навыков в работе с системой AutoCAD.

Задачи:

- раскрыть у студента способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

- раскрыть способностью владения 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.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

– общекультурные (ОК):

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

– профессиональные (ПК):

ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью 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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

современные информационные технологии;

Уметь:

- пользоваться 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

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, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Конструкторская документация.

Правила оформления чертежей.

Нанесение размеров на чертежи.

Использование САПР.

Введение в AutoCAD.

Интерфейс AutoCAD.

Описание рабочего окна AutoCAD и его зон.

Отдельные элементы интерфейса AutoCAD.

Общая методика работы в AutoCAD.

Использование команд.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.Б.20 Холодильная техника

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель - сформировать компетенции для формирования у студентов знаний в области основ технической термодинамики и теплопередачи, достижение способности применения полученных знаний в технологии продукции и организации общественного питания.

Задачи:

- получение представления о фундаментальных и прикладных исследованиях в области теплотехники;

- изучение основных законов термодинамики, основных термодинамических процессов и циклов, основных механизмов переноса теплоты, базисной системы уравнений теплопроводности, конвекции, теплового излучения и теплопередачи, принципов работы и расчета теплового оборудования;

- получение навыков расчета параметров газовых смесей и влажного воздуха, оценки влияния тепловых явлений на работу технологического теплообменного оборудования, разработки мероприятий по экономии тепловой энергии, оценки влияния работы теплового оборудования на микроклимат помещения.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

– общепрофессиональные (ОПК):

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

По результатам изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

Уметь:

- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

Владеть:

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

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Теоретические основы холодильной обработки и хранения продуктов.

Методы холодильной обработки продуктов.

Замораживание и холодильное хранение продуктов.

Технические средства производства искусственного холода.

Холодильные машины. Компрессоры холодильных машин.

Теплообменные аппараты холодильных машин.

Технологическое холодильное оборудование.

Складское холодильное оборудование.

Торговое холодильное оборудование.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, практические работы, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом с оценкой.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.21 Инженерная графика

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель – знакомство обучающихся с основными правилами выполнения графической документации на всех этапах проектирования, производства и эксплуатации изделий, а также в изучении методов изображения пространственных фигур на чертеже и алгоритмы решения позиционных,

метрических и конструктивных задач.

Задачи:

- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

–общекультурные (ОК):

ОК -7 – способностью к самоорганизации и самообразованию;

–профессиональные (ПК):

ПК28 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: теоретические основы построения изображений, точек, прямых, плоскостей и пространственных фигур на чертеже; основные правила и нормы выполнения и оформление технической документации, установленные Государственными стандартами Единой системы конструкторской документации.

Уметь: определять геометрические формы простых деталей по их изображениям на чертеже и выполнять эти изображения с натуры и по чертежу детали; выполнять и читать чертежи технических устройств, состоящих из 10-14 деталей; пользоваться проектировочной программой AutoCAD.

Владеть: методами изображения пространственных фигур на чертеже; способами решения технических задач по изображению

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Образование проекций. Метод Гаспара Монжа.

Задание точки, прямой, плоскости и многогранников на комплексном чертеже Монжа. Кривые линии.

Прямая. Взаимное положение прямых.

Метрические задачи. Способы преобразования чертежа. Способ вращения. Замена плоскостей проекций.

Взаимное положение двух плоскостей. Взаимное положение прямой линии и плоскости.

Прямая линия, перпендикулярная к плоскости. Способы преобразования проекций.

Конструкторская документация. Правила оформления чертежей. Нанесение размеров на чертежи.

Элементы компьютерной графики. Система AutoCAD.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.Б.22 Производственный контроль на предприятиях питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 ак. час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

#### Цель

Сформировать компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования понятий, связанных с творческим освоением профилирующей дисциплины – Технология продукции общественного питания, которые позволят принимать эффективные решения в профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

#### Задачи

Дать студентам основы знаний в области организации производственного контроля на предприятиях общественного питания и умение их применять на практике.

Показать будущим работникам, что контроль производства продукции общественного питания является неотъемлемой стадией единого технологического процесса на предприятии, которая направлена на обеспечение высокого качества и безопасности кулинарной продукции.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы  
Дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

- общепрофессиональные (ОПК):

ОПК-3 - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

- профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- фундаментальные разделы химии и основные химические свойства различных классов химических соединений, необходимые для понимания химических процессов при производстве продуктов питания и его контроле
- физико-химические методы оценки пищевой ценности продукции общественного питания и правила органолептической оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- методы санитарно-гигиенического контроля производства кулинарной продукции
- нормативно-правовую базу организации производства продукции общественного питания
- теоретические основы методов производственного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Уметь

- пользоваться действующей нормативной документацией в области контроля качества продукции общественного питания
- отбирать пробы конкретных видов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для лабораторного контроля
- планировать и осуществлять анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, анализировать и интерпретировать полученные результаты и делать обоснованные выводы о качестве исследованной продукции, составлять заключения, справки, акты и другие документы
- определять основные органолептические и физико-химические характеристики пищевых продуктов
- анализировать и интерпретировать результаты производственного контроля и делать обоснованные выводы о качестве исследованной продукции, составлять заключения, справки, акты и другие документы

Владеть

- теоретическими основами и практическими приемами методов производственного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- закономерностями химических превращений компонентов пищевых продуктов при хранении и переработке пищевого сырья, производстве полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.
- навыками осуществления санитарно-гигиенического контроля производства кулинарной продукции
- навыками организации и проведения производственного и технологического контроля качества сырья и производимой продукции и услуг
- навыками измерения основных параметров технологических процессов, свойств и состава сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

## 5. Содержание дисциплины (модуля)

Раздел 1. Качество продукции, системы и методы контроля производства и качества кулинарной продукции

Тема 1. Введение. Основные понятия и организация контроля.

Тема 2. Органолептический контроль качества кулинарной продукции.

Тема 3. Лабораторный контроль качества кулинарной продукции.

Тема 4. Санитарно-гигиенический и технологический контроль производства кулинарной продукции.

Раздел 2. Оценка пищевой ценности продукции общественного питания

Тема 5. Методы определения компонентов пищи (влаги, минеральные вещества, витамины).

Тема 6. Методы определения компонентов пищи (белки, жиры, углеводы).

Раздел 3. Контроль качества кулинарной продукции

Тема 7. Исследование качества кулинарных полуфабрикатов (мясные, рыбные, овощные, творожные).

Тема 8. Исследование качества готовых блюд (первые и вторые блюда, гарниры, соусы).

Тема 9. Исследование качества готовых блюд (сладкие блюда, напитки, изделия из теста).

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.23 Проектирование предприятий общественного питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины заключается в формировании знаний обучающихся о проектировании предприятий общественного питания, нормативов развития сети кафе, ресторанов, столовых и др., основных сведений для проведения технико-экономических и технологических расчетов, в том числе с применением ЭВМ, ознакомление с требованиями к компоновке отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом. Показать закономерности дизайна и оформления отдельных производственных, административно-бытовых, складских и торговых помещений в различных типах предприятий общественного питания.

