

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

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

специальность

260501.65 Технология продуктов общественного питания

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

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

специальность

260501.65 Технология продуктов общественного питания

Часть 1

**Цикл «Общие гуманитарные и социально-экономические
дисциплины»**

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Основными целями дисциплины «Иностранный язык» являются:

- развитие базовых навыков и умений иноязычного общения;
- формирование языковой компетенции;
- чтение с различными целями страноведческой и общеэкономической литературы;
 - умение фиксировать информацию, полученную при чтении (составление планов, тезисов, аннотаций, рефератов);
 - реализация на письме коммуникативных намерений (запрос сведений/данных, информирование, выражение просьбы);
 - расширение культурологических и междисциплинарных знаний студентов;
 - развитие общечеловеческих и нравственных ценностей творчески и самостоятельно мыслящих специалистов;
 - формирование навыков и умений коммуникативного, делового иноязычного общения;

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная рабочая программа предполагает наличие коммуникативной компетенции, необходимой для иноязычной деятельности по изучению и творческому осмыслению зарубежного опыта в профилирующих и смежных областях науки и техники.

Достижение планируемого результата при изучении дисциплины «Иностранный язык» должно быть обеспечено соответствующим уровнем систематичных, осознанных и устойчивых знаний, умений и навыков выпускника, включающих

- знание базовой лексики общего языка, лексики, представляющей нейтральный научный стиль, а также основную терминологию своей специальности (лексический минимум в объеме 4000 учебных единиц);
- знание правил о языковом строе изучаемого языка, выполняющих функцию осознания закономерностей языкового общения.

Говорение

- владение диалогической и монологической речью (доклады, презентации, выступления, сообщения) на иностранном языке по общеэкономической, профессиональной тематике (владеть нормативным произношением и ритмом речи);

Аудирование

- навык восприятия и понимания общего содержания речевых отрезков (диалогической и монологической речи), произносимых на иностранном языке в обычном темпе речи (лекций, докладов и др.) по общеэкономической, профессиональной тематике;

- навык фиксирования полезной информации при аудировании;

Чтение

- навык изучающего чтения, предполагающий полное понимание содержания оригинальных текстов по общеэкономической, профессиональной тематике с использованием словаря;

- навык просмотрового чтения, предполагающий понимание общего содержания оригинальных текстов по общеэкономической, профессиональной тематике без использования словаря;

Письмо

- навык написания отдельных видов речевых произведений и документации (аннотации, тезисы, сообщения, частное письмо, автобиографии, резюме, заявления о приеме на работу и др.), реферирования и перевода литературы по специальности.

По результатам изучения дисциплины «Деловой иностранный язык» студент должен:

- иметь представление
 - об основных разделах грамматики – морфологии и синтаксисе;
 - о тексте, его единицах, семантической, структурной и коммуникативной целостности текста;
 - о понятии стиля;
 - о значении и смысловой структуре слова, полисемии слова, значении и употреблении слова, омонимии и ее источниках.

- Знать

- сущность языка, язык как общественное явление, происхождение и классификацию языков;
- систему и структуру иностранного языка, роль иностранного языка в современном обществе;
- фонетическую и грамматическую систему, словарный состав, стилистические особенности иностранного языка;
- социокультурный портрет, национальное достояние и культурное наследие стран изучаемого языка;
- литературу стран изучаемого языка;
- основы теории обучения иностранному языку, современные технологии обучения иностранным языкам в России и за рубежом, современные средства обучения иностранному языку в начальной и основной общеобразовательной школе;

- Уметь

- фонетически, лексически и грамматически правильно оформлять письменные и устные высказывания на иностранном языке с учетом стилистических регистров;
- понимать иноязычную диалогическую и монологическую речь в рамках общекультурной и профессиональной тематики;

- использовать различные стратегии чтения при работе с учебными, информационно-справочными, общественно-политическими и художественными текстами;

- использовать различные приемы формирования и развития иноязычных коммуникативных умений и навыков;

- использовать современные технологии и средства обучения иностранному языку.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Говорение

Совершенствование навыков диалогической речи риторического характера; формирование и совершенствование умений монологической неподготовленной речи на основе имеющихся общих и профессиональных знаний, построение собственного варианта высказывания (диалог, комментарий, монолог в заданной коммуникативной ситуации; ролевая игра; деловая игра; презентация, деловые переговоры); построение собственной речи с элементами рассуждения, критики, оценки собственного мнения, аргументации на основе ассоциативного мышления в рамках перечисленной выше тематики. Понятие дифференциации лексики по сферам применения (бытовая, терминологическая, общенаучная, официальная и другая). Понятие о свободных и устойчивых словосочетаниях, фразеологических единицах.

Специфика артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения, характерные для сферы профессиональной коммуникации; чтение транскрипции. Лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера.

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

Аудирование

Выделение ключевой идеи, главной и второстепенной информации прослушанного текста, восприятие и передача слуховой и зрительной информации по основной профессиональной тематике и бизнес-языку, комментарий прослушанного и увиденного; аудирование экономической и общенаучной монологической и диалогической речи, опираясь на профессиональные знания, навыки языковой и контекстуальной догадки по указанным в списке литературы аудио-видео курсам и компьютерным программам. Аудирование. Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации.

Чтение

Совершенствование навыков чтения на иностранном языке предполагает овладение основными видами чтения с различной степенью полноты и точности понимания: просмотровым, ознакомительным и изучающим.

Просмотровое чтение имеет целью ознакомление с тематикой текста и предполагает умение на основе извлеченной информации, кратко охарактеризовать текст с точки зрения поставленной проблемы.

Ознакомительное чтение характеризуется умением проследить развитие темы и общую линию аргументации автора, понять в целом не менее 79% основной информации.