Задачи:

- раскрыть у студента способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

- раскрыть у студентов готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического

проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

- раскрыть способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
- раскрыть у студентов готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

–общекультурные (ОК):

ОК7 -способностью к самоорганизации и самообразованию;

–профессиональные (ПК):

ПК5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК27 – способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК28 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК29 – готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: проектирование и реконструкцию предприятий питания; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;

Уметь: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации

продукции;

Владеть: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Введение, общие положения проектирования.

Основные нормативы расчета сети и принципы размещения предприятий.

Технологические расчеты.

Объемно – планировочные решения предприятий общественного питания.

Планировочное решение помещений в соответствии с их функциональным назначением.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа, курсовая работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.01 Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 ак. час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование системы знаний у обучающихся в области стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии, практических навыки применения их в профессиональной деятельности.

Задачи:

– изучение основных категорий, целей, задач дисциплины, роли стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии в профессиональной деятельности;

- изучение методологических основ технического регулирования, стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия с целью обеспечения качества и безопасности продукции и услуг;

- формирование навыков проведения подтверждения соответствия продукции, готовности работать с нормативно-правовыми актами, технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности, к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов к продукции;

- развитие способностей студентов к переносу знаний по техническому регулированию, стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия на процессы других областей деятельности.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся



следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- - основы метрологии, ее цели и задачи в условиях производства продукции питания
- роль, стандартизации, метрологии в профессиональной деятельности;
- - роль технического регулирования, подтверждения соответствия в профессиональной деятельности
- области применения нормативных, технических, технологических документов в условиях производства продукции питания.

Уметь:

- применять знания основ стандартизации, метрологии с целью обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания;
- - применять знания основ технического регулирования, подтверждения соответствия с целью обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания;
- работать с нормативной, технической, технологической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Владеть:

- навыками проведения подтверждения соответствия продукции;
- готовность к соблюдению требований нормативных документов к продукции.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Основы метрологии.

Основы технического регулирования.

Основы стандартизации.

Подтверждение соответствия продукции.

Техническое документоведение.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

Изучение дисциплины заканчивается зачетом, экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.02 Идентификация и фальсификации продовольственных товаров

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 ак. час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения данной дисциплины является получение студентами знаний об идентификации и фальсификации пищевых продуктов.

Задачи дисциплины сформировать профессиональные умения и навыки по идентификации и обнаружению фальсификации пищевых продуктов, ознакомиться с потребительскими свойствами, изучить способы фальсификации пищевой продукции, уметь идентифицировать видовой ассортимент продовольственного товара, оценивать качество продовольственных товаров по нормативным требованиям.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы  
дисциплина относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

– профессиональные (ПК):

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Знать

- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, технологический процесс производства продукции питания

- документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

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

- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Владеть

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и

качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

5. Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров

Тема 2. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных товаров

Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских изделий

Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров

Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации жировых товаров

Тема 6. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных товаров

Тема 7. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров

Тема 8. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбных товаров

Тема 9. Идентификация и обнаружение фальсификации яичных товаров

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.03 Товароведение

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 ак. час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения данной дисциплины является получение студентами знаний о потребительских свойствах, формировании качества и ассортимента, оценке качества, организации хранения продовольственных товаров.

Задачи дисциплины сформировать профессиональные умения и навыки по товароведению и экспертизе однородных групп продовольственных товаров, ознакомиться с потребительскими свойствами, изучить технологию изготовления продукции, уметь определять видовой ассортимент продовольственного товара, оценивать качество однородных групп продовольственных товаров по нормативным требованиям, уметь организовать хранение товара.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы дисциплина относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных

компетенций:

– профессиональные (ПК):

ПК-1 использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, технологический процесс производства продукции питания

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

Владеть

- средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, методами организации технологического процесса производства продукции питания

## 5. Содержание дисциплины (модуля)

Раздел 1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров

Тема 1. Товары как объекты коммерческой деятельности

Тема 2. Химический состав как основа формирования потребительной стоимости, качества и ассортимента продовольственных товаров

Тема 3. Товароведение и оценка качества плодоовощных товаров

Тема 4. Товароведение и оценка качества зерномучных товаров

Тема 5. Товароведение и оценка качества вкусовых товаров

Тема 6. Товароведение и оценка качества меда, сахара, крахмала и кондитерских товаров

Тема 7. Товароведение и оценка качества мясных товаров

Тема 8. Товароведение и оценка качества рыбных товаров

Тема 9. Товароведение и оценка качества молочных товаров

Раздел 2. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров

Тема 10. Товароведение непродовольственных товаров

Тема 11. Товароведение и оценка качества товаров бытовой химии

Тема 12. Товароведение и оценка качества хозяйственных товаров из пластмасс, стекла, керамики и металлов

Тема 13. Товароведение и оценка качества строительных товаров

Тема 14. Товароведение и оценка качества электробытовых товаров

Тема 15. Товароведение и оценка качества текстильных товаров

Тема 16. Товароведение и оценка качества кожевенно-обувных товаров

Тема 17. Товароведение и оценка качества пушно-меховых товаров

Тема 18. Товароведение и оценка качества предметов личного обихода

Тема 19. Товароведение и оценка качества товаров культурно- бытового назначения

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.04.01. Технология специальных видов питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства продукции специального назначения, которые позволят увеличить среднюю продолжительность жизни, сохранять физическое и духовное здоровье, социальную и нравственную удовлетворенность, активную жизнь у различных групп населения и рождение здорового поколения.

Задачи:

- усвоение основных понятий и методов технологии производства продуктов специального назначения;
- выработка умений анализа рисков влияния негативных факторов окружающей среды, технологических процессов в обеспечении качества и безопасности функциональных продуктов питания;
- анализировать критерии и показатели безопасности специальных продуктов питания;
- приобретение знаний, умений и навыков об управлении безопасностью продуктов питания специального назначения.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

– профессиональные (ПК):

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

По результатам изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- технические средства для измерения основных параметров

технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,

Уметь:

- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Владеть:

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Предмет и задачи курса «Технология специальных видов питания».

Общепринятые теории питания.

Научные основы нормирования белков.

Научные основы нормирования жиров.

Научные основы нормирования углеводов.

Научные основы нормирования витаминов, минеральных веществ, энергетической ценности рациона питания.

Дифференцированное питание различных возрастных групп.

Физиологические основы организации лечебно-профилактического питания на предприятиях общественного питания.

Физиологические основы диетического (лечебного) питания.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторные работы, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.04.02 Технология кулинарной продукции за рубежом

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 часов).

2. Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины является подготовка специалистов высшей категории, способных организовать производство кулинарной продукции с учетом национальных особенностей и традиций народов различных стран.

Задачи изучения дисциплины:

– раскрыть у студента готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;

– овладение навыками разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

– раскрыть способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять

технологический процесс производства продукции питания;

– развить готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

– раскрыть способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

3. Место дисциплины в структуре ООП:

дисциплина относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы..

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира; правила, приемы и последовательность выполнения операций; виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов; запреты на использование некоторых видов продуктов; режим питания.

Уметь:

вести процесс механической и тепловой кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями; составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами; владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.

Владеть:

современной терминологией, организацией технологического процесса приготовления блюд зарубежных кухонь, способностью применять специи и приправы, разработкой нормативно-технической документации на разрабатываемые блюда, основными методами определения качества кулинарной продукции.

5. Содержание дисциплины:

Тема 1. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии. Кухня Белоруссии и Украины.

Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков

Тема 2. Кухня стран Средней Азии и Казахстана. Арабская кухня Алжира, Туниса и Марокко.

Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков

Тема 3. Кухня стран Балканского региона и стран Восточной Европы.

Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков

Тема 4. Кухня Испании и Португалии. Кухня Китая и Кореи.

Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков

Тема 5. Итальянская кухня.

Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков

Тема 6. Кухня Франции.

Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков

Тема 7. Кухня Скандинавских стран. Немецкая кухня.

Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков

Тема 8. Кухни Американского континента и Японии.

Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторные работы, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.04.03 Технология продукции функционального назначения

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства функциональных продуктов питания на основе сырья растительного и животного происхождения, которые позволят увеличить среднюю продолжительность жизни, сохранять физическое и духовное здоровье, социальную и нравственную удовлетворенность, активную жизнь у различных групп населения и рождение здорового поколения.

Задачи:

- усвоение основных понятий и методов технологии производства функциональных продуктов;



- выработка умений анализа рисков влияния негативных факторов окружающей среды, технологических процессов в обеспечении качества и безопасности функциональных продуктов питания;
- анализировать критерии и показатели безопасности функциональных продуктов питания;
- приобретение знаний, умений и навыков об управлении безопасностью функциональных продуктов питания.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

–профессиональные (ПК):

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

По результатам изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,

Уметь:

- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Владеть:

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Предмет и задачи курса «Технология продукции функционального назначения». Общие представления о составе и механизме действия продуктов функционального питания

Технологические и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, аппаратурному, лабораторному оформлению и персоналу при производстве пробиотиков и продуктов функционального питания

Методология проектирования функциональных продуктов питания

Технология продуктов функционального питания для дифференцированных

групп населения

Контроль производства и качества функциональных продуктов питания.  
Составление разделов НТД о качестве и безопасности продуктов функционального питания

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторные работы, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.05 Санитария и гигиена питания и микробиология

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 ЗЕТ (288 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель

- сформировать компетенции обучающегося в области технологии продуктов общественного питания для приобретения теоретических и практических знаний по санитарии и гигиене.

- углубленное изучение общей микробиологии и микробиологии пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов. Это позволит будущим бакалаврам обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности развития технически полезной и вредной микрофлоры при разработке новых видов пищевых продуктов.

Задачи:

- изучить роль микроорганизмов в производстве продуктов питания;
- изучить процессы, происходящих при культивировании микроорганизмов в ходе получения продуктов питания;
- изучить характеристику основных видов микроорганизмов- вредителей в различных производствах и методы борьбы с ними;
- приобрести навыки проведения микробиологического контроля продуктов питания и процессов их производства;
- научиться выявлять посторонние микроорганизмы в производстве;
- изучение влияния факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов в процессе формирования безопасности и качества продукции;
- изучение влияния патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на формирование безопасности и качества продукции в процессе полного жизненного цикла;
- усвоение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания; современные методы дезинфекции технологического оборудования, применение новых дезинфицирующих веществ - ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области определения и контроля безопасности и

качества товаров по микробиологическим критериям;

- изучение микробиологии сырья и отдельных групп товаров по основным микробиологическим показателям качества;
- санитарно-гигиеническая оценка продуктов общественного питания
- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области определения и контроля безопасности и качества товаров по микробиологическим критериям;
- санитарно-гигиеническая оценка продуктов общественного питания; оценивать соответствие информации требованиям нормативной документации;
- осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации пищевых продуктов;
- управлять процессом документооборота.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

–профессиональные (ПК):

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

По результатам изучения дисциплины студент должен:

Знать

- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

Уметь

- использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

Владеть

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

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Морфология и систематика микроорганизмов

Тема 1. Введение в микробиологию

Тема 2. Морфология и систематика бактерии

Тема 3. Морфология и систематика мицелиальных грибов

Тема 4. Морфология и систематика дрожжей  
Тема 5. Вирусы  
Раздел 2. Основы физиологии микроорганизмов  
Тема 1. Химический состав микроорганизмов  
Тема 2. Питание микроорганизмов  
Тема 3. Биохимические процессы. Вызываемые микроорганизмами и их практическое значение  
Раздел 3. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы  
Тема 1. Влияние биологических факторов на микроорганизмы  
Тема 2. Влияние физических факторов на микроорганизмы  
Тема 3. Влияние химических факторов на микроорганизмы  
Тема 4. Влияние физико-химических факторов на микроорганизмы  
концентрация растворенных в среде веществ.  
Раздел 4. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими  
Тема 1. Патогенные микроорганизмы. Пищевые заболевания микробной природы  
Тема 2. Пищевые отравления немикробной природы  
Тема 3. Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами  
Раздел 5. Микробиология отдельных групп пищевых продуктов  
Тема 1. Микробиология молока и молочных продуктов  
Тема 2. Микробиология мяса и колбасных изделий  
Тема 3. Микробиология яиц и яичных продуктов  
Тема 4. Микробиология рыбы и рыбных продуктов  
Тема 5. Микробиология зерна, муки, крупы, хлеба  
Тема 6. Микробиология плодов и овощей  
Тема 7. Микробиология баночных консервов  
Тема 8. Микробиология вкусовых товаров  
Раздел 6. Санитария и гигиена питания  
Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания  
Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания  
Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий общественного питания  
Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Профилактика инфекционных болезней, пищевых отравлений и гельминтозов  
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов  
Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции  
Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях  
6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторные работы, самостоятельная работа.  
7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.06 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель - сформировать компетенции обучающихся в области безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

Задачи:

- усвоение основных понятий и методов обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;
- выработка умений анализа рисков влияния негативных факторов окружающей среды, технологических процессов в обеспечении качества и безопасности продуктов питания;
- анализировать критерии и показатели безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;
- приобретение знаний, умений и навыков об управлении безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

–профессиональные (ПК):

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

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

По результатам изучения дисциплины студент должен:

• знать:

- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

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;

владеть:

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

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Предмет и задачи курса «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания». Обеспечение качества и безопасности продуктов питания.

Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания веществами из окружающей среды.

Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического происхождения.

Вещества из окружающей среды биологического происхождения.

Критерии оценки безопасности применения пищевых добавок.

Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания.

Полимерные материалы, используемые в пищевой промышленности, требования к безопасности.

Фальсификация пищевых продуктов.

Принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.01.01 Основы бизнеса

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: приобретение фундаментальных знаний, умений и навыков в области бизнеса для успешного формирования компетенций обучающегося.

Задачи:

- формирование у студентов системы знаний законодательства в области предпринимательской деятельности;

- привитие навыков работы со специальной экономической литературой и пользования нормативными правовыми актами в области организации и ведения бизнеса;

- умение решать ситуационные задачи.

3. Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: методику выбора информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

Владеть: навыками осуществления поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Раздел 1. Методологические основы бизнеса

Тема 1. Основы предпринимательской деятельности

Тема 2. Система бизнеса

Тема 3. История становления и развития бизнеса в России

Тема 4. Правовые основы бизнеса

Тема 5. Субъекты и объекты бизнеса

Тема 6. Коммерческие организации как субъект бизнеса

Тема 7. Малое предпринимательство

Раздел 2. Организация, реорганизация и ликвидация предпринимательской фирмы

Тема 8. Предпринимательская идея и ее выбор

Тема 9. Принятие предпринимательского решения

Тема 10. Учреждение предприятия

Тема 11. Реорганизация и ликвидация юридического лица

Тема 12. Основы построения организационной структуры предприятия

Типы организационных структур.