Изучающее чтение предполагает полное и точное понимание содержания текста. Свободное. Зрелое чтение предусматривает формирование умений вычленять опорные смысловые блоки в читаемом тексте, определять структурно-семантическое ядро, выделять основные мысли и факты, находить логические связи, исключать избыточную информацию, группировать и объединять выделенные положения по принципу общности, а также формировать навык обоснованной языковой догадки (на основе контекста, словообразования, интернациональных слов и др.) и навык прогнозирования поступающей информации. Изучающее, ознакомительное, просмотровое чтение осуществляется по предложенной тематике. Чтение. Виды текстов: несложные прагматические тексты и тексты по широкому и узкому профилю специальности.

Письмо

Письмо рассматривается как средство активизации усвоения языкового материала и порождение письменного языкового высказывания (составление плана тезисов, аннотаций, резюме, написание сочинений, изложений, неофициальных писем, докладов, выступлений, деловых документов, факсов, e-mail, ведение деловой переписки) в рамках представленных тем. Письмо. Виды речевых произведений: аннотация, реферат, тезисы, сообщения, частное письмо, деловое письмо, биография

Перевод

Перевод представляет собой вид речевой деятельности, является как средством, так и целью обучения иностранным языкам. Устный и письменный перевод с иностранного языка на язык обучения используется как средство овладения иностранным языком, как прием развития умений и навыков чтения, как наиболее эффективный способ контроля полноты и точности понимания. Формирование и совершенствование навыков перевода предусматривает овладение навыками зрительно-письменного и зрительно-устного перевода текстов по специальности с иностранного на русский язык и с русского на иностранный; умение находить правильные лексические и грамматические эквиваленты; умение выражать одну и ту же мысль разными языковыми средствами; умение пользоваться терминологическими справочниками и словарями; умение адекватно оформлять высказывания синтаксически, с учетом особенностей языка. Понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях, стиле художественной литературы. Основные особенности научного стиля. Культура и традиции стран изучаемого языка, правила речевого этикета.

Грамматика

Понятие об основных способах словообразования. Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи.

Содержание тем дисциплины

Тема 1 Друзья в твоей жизни

Тема 2. СМИ.

Тема 3. Современный образ жизни в странах изучаемого языка.

Тема 4. Благополучие и способы его достижения

Тема 5. Проблема проведения свободного времени

Тема 6. Отпуск, каникулы

Тема 7. Высшее образование и карьера

Тема 8. Твоя жизнь, твое решение

Тема 9. Рабочее место, проблема безработицы

Тема 10. Жизнь замечательных людей

Тема 11. Реалии стран изучаемого языка

Тема 12. Роль книг в нашей жизни

Тема 13. Общение в современном мире

Тема 14. Возможности разума

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности и обеспечение психофизической готовности к будущей профессиональной деятельности.

Достижение поставленной цели предусматривает решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих и оздоровительных **задач**:

- понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;

- знание научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;

- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на ведение здорового образа жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;

- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья;

- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности;

- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

Физическая культура – органическая часть общечеловеческой культуры, ее особая самостоятельная область. Вместе с тем это специфический процесс и результат человеческой деятельности, средство и способ физического совершенствования личности.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

В результате обучения физической культуре студент **должен**:

- **знать**

- основы физической культуры и спорта, физического воспитания, самовоспитания и самообразования, физического развития, физической и функциональной подготовленности, психофизической подготовленности, профессиональной направленности физического воспитания;

- об организме человека и его функциональных системах, саморегуляции и совершенствовании организма, адаптации, социально-экологических факторах, показателях состояния основных функциональных систем;

- о здоровье, здоровом образе и стиле жизни, основах жизнедеятельности, двигательной активности;

- методические принципы и методы физического воспитания, общая и специальная физическая подготовка, физические качества, двигательные умения и навыки, спортивная тренировка, разделы спортивной подготовки,

тренированность, формы занятий, структура учебно-тренировочного занятия, разминка, вработывание, общая и моторная плотность занятия, интенсивность физической нагрузки, градация интенсивности по частоте сердечных сокращений (ЧСС), энергозатраты при физической нагрузке;

– формы организации занятий, методы и средства тренировки, физическая и функциональная подготовленность, основы планирования учебно-тренировочного процесса;

– формы самостоятельных занятий, направленность самостоятельных занятий, планирование самостоятельных занятий и особенности их проведения в зависимости от возраста и пола, спортивной подготовленности и функционального состояния;

– о диагностике состояния здоровья и его оценке, врачебном контроле, самоконтроле, (стандартах, индексах, номограммы, функциональных пробах, упражнениях-тестах);

– о массовом спорте, студенческом спорте, системах физических упражнений;

– о поддержании и восстановлении работоспособности в профессиональной и физкультурно-спортивной деятельности;

– о психофизиологической характеристике умственного труда, работоспособности, утомлении и переутомлении, усталости, рекреации, релаксации;

– о профессионально-прикладной физической подготовки, ее формах, условиях и характере труда, прикладных физических, психофизиологических, психических и специальных качествах, прикладных умениях и навыках, прикладных видах спорта, производственной физической культуре, профессиональных заболеваний и их профилактике;

• **уметь**

– использовать средства и методы физической культуры в развитии и формировании основных физических качеств;

– использовать знания особенностей функционирования человеческого организма и отдельных его систем под влиянием занятий физическими упражнениями и спортом в различных условиях внешней среды;

– применять индивидуальный выбор вида спорта или системы физических упражнений;

– использовать методы самоконтроля физического развития, физической подготовленности, функционального состояния для разработки индивидуальных программ оздоровительной и тренировочной направленности;

– владеть средствами, методами и способами восстановления организма, организации активного отдыха и реабилитации после травм и перенесенных заболеваний;