Тема 13. Внутрифирменное предпринимательство

Тема 14. Бизнес-планирование

Тема 15. Лизинг и франчайзинг – прогрессивные формы бизнеса

Тема 16. Инфраструктура бизнеса

Тема 17. Культура бизнеса

Тема 18. Психология и этика предпринимательства

Раздел 3. Эффективность и обеспечение безопасности бизнеса

Тема 19. Оценка эффективности предпринимательской деятельности

Тема 20. Предпринимательская тайна и обеспечение ее защиты

Тема 21. Риски в бизнесе и обеспечение безопасности функционирования фирмы

Тема 22. Ответственность субъектов бизнеса

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторные и занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом, экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.01.02 ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 часов).

2. Цели и задачи:

Целью изучения данной дисциплины является формирование у студентов комплекса знаний о смысле, содержании и практике применения правовых норм, регулирующих предпринимательские отношения, об основах государственного регулирования экономики и предпринимательской деятельности, привитие умений и навыков, необходимых для профессионального выполнения задач и функций в будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

- комплексное изучение законодательства, регулирующего общественные отношения в сфере предпринимательской деятельности;
- выработка навыков самостоятельного анализа и квалификации предпринимательских правоотношений, возникающих из корпоративных отношений, гражданских правонарушений (деликтов), интеллектуальной деятельности, производства лицензируемой и сертифицируемой продукции.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1. Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- систему действующего законодательства, определяющего основы предпринимательских отношений и перспективы его развития; лексику, необходимую для адекватного изложения информации по вопросам правового образования; организационно-правовые формы ведения предпринимательской деятельности;
- наименования и общее содержание основных нормативно-правовых актов, регулирующих предпринимательскую деятельность, в том числе бюджетные, налоговые, валютные отношения.

Уметь:



- ориентироваться в системе законодательства и нормативно-правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности; использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности; проводить комплексный поиск и систематизацию нормативно-правовой информации;

- использовать правовую информацию при рассмотрении и анализе отношений, возникающих в предпринимательской деятельности.

Владеть:

- профессиональной лексикой, терминологией отраслевого законодательства; навыками работы с правовыми актами и анализа юридических фактов, правовых норм, правовых отношений;

- навыками юридически правильной квалификации ситуаций в сфере отраслевых правоотношений, составления документов, необходимых для участия в правоотношениях.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Правовые основы предпринимательской деятельности.

Субъекты предпринимательской деятельности.

Правовое регулирование несостоятельности (банкротства) предпринимателей.

Правовое регулирование коммерческой (торговой) деятельности.

Правовое регулирование аудиторской деятельности.

Правовое регулирование внешнеэкономической деятельности.

Защита прав предпринимателей.

Обязательства в сфере предпринимательской деятельности.

Правовое регулирование рекламной деятельности.

Правовое регулирование страховой деятельности.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.В.ДВ.02.01 Коммуникативная культура профессионала

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цель и задачи дисциплины:

Цель курса - сформировать компетенции обучающегося для комплексного представления о приоритетных направлениях воспитания культуры общения в процессе целенаправленного развития коммуникативных способностей человека, сформировать навыки и умения рационального коммуникативного поведения посредством соблюдения правил коммуникативной культуры профессионала, навыков применения на практике приемов эффективного общения с клиентами, работы в трудовых коллективах, с использованием специальных коммуникативных технологий.

Задачи дисциплины:

- изучить функции, потребности и мотивы, характерные для процесса делового общения;
- определить сущность и особенности коммуникативной культуры в профессиональных видах деятельности;
- овладеть элементами формирования коммуникативной культуры личности посредством изучения форм межличностного общения в профессиональной сфере деятельности;
- привить практические умения и навыки общения, профессионального этикета, связанного с организационно-управленческим видом деятельности.

### 3. Место дисциплины в структуре ООП:

дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

### 4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-29 - готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

В результате изучения дисциплины студент должен:

- при формировании компетенции ПК-29:

Знать:

- сущность и особенности общения как социально-психологического феномена;
- мотивы, обуславливающие вступление в социальное взаимодействие;
- предмет, основные функции, средства, методы, структурные компоненты общения;
- основные виды и типы межличностного общения.
- факторы, способствующие сближению и взаимопониманию;
- понятие и процесс формирования коммуникативной культуры личности;
- характеристики личностных качеств, необходимых для полноценного участия в общении;
- особенности коммуникативной культуры профессионала в экономической сфере деятельности;
- предмет и основные категории деловой риторики;
- особенности официально-делового общения;
- правила делового этикета в составе коммуникативной культуры;
- барьеры делового общения;
- имиджологию или искусство самопрезентации в достижении успеха.

Уметь:

- пользоваться приемами успешной коммуникабельности;
- разбираться в других людях и верно оценивать их психологию;
- выбирать по отношению к партнеру определенный способ общения, не расходясь с требованиями морали, в то же время наилучшим образом отвечающий его индивидуальности;

- адекватно эмоционально откликаться на поведение и состояние партнера по общению;
- вести дискуссию, переговоры, деловую переписку как профессионал в своей деятельности.

Владеть:

- навыками самопрезентации;
- приемами речевого воздействия;
- навыками создания психологически благоприятного климата в коллективе;
- навыками создания текста в сфере делового общения.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Теоретико-методологические основы современной коммуникативистики.

Тема 1. Общение как социально-психологическая проблема.

Тема 2. Этапы, виды и уровни общения.

Тема 3. Коммуникативная, перцептивная и интерактивная функции общения.

Раздел 2. Устные формы делового общения.

Тема 4. Нормы и правила делового протокола в коммуникативной культуре.

Тема 5. Деловая беседа как формы диалогического взаимодействия.

Тема 6. Понятие, особенности, типы деловых переговоров.

Тема 7. Коммуникативные особенности публичного выступления.

Раздел 3. Письменные коммуникации как основа делового общения.

Тема 8. Языковая грамотность как основа коммуникативной культуры.

Тема 9. Научный стиль - основа подготовки к овладению профессиональной коммуникацией и языком конкретной специальности.

Тема 10. Экстралингвистические особенности документа.

Тема 11. Лингвистические особенности документа.

Тема 12. Языковые требования к оформлению реквизитов документов.

Тема 13. Жанровые разновидности официально-делового стиля.

Тема 14. Виды деловых писем и их характеристики.

Тема 15. Характеристика профессиональной компетентности специалиста, ищущего работу.

Раздел 4. Норморегуляция межличностной коммуникации

Тема 16. Этикет как компонент коммуникативной культуры личности.

Тема 17. Имиджология или искусство самопрезентации в достижении успеха.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ 02.02 Культура профессионального самообразования

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.).

2. Цели и задачи дисциплины.

Цель преподавания дисциплины – ознакомить студентов в области экономики с историей культуры профессионального образования и

самообразования, категориальным аппаратом данной области знания, раскрыть суть основных проблем современной культуры профессионального самообразования; формирование у студентов гуманистического мировоззрения, воспитание высших нравственных качеств, лежащих в основе овладения профессиональным мастерством, развитие умения адекватно воспринимать и оценивать особенности развития культуры в новых социально-экономических условиях.

Основные задачи курса:

- проследить становление и развитие понятий "культура", «образование» и "профессиональное самообразование";
- рассмотреть взгляды на место культуры профессионального самообразования в социуме, представления о социокультурной динамике, типологии и классификации культур, внутри- и межкультурных коммуникаций;
- выделить доминирующие в той или иной культуре ценности, значения и смыслы, составляющие ее историко-культурное своеобразие и отражение данных ценностей в специфике профессионального самообразования;
- рассмотреть основные моменты взаимодействия культуры и личности;
- определить место и роль русской культуры в мире; выявить характерные особенности профессионального самообразования в России;
- выявить основные формы и методы профессионального самообразования в контексте процессов модернизации.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы. 4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

- готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- формы и типы культур, основные культурно-исторические центры и регионы мира, закономерности их функционирования и развития;
- необходимый категориальный аппарат в данной области знания;
- способы приобретения, хранения и передачи опыта профессионального образования и самообразования;
- основные формы и методы профессионального самообразования.

Уметь:

- объяснять феномен культуры, ее роль в человеческой деятельности;
- оценивать влияние культуры на личностные характеристики человека, его профессиональное образование и самообразование;
- ориентироваться в культурной среде современного общества; определять

свои мировоззренческие позиции и профессиональный статус.

Владеть:

- самообразования и повышения квалификации;
- культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации;
- мировоззренческими установками для использования их в профессиональной деятельности.

## 5. Содержание учебной дисциплины (модуля)

Раздел 1. Теоретические аспекты культуры профессионального самообразования  
Тема 1. Культурно-антропологические основы дисциплины.

Предмет и функции дисциплины. Философские обоснования и определения культуры. Морфология культуры. Основные категории и понятия дисциплины «Культура профессионального самообразования»

Тема 2. Генезис культуры

Предпосылки возникновения культуры. Материальная и духовная культура первобытнообщинного строя. Становление человека разумного. Неолитическая революция. Синкретический характер первобытной культуры.

Раздел 2. Исторические этапы становления и формирования культуры профессионального самообразования

Тема 1. Культура профессионального самообразования в период античности.

Социально-экономические предпосылки расцвета материальной и духовной культуры античности. Миф и становление философии, естествознания, истории и искусства как важнейшие достижения античной культуры. Система образования и профессионального самообразования человека.

Тема 2. Культура профессионального самообразования средневековой Европы

Особенности европейского средневековья и его культуры. Религиозная целостность средневековой культуры. Университеты и их роль в развитии образования и самообразования культуры. Основные виды деятельности средневекового человека. Ведущие формы и виды профессионального самообразования в Западной Европе.

Тема 3. Культура профессионального самообразования эпохи Возрождения.

Возрождение как величайший переворот в развитии мировой культуры. Специфические черты культуры Возрождения. Развитие науки и искусства в эпоху Возрождения и их отражение в профессиональном образовании и самообразовании. Универсализм, как эталон образованного человека Ренессанса.

Тема 4. Культура профессионального самообразования в Европе XVII-XVIII вв.

Реформация, как идеологическая и культурная революция. Мировоззрение и идеология Просвещения. Особенности культуры Просвещения в области профессионального самообразования

Тема 5. Культура профессионального самообразования в Европе XIX в.

Основные черты культуры XIX века. Отражение образа труженика-профессионала в художественных произведениях XIX в. Кризис религиозного сознания и его отражение в культуре. Начало научно-технической революции Развитие науки и техники и их влияние на развитие культуры профессионального самообразования

Тема 6. Культура профессионального самообразования в пространстве русской культуры.

Социально-исторические условия формирования русской культуры. Основные этапы формирования национальной культуры и национального самосознания. Влияние православия на дальнейшее развитие русской культуры. Отражение духовных ценностей на культуру профессионального образования

Тема 7. Актуальные проблемы культуры профессионального самообразования на современном этапе.

Отражение социальных противоречий в культуре профессионального самообразования. Глобальные проблемы современности и их отражение в формах и методах профессионального самообразования.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.03.01 Продвижение товаров и услуг

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цели и задачи дисциплины: Цель: является приобретение представлений о продвижении товаров и услуг на предприятиях индустрии питания, коммуникациях в сфере торговли; формирование необходимых теоретических и прикладных знаний, практических умений и навыков по организации и управлению продвижения товаров и услуг на предприятиях индустрии питания, формирование представлений о необходимости применения интегрированного подхода к инструментам продвижения товаров и услуг на предприятиях индустрии питания.

Задачи:

- изучить основные понятия, термины и определения сфере продвижения товаров и услуг на предприятиях индустрии питания;
- участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, товаров и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания;
- уметь оценивать эффективность продвижения и рекламы услуг на предприятиях индустрии питания;
- выявление, формирование и удовлетворение потребностей; поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
- разработка и внедрение комплекса интегрированных маркетинговых

коммуникаций, в том числе с использованием рекламы;

- планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения отоваров производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;

- оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению товаров на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента товаров питания и продвижению ее на рынке

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

В результате изучения дисциплины студент должен:

– профессиональные (ПК):

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

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

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

Знать:

- основы планирования маркетинговых мероприятий, составления календарно-тематических планов их проведения

- способы составления рекламных сообщений отоваров производства, рекламных акций

- принципы ценообразования у конкурентов

- технологии творческого мышления и анализа работы с клиентской базой

- основы прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализа реализованного спроса на продукцию производства

- методы оценивания эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению товаров на рынок и обеспечению обратной связи с потребителями

- содержание программ по разработке предложений по формированию ассортимента товаров питания и продвижению ее на рынке
- процедуры участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, товаров
- основы разработки предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

Уметь:

- планировать маркетинговые мероприятия
- составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения отоваров производства, рекламные акции
- владеть принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
- прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства
- оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению товаров на рынок
- обеспечивать обратную связь с потребителями
- участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента товаров питания и продвижению ее на рынке
- участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, товаров
- разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

Владеть:

- способностью планировать маркетинговые мероприятия
- составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения отоваров производства, рекламные акции
- принципами ценообразования у конкурентов
- творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства
- навыками оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению товаров на рынок
- техникой обеспечения обратной связи с потребителями
- навыками участия в программах по разработке предложений по формированию ассортимента товаров питания и продвижению ее на рынке
- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, товаров и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

3. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Теоретические основы экономических знаний продвижения товаров и услуг.

Тема 1. Роль и место продвижения товаров и услуг в маркетинговой деятельности организации

Роль позиционирования в процессе продвижения. Процесс



маркетинговых коммуникаций. Классификация маркетинговых коммуникаций. Современный подход к маркетинговым коммуникациям (инструментам продвижения). Виды и типы рекламных носителей. Целевая аудитория продвижения товаров и услуг.

Тема 2. Процесс продвижения товаров и услуг

Процесс продвижения товаров и услуг. Понятие продвижения. Функции продвижения. Виды продвижения. Организация и управление процессом продвижения товаров и услуг. Правовые ограничения продвижения. Основы экономических знаний в различных сферах деятельности.