– применять организационные формы, средства и методы профессионально-прикладного психофизической подготовки в соответствии с требованиями специальности;

– реализовать мировоззренческий компонент формирования физической культуры личности в составлении собственной, лично ориентированной комплексной программы сохранения и укрепления здоровья;

– использовать технические средства обучения (тренажеры, тренажерные комплексы, компьютерные программы, аудиовидеотеки и пр.);

• **освоить методы**

– эффективных способов владения жизненно важными умениями и навыками (ходьба, бег, передвижение на лыжах, плавание и др.);

– применение средств физической культуры для развития отдельных физических качеств;

– самооценки работоспособности, усталости, утомления и применения средств физической культуры для коррекции;

– составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической, тренировочной или восстановительной направленности;

– оценки состояния здоровья, физического развития, функционального состояния и физической подготовленности;

– обучения двигательным умениям и навыкам, техническим приемам в избранном виде спорта;

– индивидуального подхода к применению средств спортивной подготовки;

– организации и проведения массовых спортивных, спортивно-оздоровительных мероприятий и соревнований по избранным видам спорта;

– направленного использования современных педагогических, медико-биологических и психологических средств восстановления;

– проведения производственной гимнастики и применения «малых форм» физической культуры;

– подбора средств профессионально-прикладной физической подготовленности, развития профессионально важных качеств;

– составления и реализации индивидуальных комплексных программ сохранения и укрепления здоровья.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов;

- социально-биологические основы физической культуры;

- основы здорового образа жизни;

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

- профессионально-прикладная физическая подготовка студентов.

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

- теоретический, формирующий мировоззренческую систему научно-практических знаний и отношение к физической культуре;

- практический, состоящий из двух подразделов: методико-практического, обеспечивающего операционное овладение методами и способами физкультурно-спортивной деятельности в целях достижения физического совершенства, повышения уровня функциональных и двигательных способностей, направленному формированию качеств и свойств личности;

- контрольный, определяющий дифференцированный объективный учет процесса и результатов учебной деятельности студентов.

Теоретический раздел

Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Социально-биологические основы физической культуры. Основы здорового образа жизни студентов. Физическая культура в обеспечении здоровья. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.

Практический раздел

Методика овладения жизненно важными умениями и навыками (ходьба, бег, передвижение на лыжах, плавание). Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применения средств физической культуры для их коррекции. Методика гимнастики. Методика гимнастики для глаз. Методика применения средств физической культуры для развития отдельных физических качеств. Методика развития и совершенствования физических качеств. Методы самоконтроля состояния здоровья и физического развития. Методика составления и проведение самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и тренировочной направленности. Методы самоконтроля функционального состояния организма. Основы массажа и самомассажа. Средства и методы мышечной релаксации. Методы регулирования психоэмоционального состояния и способы их применения на занятиях физической культуры и спортом. Методы оценки состояния здоровья. Методы развития профессиональных качеств. Методика формирования и контроля за развитием профессиональных физических качеств. Методика проведения

производственной физической культуры. Разработка под руководством преподавателя индивидуальной программы сохранения здоровья.

Учебно-тренировочные занятия

Обязательные виды спорта: легкая атлетика; спортивные игры; лыжная подготовка; гимнастика; единоборства. Физические упражнения, направленные на воспитание физических качеств: силы; быстроты; выносливости; ловкости; гибкости. Занятия видами спорта и системами физических упражнений. Общая и специальная физическая подготовка. Основы спортивной техники. Занятия различными видами спорта, направленными на развитие и совершенствование профессиональных качеств. Формирование основ спортивного мастерства. Системы физических упражнений и виды спорта, направленные на развитие и совершенствование психофизических и личностных профессионально важных качеств. Повышение уровня спортивной подготовленности в избранных видах спорта.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ИСТОРИЯ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Отечественная история» является - расширение гуманитарных знаний студентов университета; формирование у обучающихся системного мышления, умения самостоятельно оценивать события истории; формировать представления об основных этапах и содержании истории России с древнейших времен до наших дней; показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории; определить место отечественной истории во всемирно-историческом процессе; выработка у современной молодежи уважительного и объективного отношения к истории своего и других народов.

Учебная программа является частью единого учебно-методического комплекса по дисциплине «Отечественная история» для студентов всех специальностей университета. Особенностью данной программы является то, что она основана на проблемно-хронологическом принципе и предполагает новый качественный уровень анализа, оценки актуальных, исторических и общественных явлений.

По дисциплине «Отечественная история» предусматриваются активные формы учебной и воспитательной работы студентов - лекции, семинары, индивидуальные собеседования, контрольные работы, написание докладов и рефератов.

Задачи дисциплины:

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Предметом изучения истории является деятельность и действия людей, вся совокупность отношений в обществе. Предметом изучения отечественной истории являются закономерности социально-экономического и политического развития России и ее народов, конкретные формы которых проявляются в исторических событиях и фактах.

История - это коллективная память народа, а, как известно память - это, прежде всего, нравственность. Отсутствие нравственного ориентира отрицательно сказывается на жизни общества. Потеря исторической памяти разрушает общественное сознание. Осмысление опыта прошлого делает его достоянием современности. История объясняет сегодняшний день и прогнозирует грядущий.

История России как составная часть исторической науки выполняет ряд

социально значимых функций:

- познавательная, интеллектуально развивающая функция. Она состоит в конкретном изучении исторического пути России и ее народов, в объективном отражении исторических факторов и событий российской истории;

- политическая функция состоит в том, что исторические факты осмысливаются, анализируются, выявляются закономерности развития общества. В единстве прошлого, настоящего и будущего - корни интереса людей к своей истории;

- воспитательная функция состоит в том, что значение истории своей страны, своего народа и всемирной истории способствуют процессу всестороннего воспитания людей.