Тема 3. Особенности продвижения услуг

Услуги и их классификация. Модели маркетинга услуг и их роль в продвижении услуг. Особенности услуг. Конкурентные преимущества и ценности в сфере услуг. Наиболее эффективные инструменты продвижения в сфере услуг.

Тема 4. Социально-психологические основы продвижения товаров и услуг

Социальное влияние на оценки и способы поведения потребителей. Психология потребительской мотивации поведения покупателя. Реклама как метод управления людьми. Процесс воздействия и восприятия в продвижении. Влияние цвета в рекламе. Психологические аспекты PR-работы с целевой аудиторией. Информационно-психологическое воздействие на общество.

Раздел 2. Основные инструменты продвижения товаров и услуг.

Тема 5. Стимулирование сбыта

Виды стимулирования сбыта. Характеристика стимулирования сбыта. Стратегии стимулирования торговли и их применение. Стратегии стимулирования потребителя и их применение. Планирование стимулирования сбыта. Эффективность стимулирования сбыта. Формирование спроса в условиях конкуренции.

Тема 6. Сущность рекламной деятельности

Понятие и сущность рекламы. Цели и задачи рекламы. Виды рекламной деятельности. Понятие торговой рекламы. Требования современной рекламы, ее особенности и тенденции в России. История возникновения и развития рекламы. Этапы, тенденции и закономерности развития рекламы. Становление и развитие рекламы. Становление современного рекламного и PR-рынков в России и за рубежом. Правовое регулирование рекламной деятельности. Федеральный закон «О рекламе», его роль в организации и управлении рекламной деятельностью.

Тема 7. Реклама как составная часть комплекса маркетинговых коммуникаций

Классификация рекламных средств. Рекламные средства и их применение. Основные элементы средств рекламы и требования, предъявляемые к ним. Выбор рекламных средств. Реклама в прессе. Печатная реклама. Аудиовизуальная реклама. Радио- и телереклама. Рекламные сувениры. Прямая почтовая реклама. Наружная реклама. Компьютеризированная реклама. Эффективность рекламной деятельности.

## Тема 8. Методы персональных продаж

Сущность и содержание метода персональных продаж. Структура процесса персональной продажи. Поиск покупателя. Список потенциальных покупателей. Создание деловых коммуникаций в личных продажах. Искусство переговоров. Этапы активной продажи. Управление процессом продажи. Презентация торгового предложения. Управление возражениями.

## Тема 9. Мерчендайзинг

Понятие, задачи и цели мерчендайзинга. Процедуры мерчендайзинга. Основные правила мерчендайзинга. Внешний вид магазина. Дизайн и оформление магазина, витрин, вывески, торгового оборудования. Интерьер магазина. Планировка и зонирование торгового зала магазина. Размещение товаров в торговом зале. Выкладка товаров. Виды выкладок. Общие правила выкладки. Эффективность системы мерчендайзинга.

Тема 10. Паблик рилейшнз как элемент продвижения. Функции, основные направления и инструменты деятельности паблик рилейшнз. PR-кампания. Формирование общественного мнения. Медiateксты: тексты для распространения в СМИ. Организация и проведение медиамероприятий. Создание имиджа фирмы. Имидж: конструирование и позиционирование. Связи с общественностью в кризисных ситуациях. Оценка эффективности PR-деятельности.

## Тема 11. Фирменный стиль. Брендинг как элемент продвижения

Составляющие и подходы к формированию фирменного стиля. Основные задачи, функции фирменного стиля. Понятие бренда. Брендинг как эффективный метод продвижения товаров на потребительском рынке. Понятие товарных знаков и требования, предъявляемые к ним. Виды товарных знаков.

## Тема 12. Выставки и ярмарки как методы продвижения товаров и услуг.

Цели, задачи, функции выставок и ярмарок. Классификация выставок и ярмарок. Подготовка и проведение выставки. Основные этапы подготовки фирмы к участию в выставках и ярмарках. Выставочный стенд. Структура мероприятий деловой программы выставки.

## Тема 13. Продвижение посредством сети Интернет

Значение Интернет-маркетинга для современных компаний. Бизнес-модели в Интернете. Коммуникационная политика в Интернете. Сайт компании. Особенности разработки сайта. Способы привлечения внимания потребителей к сайту. Тип продвижения в сети Интернет. Ограничения Интернет-методов. Эффективность Интернет-маркетинга.

## Раздел 3. Планирование и организация процесса продвижения.

Тема 14. Организация и управление процессом продвижения товаров и услуг.

Процесс управления продвижением и его этапы. Выбор и обоснование маркетинговых коммуникаций. Планирование продвижения. Разработка плана-программы продвижения. Бюджетирование деятельности по продвижению. Основы экономических знаний в управлении процессом продвижения товаров и услуг. Выявление и анализ рыночных и

специфических рисков. Практические рекомендации по формированию стратегии продвижения.

Тема 15. Оценка эффективности продвижения товаров и услуг  
Сущность и роль оценки эффективности маркетинговых коммуникаций. Оценка воздействия макроэкономической среды на функционирование организаций. Показатели эффективности мероприятий по продвижению. Психологическая (коммуникационная) и экономическая эффективности. Способность собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов

4. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

5. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.03.02 Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование у обучающихся системы знаний и практических умений и навыков по вопросам защиты потребителей от фальсифицированных и контрафактных товаров, обеспечивающих квалифицированное участие в деятельности предприятий по обеспечению качества и безопасности продукции.

Задачи:

- изучение основных категорий, целей, задач, значения идентификации и обнаружения фальсификации и контрафакции товаров в профессиональной деятельности;
- изучение видов, средств и способов фальсификации продукции, идентифицирующих признаков и методов;
- изучение последствий фальсификации и контрафакции и мер по их предотвращению;
- ознакомление с нормативными и правовыми документами в области идентификации товаров;
- развитие способностей самостоятельно анализировать законодательство, регулирующее правовые отношения в области защиты потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции, а также взаимодействовать с органами государственного управления и общественными организациями по вопросам защиты потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции;
- овладение методами и средствами, необходимыми для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.
- приобретение практических навыков в области защиты потребителей от

фальсифицированной и контрафактной продукции;

- развитие способностей выявлять, оценивать и управлять рисками при использовании фальсифицированной и контрафактной продукции.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные категории, цели, задачи, значение идентификации и обнаружения фальсификации контрафакции товаров в профессиональной деятельности;

- законодательство, регулирующие правовые отношения в области защиты прав потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции;

- виды, средства и способы фальсификации продукции, идентифицирующие признаки и методы

- последствия фальсификации и контрафакции товаров и меры по их предотвращению.

Уметь:

- выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения;

- работать с нормативными и правовыми документами в области идентификации товаров

- анализировать законодательство, регулирующие правовые отношения в области защиты потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции, а также взаимодействовать с органами государственного управления и общественными организациями в области защиты потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции;

- выявлять, оценивать и управлять рисками при использовании фальсифицированной и контрафактной продукции.

Владеть:

- навыками работы с нормативными документами для выявления идентификационных показателей продукции;

- методами и средствами, необходимыми для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Основы фальсификации и сущность контрафактной продукции.

Защита потребителя от несоответствующей продукции.

Основы идентификации продукции.

Меры по предупреждению и ответственность за фальсификацию продукции. Современные средства защиты потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции.

Виды, средства и методы обнаружения фальсификации непродовольственных товаров.

Виды, средства и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.04.01 Стратегия управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-системы)

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области управления взаимоотношениями с клиентами.

Задачи:

- формирование знаний, позволяющих создать целостное представление о концепции управления взаимоотношениями с клиентами (CRM)
- понять основные принципы и сущность клиентоориентированного подхода
- изучить процесс разработки и внедрения концепции CRM на предприятии
- привить навыки самостоятельной работы с программными продуктами соответствующего класса (CRM-системами)
- получение студентами знаний и практических навыков по эффективному управлению клиентской базой
- ознакомление с программными решениями класса CRM

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

– профессиональные (ПК):

владением современными информационными технологиями, способностью 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-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- подходы различных исследователей и специалистов к управлению клиентской базой;
- специфику внедрения концепции управления взаимоотношениями с клиентами в деятельность компании;
- основные типы CRM-систем;
- аналитические возможности данных программных продуктов;
- особенности отраслевых CRM – решений.

Уметь: принимать обоснованные решения относительно вариантов управления той или иной клиентской группой в зависимости от ее характеристик.

Владеть: навыками работы с системами класса CRM, их основными модулями.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Теоретические основы управления взаимоотношениями с клиентами

Основы разработки стратегии CRM

Информационные технологии управления взаимоотношениями с клиентами

Место CRM в стратегии электронного бизнеса

Системы автоматизации управления отношениями с клиентами

Перспективы развития CRM-систем и технологий

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.В.ДВ.04.02 Информационный менеджмент

1. Общая трудоёмкость дисциплины составляет: 6 ЗЕТ (216 ак.ч.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель - формирование представления об информационном менеджменте как о важнейшей составляющей части системы управления компанией и мощном инструменте преобразования деятельности компании в соответствии с требованиями современного бизнеса.

Задачи:

- ознакомить студентов с основными направлениями и тенденциями развития информационного менеджмента, и его правовой базой;
- дать принципы и методы информационного менеджмента как процесса управления на базе компьютерных технологий обработки информации с применением управленческих информационных систем как базового инструмента для работы менеджеров на всех уровнях управления в различных предметных областях;
- познакомить студентов с технологиями информационного менеджмента;
- формировать прикладные знания и навыки, позволяющие управлять информацией - информационными потоками и информационными ресурсами;

- формировать знания и навыки позволяющие управлять коммерческой деятельностью с помощью информации;
- организовать самостоятельную работу студента по изучению основных вопросов, возникающих в процессе принятия и реализации управленческих решений.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

владением современными информационными технологиями, способностью 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-2).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- современные информационные технологии в своей предметной области

Уметь:

- 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

Владеть:

- современными информационными технологиями.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы: Теоретические основы информационного менеджмента. Формирование организационной структуры в области информатизации. Планирование в сфере обработки информации. Формирование инновационной политики и реализация инновационных программ в информационной сфере. Управление персоналом в сфере информатизации. Корпоративные информационные системы. Управление капиталовложениями в сфере информатизации. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Применение WEB-технологий и интернет-ресурсов для управления бизнесом. Информационно-поисковые технологии в справочно-правовом поле. Правовые вопросы информационного менеджмента. Информационная безопасность бизнеса

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.05.01 Учет и налогообложение предпринимательской деятельности

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)
2. Цель - сформировать компетенции обучающегося в области учета и налогообложения экономических субъектов, занимающихся предпринимательской деятельностью, а также дать представление о тенденциях развития современной налоговой системы России.

Задачи:

- 1) формирование системы знаний о создании и ведении предпринимательства, организации учетного процесса;
- 2) знакомство с налоговой системой и налоговой политикой государства;
- 2) изучение основ механизма налогообложения на примере конкретных налогов и сборов, взимаемых в Российской Федерации;
- 4) сбор и анализ данных, необходимых для проведения налоговых расчетов;
- 5) участие в подготовке и принятии решений по вопросам учета и налогообложения деятельности экономических субъектов.

3. Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- источники информации для решения профессиональных задач;
- документальное оформление фактов хозяйственной деятельности организации;
- документальное оформление фактов по начислению и перечислению страховых взносов, налогов и сборов;

Уметь:

- применять основы экономических знаний в профессиональной деятельности;
- разрабатывать рабочий план счетов бухгалтерского учета;

Владеть:

- методологией учета страховых взносов, налогов и сборов;
- опытом заполнения форм бухгалтерской и статистической отчетности.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Специфика деятельности кооперативных организаций и их учета

1. Правовое обеспечение создания и ведения предпринимательства
2. Организация бухгалтерского учета в субъектах предпринимательства
3. Построение налоговой системы
4. Субъекты налоговых отношений и организация налогового контроля



5. Характеристика федеральных налогов и сборов
6. Характеристика региональных и местных налогов
7. Специальные налоговые режимы
8. Особенности организации учета на предприятиях малого бизнеса
6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.
7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.ДВ.05.02 Права потребителей: ответственность и риски**  
**предпринимателя**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 ак.час.)

2. Цель и задачи дисциплины:

Основная цель курса - сформировать компетенции обучающегося в области защиты прав потребителей, закрепление знаний, полученных при изучении дисциплины и получение навыков практического применения российского законодательства, регулирующего отношения с участием потребителей.

Задачи дисциплины:

- дать студенту знания о теоретических основах защиты прав потребителей;
- усвоение целей, задач, основных направлений и принципов осуществления защиты прав потребителей;
- изучение содержания основных направлений и сфер защиты прав потребителей;
- развитие у студентов умения самостоятельно анализировать законодательство, регулирующее правовые отношения с участием потребителей;
- формирование практических навыков работы в сфере защиты прав потребителей, а также оценки ответственности и рисков предпринимателей в указанных правоотношениях.

3. Место дисциплины в структуре ООП:

дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).

В результате изучения дисциплины студент должен:

- при формировании компетенции ПК-6:

Знать правовые последствия нарушения прав потребителей, административную и судебную практику по делам о защите прав

потребителей

Уметь анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о защите прав потребителей, оценивать правовые риски предпринимателя в потребительских отношениях

Владеть навыками правового противодействия недобросовестным действиям потребителей, навыками составления и оформления гражданско-правовых договоров и других документов в рамках правовых отношений с участием потребителей

5. Содержание дисциплины. Основные темы:

Тема 1. Понятие, предмет и особенности законодательства о защите прав потребителей

Тема 2. Право потребителя на информацию

Тема 3. Общие положения о праве потребителя на безопасность товаров, работ и услуг

Тема 4. Общие положения о праве потребителя на надлежащее качество товаров, работ и услуг

Тема 5. Особенности реализации прав потребителей при продаже товаров

Тема 6. Особенности реализации прав потребителей при выполнении работ и оказании услуг

Тема 7. Понятие, основания и виды юридической ответственности продавца (изготовителя, исполнителя)

Тема 8. Гражданско-правовая ответственность предпринимателей за нарушение прав потребителей

Тема 9. Административная и уголовная ответственность предпринимателей в потребительских отношениях

Тема 10. Государственная и общественная защита прав потребителей

Тема 11. Порядок досудебного урегулирования споров с участием потребителей

Тема 12. Особенности рассмотрения дел о защите прав потребителей в суде

Тема 13. Административная и судебная практика по делам о защите прав потребителей

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.06.01. Экономика предприятий общественного питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 ак.ч.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование системы понятий, закономерностей, взаимосвязей и показателей экономических процессов функционирования предприятий общественного питания.