История формирует гражданские качества, показывает роль личности в истории, героизм народа и его отдельных представителей, их мужество и преданность Отечеству. Все это способствует познанию и накоплению моральных и нравственных ценностей общества. Воспитательная функция играет важную роль в формировании научного мировоззрения, то есть взгляда на мир, общество, законы его развития.

История является одной из важнейших общественных наук и тесно связана с другими общественными науками: социологией, психологией, философией, языкознанием и т.д.

В отличие от других наук история рассматривает процесс развития общества в целом; анализирует совокупность явлений общественной жизни, всех ее сторон (экономика, политика, быт и пр.)

На стыке исторических и других, наук создаются междисциплинарные науки (историческая география, историческая геология, философия истории и т.д.).

На основе исторической науки сложились целые отрасли исторических знаний: политическая история; экономическая история; социальная история; военная история; история государства и права; история религии и т.д.

История - наука конкретная, требующая точного знания хронологии фактов и событий. По сравнению с другими науками гуманитарного цикла, изучающими какую-либо одну из сторон общественной жизни, она характеризуется тем, что предметом ее познания является вся совокупность жизни общества на протяжении всего исторического процесса.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Отечественная история» студент должен: знать

- сущность, формы, функции исторического знания; методы и источники изучения истории; классификацию исторического источника;
- методологию и теорию исторической науки;
- проблему этногенеза восточных славян, основные этапы становления государственности;

- особенности социально-политических процессов становления русской государственности. Принятие христианства. Распространение ислама;
- социально-политические изменения русских земель в XIII-XV вв. Русь и Орда: проблема взаимовлияния;
- специфику формирования единого российского государства и определяющую роль Москвы;
- формирование сословной системы организации общества. Реформы Петра I. Век Екатерины II. Дискуссии о генезисе самодержавия;
- особенности и основные этапы экономического развития России. Эволюция форм собственности на землю;
- становление индустриального общества в России: общее и особенное;
- общественную мысль и особенности общественного движения России XIX в. Реформы и реформаторы России. Русская культура XIX века и ее вклад в мировую культуру;
- состояние России в условиях мировой войны и общенационального кризиса, революций 1917 г., Гражданской войны и интервенции, их результаты и последствия;
- социально-экономическое развитие страны в 20-е гг. НЭП. Формирование однопартийного режима. Образование СССР;
- курс на строительство социализма в одной стране и его последствия. Усиление режима личной власти Сталина. Сопrotивление сталинизму;
- СССР накануне и в начальный период второй мировой войны. Великая Отечественная война;
- социально-экономическое развитие СССР в послевоенные годы. Холодная война;
- СССР в середине 60-80 гг. Нарастание кризисных явлений. Советский Союз в 1985-1991 гг. Перестройка. Распад СССР, Беловежские соглашения. Октябрьские события 1993 г.
- становление новой российской государственности (1993-2002 гг.) Россия на пути радикальной социально-политической модернизации;
- положение России на современном этапе в условиях новой геополитической ситуации.

уметь

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФИЛОСОФИЯ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Курс философии позволяет студентам:

- овладеть основами гуманитарных и социально – экономических наук, уметь использовать полученные знания и методы этих наук в профессиональной и иной деятельности;
- знать основы Конституции Российской Федерации, этические и правовые нормы, регулирующие отношения человека к человеку, обществу, окружающей природной среде;
- обладать культурой мышления, владеть государственным языком Российской Федерации – русским языком, грамотно использовать профессиональную лексику, быть способным применить знание иностранного языка в своей профессиональной деятельности;
- иметь целостное представление о процессах и явлениях, происходящих в природе и обществе, необходимое для решения профессиональных задач с учетом технико-технологических, социально-экономических и экологических факторов;
- иметь представление о здоровом образе жизни, владеть умениями и навыками физического совершенствования.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Выпускник должен:

в области философии

- иметь представление о философских, научных и религиозных картинах мира, смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации;
- иметь представление о роли науки и научного познания, его структуре, формах и методах, социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии;
- иметь представление о биологическом и социальном, телесном и духовном началах в человеке, о сущности сознания, сознательного и бессознательного в его поведении;
- иметь представление об условиях формирования личности, ее свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей природной среды;
- знать нравственные нормы регулирования отношений между людьми в обществе;
- научиться логике мышления.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

СОЦИОЛОГИЯ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Происходящие и в современном обществе изменения предъявляют высокие требования к способности человека адаптироваться к новым реалиям жизни.

Важную роль в формировании личности играют воспитание и образование, особенно гуманитарное.

Видное место в ряду других наук о человеке и обществе отводится социологии - науке о социальном мире. Социология поможет разобраться в сложных социальных системах, институтах, регуляции общественных отношений, воспроизводстве новых поколений, сохранения общества как целостной системы.

Социология - это научная дисциплина, имеющая важное практическое применение. Она способствует лучшему пониманию социальных процессов и умению контролировать их. Курс социологии включает в себя как классические социологические теории, так и современные теории, посвященные вопросам общественного развития.

Изучение социологии позволит глубже понять структуру общества и ее составных частей, таких как общности, социальные группы, классы, слои. Большой раздел при изучении данной дисциплины будет посвящен таким ключевым понятиям как личность и ее взаимодействие с обществом; социальный статус и социальная роль; социальное неравенство; социальная стратификация и социальная мобильность; социальные институты. Основное внимание при изучении курса будет уделено теме «Социология культуры» и таких процессов как общественная интеграция и дезинтеграция.