Задачи:

- ознакомить с теоретическими основами функционирования предприятий общественного питания, а также с их местом и ролью в условиях рыночной экономики;

- формирование готовности осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

- готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-30).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

– методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, показатели финансового состояния предприятия

Уметь:

– анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания.

Владеть:

– навыками обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Предприятие в системе рыночных отношений

Механизм хозяйствования предприятия

Основные фонды предприятий общественного питания

Оборотные средства предприятий общественного питания

Труд и его оплата в общественном питании

Формирование объемов деятельности предприятий общественного питания

Формирование финансовых результатов деятельности предприятий общественного питания

Производственная и организационная структура предприятия

Организация производственного процесса на предприятии

Контроль качества продукции на предприятии общественного питания

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия

семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом с оценкой.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.06.02. Экономика и управление производством

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 ак.ч.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование системы понятий, закономерностей, взаимосвязей и показателей экономических процессов функционирования предприятий общественного питания.

Задачи:

- ознакомить с теоретическими основами функционирования предприятий общественного питания, а также с их местом и ролью в условиях рыночной экономики;

- формирование готовности осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

- готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-30).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

– методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, показатели финансового состояния предприятия

Уметь:

– анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания.

Владеть:

– навыками обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Предприятие в системе рыночных отношений  
Механизм хозяйствования предприятия  
Основные фонды предприятий общественного питания  
Оборотные средства предприятий общественного питания  
Труд и его оплата в общественном питании  
Формирование объемов деятельности предприятий общественного питания  
Формирование финансовых результатов деятельности предприятий общественного питания  
Производственная и организационная структура предприятия  
Организация производственного процесса на предприятии  
Контроль качества продукции на предприятии общественного питания  
6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.  
7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом с оценкой.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.07 Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 328 час.
2. Цели и задачи дисциплины:  
Целью дисциплины «Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)» является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.  
Задачи:
  - понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
  - знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
  - формирования мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
  - овладения системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
  - приобретения личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту.
  - создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к обязательным дисциплинам по выбору основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

общекультурные (ОК):

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни.

Уметь: использовать творческие средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.

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

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Практический. Легкая атлетика.

Раздел 2. Практический. Волейбол.

Раздел 3. Практический. Баскетбол.

6. Виды учебной работы: практические занятия, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ФТД.В.01 Теория и практика кооперации

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)

2. Цель и задачи дисциплины.

Основная цель курса – в соответствии с направлениями подготовки целью освоения дисциплины является формирование у выпускников способности определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10), способности осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15), в том числе мировом и отечественном кооперативном движении, навыков научного понимания гуманистической сущности кооперации, связанного с теоретическим осмыслением мирового и

отечественного кооперативного опыта, и пониманием того, что нравственные основы их профессиональных компетенций, усвоенные в контексте теории и практики кооперации, могут служить важным условием их жизненного успеха.

Задачи изучения дисциплины предусматривают:

- установлению исторической обусловленности возникновения и развития кооперативного движения, складывания современных ценностей и принципов международного кооперативного движения;
- познанию основных концепций кооперативной теории и практики, а также тенденций ее развития в современных условиях;
- освоению мирового и национального опыта развития кооперативного движения;
- выявлению социально-экономических характеристик отдельных видов кооперативов, правовых, экономических и организационно-уставных основ кооперативной деятельности в национальном и международном аспектах;
- развитию творческих способностей студентов по использованию студентами полученной системы знаний для научного анализа актуальных проблем и основных тенденции развития современного кооперативного движения.

3. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Теория и практика кооперации» представляет собой факультативную учебную дисциплину.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: предмет, методы и основные понятия дисциплины, сущность и природу кооперации, кооперативные ценности и принципы, закономерности развития кооперативных форм организации труда, научную классификацию кооперативов, виды кооперативов и их характеристики, основные кооперативные идеи и концепций, историю создания, этапы развития и современную практику Международного кооперативного альянса, вклад российской кооперации в развитие международного кооперативного движения.

Уметь: на конкретных примерах объяснять философию кооперации, её историческое предназначение и преимущества для членов кооперативов, населения, органов государственной власти и общества в целом, применять исторический опыт развития кооперативного движения в современных условиях.

Владеть: пониманием современных проблем и основных тенденций в развитии международного кооперативного движения, навыками осмысления исторических процессов развития кооперативного движения.

при формировании компетенции ПК-15:

## 5. Содержание дисциплины.

Основные разделы:

Раздел I. Методологические основы курса «Теория и практика кооперации».

Раздел II. Сущность и особенности кооперации как общественно-хозяйственной формы предпринимательства.

Раздел III. Возникновение и развитие кооперативных теорий.

Раздел IV. Исторический опыт развития и современное мировое кооперативное движение.

Раздел V. Кооперативная практика в современной России.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ФТД.В.02 Сельскохозяйственная кооперация

1. Общая трудоёмкость дисциплины составляет: 2 ЗЕТ (72 ак.час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины - усвоение системных знаний по вопросам развития сельскохозяйственной кооперации и приоритетным направлениям проводимых реформ в аграрном секторе экономики.

Задачи:

- освоить теорию кооперации в агропромышленной сфере экономики;
- изучить теоретические основы и современные направления развития сельскохозяйственной кооперации;
- ознакомиться с правовой основой развития процессов кооперации в сельском хозяйстве;
- изучить основные формы кооперирования в аграрной сфере и их особенности;
- уметь предвидеть основные тенденции в развитии кооперации в аграрной сфере России и зарубежных стран;
- научиться применять теоретические знания в практической деятельности, развивая многообразие форм кооперирования.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к факультативным дисциплинам основной профессиональной образовательной программы

4. Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

общекультурные (ОК):

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

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:



Знать:

- правовые основы кооперативных структур, особенности их создания и деятельности;
- цели и задачи сельскохозяйственной кооперации, необходимость управления в деятельности человека, самоорганизации и самообразования;
- основные этапы развития сельскохозяйственной кооперации, принципы и порядок создания сельскохозяйственных кооперативов

Уметь:

- отличать кооперативные организации от организации других организационно-правовых форм;
- применять на практике основные принципы кооперации;
- определять эффективность деятельности сельскохозяйственных кооперативов

Владеть:

- навыками использования основ правовых знаний в различных сферах деятельности сельскохозяйственных кооперативов;
- способностью к самоорганизации и самообразованию как важнейших составляющих управления сельскохозяйственными кооперативами;
- навыками использования современных технологий, влияющих на индивидуальное и групповое поведение в сфере сельскохозяйственного производства.

5. Содержание дисциплины.

Основные разделы: Особенности сельскохозяйственного производства как отрасли экономики. Современное состояние развития сельского хозяйства. История развития сельскохозяйственной кооперации в России. Законодательная база по сельскохозяйственной кооперации. Сельскохозяйственные кооперативы. Агропромышленная интеграция и межхозяйственная кооперация: сущность и факторы развития. Кооперативные объединения и союзы. Сельскохозяйственная кооперация в зарубежных странах

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.