Большое внимание в социологической науке уделяется такому явлению, как конфликт. Изучение этого явления позволит не только правильно анализировать ситуацию, но и научит, как избегать или выходить без потерь из затруднительных положений. Познавательный интерес представляет собой раздел о девиантном поведении и социальном контроле. Изучение методики и техники проведения социологического исследования позволит применять на практике те теоретические знания об общественных процессах, которые изучались на курсе. Социология способствует росту культурной восприимчивости студентов, позволяет им в любых политических акциях учитывать различия культурных ценностей. С помощью социологических знаний студенты смогут оценивать последствия применения социальных программ. Наконец, и возможно самое важное, социология способствует развитию самопознания, представляя группам и индивидам большие возможности изменять условия своей жизни.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Социология» студент должен:

знать

- предмет и основные категории социологии;

- историю развития социальной мысли;
- современные социологические концепции
- современные социальные проблемы: социальную структуру, социальные институты, организации, группы, общности, социальные процессы глобализации;
- методологию и методы эмпирического социологического исследования.
 - *иметь практические навыки*
 - применительно к своей профессиональной деятельности грамотно анализировать социальные процессы, происходящие в обществе;
 - формировать межличностные отношения в коллективе;
 - использовать методологию и методы эмпирического исследования в процессе профессиональной деятельности;
 - оказывать влияние на формирование социокультурной среды в трудовом коллективе.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПОЛИТОЛОГИЯ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Происходящие и в современном обществе изменения предъявляют высокие требования к способности человека адаптироваться к новым реалиям жизни.

Важную роль в формировании личности играют воспитание и образование, особенно гуманитарное.

Политология - это наука о политике, политической власти и управлении, о закономерностях и особенностях развития политических институтов, отношений и процессов, о представлениях, мотивах, действиях людей, воспроизводящих и преобразующих политическую реальность. Основными целями дисциплины «Политология», являются политическая социализация студентов, формирование политической культуры, высоких духовно-нравственных качеств, патриотизма, государственности, личной ответственности перед обществом и государством и чувства гражданского долга.

Методика преподавания строится на сочетании лекций с активными формами обучения и самостоятельной работы студентов.

Как научная дисциплина политология ставит следующие задачи:

- выявлять условия, пути, принципы консолидации общественно-политических сил;
- разрабатывать основные направления, формы и методы демократизации политической системы;
- находить наиболее верные пути государственного строительства, перехода к правовому государству и самоуправлению, к совершенствованию гражданского общества;
- определять наиболее оптимальные пути преодоления политических, национально-этнических конфликтов, совершенствовать национально-государственное устройство общества;
- исследовать теоретические и практические аспекты политической культуры граждан, определять пути и формы воспитания людей в духе социально-политической общественности, гражданской позиции, патриотизма;
- выявлять оптимальное соотношение общечеловеческих и государственных интересов в международных отношениях; находить оптимальные варианты повышения места и роли России в международном сообществе;
- определять формы и методы реализации международного опыта по правам и свободам граждан применительно к отдельной стране; развивать стремление студентов к участию в кооперативном движении.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Политология» студент должен:
знать

- предмет и основные категории политологии
- историю развития политической мысли;

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

- международные организации и движения, роль и место среди них Международного кооперативного альянса как организации, способной содействовать сотрудничеству.

- *уметь*

- анализировать политические конфликты и способы их разрешения;
- ориентироваться в расстановке политических сил в стране и мире;
- разбираться в проблемах формирования гражданского общества, избирательных системах, политических технологиях, политическом лидерстве, цивилизованном и нецивилизованном лоббизме, политическом менеджменте;

- оценивать современную политическую обстановку;

- анализировать конкретные политические ситуации и политические решения;

- понимать значение активного личного участия в политике.

- *иметь представление*

- о методологии познания политической реальности, парадигмах политического знания;

- о политическом анализе, его методах и задачах;

- о субъектах политики и их роли в политической жизни общества;

- о политическом сознании, политической идеологии, психологии и культуре;

- о процессах международной политической жизни, геополитической обстановке, политическом процессе России, ее месте и статусе в современном политическом мире;

- о политическом прогнозировании, методах и этапах разработки прогнозов.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

КУЛЬТУРОЛОГИЯ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Рабочая программа дисциплины «Культурология» составлена в соответствии с требованиями к обязательному минимуму содержания и уровню подготовки специалистов по циклу «Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования».

Основной целью преподавания курса является формирование базовых понятий культуры для развития самостоятельного восприятия многообразия культуры студентом.

Задачами дисциплины являются:

- расширение общегуманитарных знаний студентов посредством приобщения к достижениям отечественной и мировой культуры;
- освоение понятийного аппарата культурологии;
- знакомство с основными культурологическими концепциями;
- формирование толерантного отношения к другим культурам и их носителям;
- мотивация самостоятельного познания феноменов культуры;
- осознание современной социокультурной ситуации.

На решение поставленных задач и направлено содержание рабочей учебной программы.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Культурология» студент должен:

• иметь представление

- о формах культуры, их возникновении и развитии, о способах порождения культурных норм, ценностей, о механизмах сохранения и передачи их в качестве социокультурного опыта;
- о значении творчества выдающихся деятелей культуры;
- о необходимости сохранения и изучения культурного наследия.

• знать

- знать исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики, систему ценностей и достижения культуры;
- отличительные черты отечественной культуры, ее место и роль в мировой культуре;
- основные подходы к определению культуры;
- знать основные методологические подходы культурологического анализа и методы исследования в культурологии;

• уметь

– давать характеристику историко-философским и социокультурным традициям формирования культурологии как науки, обосновать ее место в социогуманитарном знании;

– обосновать, понимать и уметь охарактеризовать сущность культуры, ее место и роль в жизни человека и общества;

– понимать и использовать языки культуры, быть способным к диалогу как способу отношения к культуре и обществу, приобрести опыт освоения культуры;

– оценивать явления культуры;

– разбираться в культурной политике и специфике управления культурой.

Изучение культурологии включает знакомство с теоретическими проблемами, которые рассматриваются преимущественно в лекционном материале. Практические занятия посвящаются изучению отдельных периодов в развитии культуры и дополняются внеаудиторными мероприятиями с посещением музеев. В их основу ложатся материалы, подготовленные как студентами, так и преподавателем. Семинарские занятия призваны более углубленно изучить ту или иную проблему в развитии культуры.

Содержание тем дисциплины

1. Культурология как наука
2. Теория и философия культуры
3. История культурологической мысли
4. Генезис культуры.
5. Культура стран «древнего востока»
6. Античная культура
7. Культура европейского средневековья
8. Мир исламской культуры
9. Социодинамика русской средневековой культуры
10. Культура эпохи Возрождения
11. Западноевропейская культура нового времени и Просвещения
12. Русская культура XVIII вв.
13. Европейская культура XIX-начала XX вв.
14. Культура XX века

Содержание обучения

Тема 1. Культурология как наука

Культурология в системе гуманитарных наук. Междисциплинарные связи культурологии в изучении культуры как целостного явления. Предмет культурологии. *Структура и состав современного культурологического знания.*

Культурология как комплексная наука. *Культурология и философия культуры, социология культуры, культурная антропология. Культурология и история культуры. Методы культурологии, культурологических*

исследований. Источники культурологического исследования. Социальные институты культуры.

Роль культуры в условиях модернизации общества, демократических реформ, расширения контактов между народами. *Теоретическая и прикладная культурология. Модели культурной политики: федеральный и региональный аспекты. Методы культурологических исследований. Основные понятия культурологии: культура, цивилизация, морфология культуры, функции культуры, субъект культуры, культурогенез, динамика культуры, язык и символы культуры, культурные коды, межкультурные коммуникации, культурные ценности и нормы, культурные традиции, культурная картина мира, социальные институты культуры, культурная самоидентичность, культурная модернизация.*

Культурология как учебная дисциплина: предмет, задачи, принципы построения курса.

Тема 2. Теория и философия культуры

Культурология и философия культуры. Гносеология культуры. Этимология термина «культура». Сущность и понятие культуры. Морфология культуры. *Культура и природа. Культура и общество. Субъект культуры.*

Соотношение понятий «культура» и «цивилизация». Основные концепции культуры. *Типология культур. Ментальность как ядро типа культуры. Культурная картина мира и образы культур. Этническая и национальная, элитарная и массовая культуры. Восточные и западные типы культур. Специфические и «серединные» культуры. Локальные культуры.*

Культурные ценности и нормы. Культурные коды. Межкультурная коммуникация и диалог культур. Культурные традиции. Культурное наследие. Культурогенез. Динамика культуры. Язык и символы культуры.

Функции культуры. Полифункциональность культуры.

Тема 3. История культурологической мысли

Культурология и история культуры. История культурологического процесса развития теоретических представлений, учений, концепций о культуре как целостном общественном явлении.

Эволюционизм как направление культурно-исторической школы. Единство и многообразие форм культуры.

Диффузионизм и проблема культурных контактов. Картографирование культурных ареалов. Культурные круги и культурные зоны. Работы Ф. Ратцеля, Ф. Гребнера, В. Шмидта, Т. Хейердала.

Теория культурно-исторических типов и локальных цивилизаций.

Марксистская концепция культуры.

Структурно-функциональный подход. Функциональная роль норм, мифов, правил.

Символические концепции культуры.

Психоаналитические концепции культуры. Взаимоотношения культуры и личности в трудах З. Фрейда. К.Г. Юнг о коллективном бессознательном

как «архетипе культуры», его отражении в мифах, сказаниях, образах, Фольклоре. Типы социальных характеров в трудах Э. Фромма.

Игровая концепция культуры. Смысл понятия игры в культуре народов. Игровые Формы искусства, досуга, спорта, коммерции, политики. Работа И. Хейзинга «Человек играющий».

Гуманистические концепции культуры.

Судьба России в отечественной культурологии «Серебряного века».

Футурологические концепции культуры.

Тема 4. Генезис культуры

Проблема происхождения человека и культуры. Возникновение ранних форм культуры первобытного общества. Синкретизм. Зарождение религиозных верований. Миф. Ритуал. Табу. Анимизм, фетишизм, тотемизм. Политеизм. Неолитическая революция и её влияние на развитие культуры.

Тема 5. Культура стран «древнего востока»

Предпосылки возникновения древнейших цивилизаций. Общие черты в культуре речных цивилизаций Египта, Месопотамии, Индии и Китая.

Религиозные основы восточных культур. Особенности развития материальной, художественной и духовной жизни ранних цивилизаций. Развитие научных знаний и техники. Культурное искусство. Религия и жрецы в системе государственной власти.

Процесс взаимовлияния восточных и европейских культур.

Тема 6. Античная культура

Понятие «античность». Общие черты античной культуры.

Греческая культура

Крито-микенская культура и её связь с культурами древнего востока. Архаическая Греция и процессы формирования полисной системы. Религия и мифология греков. Зарождение философии.

Классическая Греция. Расцвет полисной демократии и искусств. Образование. Канон в архитектуре и скульптуре Греции. Театр. Развитие науки и техники.

Эллинистический период развития греческой культуры. Наука, литература и искусство эллинизма.

Римская культура. Истоки римской культуры.

Понятие классики и её значение в мировой культуре.

Особенности римской культуры в эпоху империи.

Тема 7. Культура европейского средневековья

Истоки средневековой культуры. Христианство как культурная доминанта. Основные принципы учения. Эсхатология. Образ Бога. Христианская картина мира. Христианская мораль. Влияние христианства на культуру.

Система знания и образования. Университеты. Развитие науки и техники. Схоластика. Рыцарство в культуре Европы. Особенности развития народной (смеховой, карнавальской) культуры. Средневековая архитектура романского и готического стилей.

Тема 8. Мир исламской культуры

Условия возникновения ислама. Картина мира. Факторы распространения и укрепления исламской культуры. Система мусульманских ценностей. Особенности художественной культуры мусульманского мира.

Тема 9. Социодинамика русской средневековой культуры

Истоки русской средневековой культуры. Особенности языческой культуры восточных славян.

Особенности христианской культуры Византии и ее влияние на культуру Руси. Своеобразие византийской архитектуры и живописи.

Крещение Руси и его значение. Двоеверие. Книжное дело. Деревянное зодчество. Своеобразие православной архитектуры, живописи в период Киевского государства и его раздробленности.

Влияние монголо-татарского ига на культурное развитие русских земель..

Тема 10. Культура эпохи Возрождения

Истоки Возрождения. Гуманизм. Формирование научной картины мира. Характерные черты и особенности культуры итальянского и северного Возрождения. Литература, живопись и архитектура Возрождения. Титаны Возрождения. Значение культуры Возрождения в мировой культуре.

Тема 11. Западноевропейская культура нового времени и Просвещения

Формирование новых черт культуры на основе синтеза идеалов Возрождения и Реформации в XVII в. Рождение новых стилей в искусстве - барокко и классицизма.

Влияние идей Просвещения на общественную жизнь Европы. Образование. Архитектура, скульптура, живопись и прикладное искусство. Расцвет литературного, музыкального и театрального творчества. Влияние Великой французской революции на культуру Просвещения.

Тема 12. Русская культура XVIII вв.

Предпосылки и причины укрепления светских начал в культуре XVII в. Модернизационные процессы в культуре XVIII в. Влияние раскола на развитие культуры. Преобразования Петра I и судьба русской культуры XVIII в. Образование. Русское барокко. Архитектура, скульптура, живопись и прикладное искусство. Театр. Европейские культурные традиции в восприятии русского общества.

Тема 13. Европейская культура XIX-начала XX вв.

Значение Великой французской революции и научных знаний в трансформации духовных ценностей европейского общества. Романтизм, реализм, в европейской и русской культуре первой половины XIX в. «Золотой век» русской культуры.

Стилевые особенности мировой культуры второй половины XIX-начала XX в. Нарастание кризисных явлений в духовной культуре. Модернизм в искусстве. «Серебряный век» русской культуры. Авангард и традиция. *Место и роль России в мировой культуре.*

Изменение роли науки в мировой культуре. Многообразие культурного процесса в начале XX в. Массовая и элитарная культуры.

Тема 14. Культура XX века

Влияние мировых войн на процессы культурного развития стран и народов. Тоталитарная культура. Характерные черты культуры стран Европы и Америки в XX в. Процессы вестернизации в культурах неевропейских регионов. Постмодернизм в культуре. Развитие средств массовой коммуникации и их влияние на социокультурные процессы. Формирование планетарного мышления и общечеловеческих ценностей.

Современная социокультурная ситуация. Тенденции культурной универсализации в мировом современном процессе. Место и роль России в мировой культуре.

Культура и личность. Инкультурация и социализация.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПРАВОВЕДЕНИЕ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Государство и право – важнейшие факторы общественной эволюции, неперенные спутники современного общества, принадлежащие к числу не только наиболее важных, но и наиболее сложных общественных явлений.

Курс «Основы государства и права» одна из дисциплин, изучаемых студентами неюридических факультетов в соответствии с требованиями Государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования.

Цель изучения дисциплины - дать студентам необходимые знания об основах государства и права для применения их в своей деятельности.

Задачами изучения дисциплины "Правоведение" является знакомство с основной юридической терминологией, системой права и основными отраслями права. Этому способствует структура и содержание программы.

Тематический план дисциплины позволяет представить тесную взаимосвязь права и государства, его правотворческую деятельность.

Содержание учебной программы определяет объем знаний, который должны усвоить студенты. Каждая тема достаточно подробно раскрывает суть обозначенной проблемы, знакомит с основными юридическими понятиями и категориями, дает характеристику, определение, классификацию и основные признаки государства и права.

Особое внимание при изучении дисциплины должно быть обращено на усвоение студентами основного содержания Конституции Российской Федерации и основ гражданского, финансового, трудового, земельного, экологического и уголовного законодательства, других отраслей права необходимых специалистам данной отрасли. Изучение основ законодательства предполагается с применением производственных ситуации, элементов деловых игр, решением практических задач, с учётом будущей специальности студента.

В результате изучения курса « Правоведение» **студенты должны:**

а) знать:

теоретические положения государства и права;

основные правовые системы современности;

систему российского права и основы государственного устройства Российской Федерации;

значение законности и правопорядка в современном обществе;

б) уметь:

использовать систему знаний об основных отраслях современного российского права в своей практической деятельности;

анализировать возникающие в процессе профессиональной деятельности ситуации с учётом полученных знаний о механизме функционирования Российской правовой системы;

определять обоснованность решений органов управления трудовыми коллективами и соответствующих компетентных органов государства по конкретным практическим ситуациям;

Виды планируемых занятий: лекции, семинары, практические занятия, ролевые игры, консультации, самостоятельная подготовка, сдача экзаменов и зачётов.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения курса «Правоведение» студенты должны:

а) знать:

теоретические положения государства и права;
основные правовые системы современности;
систему российского права основы и основы государственного устройства Российской Федерации;
значение законности и правопорядка в современном обществе;

б) уметь:

использовать систему знаний об основных отраслях современного российского права в своей практической деятельности;
анализировать возникающие в процессе профессиональной деятельности ситуации с учетом полученных знаний о механизме функционирования Российской правовой системы;
определять обоснованность решений органов управления трудовыми коллективами и соответствующих компетентных органов государства по конкретным практическим ситуациям;

Виды планируемых занятий: лекции, семинары, практические занятия, ролевые игры, консультации, самостоятельная подготовка, сдача экзамена.

в) иметь представление:

об основных концепциях становления и развития государства и права;
о месте и роли правовых норм в регулировании общественных отношений;
о содержании и порядке применения правовых норм основных отраслей российского права.

В ходе обучения применяются следующие формы учебного процесса: лекции, семинарские и практические занятия, самостоятельная внеаудиторная работа. В качестве метода проверки знаний будет практиковаться устный опрос студентов, письменные ответы на предложенные задачи и ситуации.

По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен (зачет)

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА КООПЕРАЦИИ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Дисциплина «Теория и практика кооперации» занимает одно из важных мест в учебных планах университета. Ее цель - вооружить студентов современными научными знаниями о сельскохозяйственных, потребительских, кредитных и производственных кооперативах России в условиях рыночных отношений и радикальных преобразований в связи с изменением общественного строя и фундаментальной трансформации органов государственной власти на федеральном, региональном и местном уровнях.

Дисциплина «Теория и практика кооперации» укрепляет и расширяет кооперативные знания, развивает кооперативное мышление у студентов, дает практические навыки по созданию и организации работы кооперативов, учит предпринимательскому подходу в решении производственных и сервисных задач на кооперативной основе в условиях рынка. Дисциплина «Теория и практика кооперации» позволяет студентам рассматривать деятельность кооперативов как сложную систему взаимосвязанных элементов экономической практики в конкретных условиях, выделять факторы, формирующие экономический эффект кооперативов, знакомит их с методикой оценки эффективности и выбора рационального варианта и основных направлений развития кооперативов в различных сферах деятельности по обслуживанию хозяйствующих субъектов.

Как учебная дисциплина «теория и практика кооперации» призвана выполнять две важнейшие функции познавательную и прикладную.

Познавательная функция заключается в том, что при изучении данного курса студенты приобретают систематизированные научные знания о специфике деятельности кооперативных организаций, действующих в различных сферах национальной экономики, создаваемых и функционирующих в соответствии с законодательными и другими нормативными актами, принятыми в Российской Федерации в новых политических и экономических условиях.

Прикладная функция состоит в том, что рассматриваются конкретные актуальные вопросы и специфика деятельности потребительских кооперативов в различных сферах национальной экономики в условиях сложной ситуации, сложившейся в сельской местности, а также поиск путей борьбы с бедностью в соответствии с рекомендациями Всероссийских научно-практических конференций, проводимых Центросоюзом Российской Федерации. Студент на основе изучения конкретной практики работы кооперативов приобретает навыки создания (построения) кооперативов различной специализации с учетом местных природно-экономических особенностей конкретного региона Российской Федерации. Задачи дисциплины:

- дать знания по вопросам сущности и роли кооперации в национальной экономике России в условиях нового общественного строя, рыночной системы хозяйствования;

- научить пользоваться методикой создания различных организационно-

правовых форм потребительских кооперативов в современных условиях развития сельской местности;

- рассмотреть теоретические основы производственной, обслуживающей и иной деятельности кооперативов разной специализации: перерабатывающих, сбытовых, торговых, обслуживающих, снабженческих, садоводческих, огороднических, животноводческих, кредитных и страховых;

- помочь узнать основные методы организации эффективной работы потребительских кооперативов и выбор видов деятельности с учетом специфики субъекта Российской Федерации;

- с учетом и в интересах выполнения социальной миссии кооперации уметь предвидеть возможности и пути снижения себестоимости и цены на продукцию и услуги в потребительских кооперативах для сельского населения;

- рассмотреть возможности и пути выполнения решений Всероссийских научно-практических конференций, проводимых Центросоюзом Российской Федерации, по обеспечению устойчивого и эффективного развития потребительских кооперативов в целях достижения стратегических целей и решения оперативных задач в выполнении социальной миссии потребительской кооперации;

- научить студентов методам и приемам практической деятельности по созданию и организации работы потребительских кооперативов, их ассоциаций и союзов в различных сферах и отраслях национальной экономики.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Теория и практика кооперации» студент должен:

знать

- методику создания и порядок организации работы кооперативов различной специализации;

- специфику деятельности кооперативов в условиях рынка с учетом местных региональных особенностей;

- специфику организационно-правовых форм и механизмы их взаимосвязей с предполагаемыми партнерами;

- внешние и внутренние условия функционирования кооперативов в условиях самокупаемости;

- особенности организации предпринимательской деятельности в кооперации с учетом выполнения социальных функций.

уметь

- отличать особенности организации и функционирования кооперативов от других форм хозяйствования;

- разбираться в специфике деятельности кооперативов сельской местности при осуществлении функции борьбы с бедностью;

- выявлять внутренние резервы кооперативов и находить оптимальные пути и; использования, в том числе для выполнения социальной миссии потребительской кооперации;

- формировать и систематизировать информацию об экономической и социальной деятельности кооперативов;

- творчески применять в своей практической деятельности специальные знания о потребительских кооперативах.

Последовательность изложения тем отражает логику восприятия учебного материала. Учебный план по дисциплине предусматривает лекции и практические занятия.

Практические занятия преследуют цель:

- обеспечить закрепление студентами знаний о кооперации, её месте и роли в национальной экономике на современном этапе;

- помочь пользоваться методикой формирования потребительских кооперативов различных видов и направлений деятельности;

- научить формулировать, систематизировать и обосновывать свои предложения по улучшению деятельности кооперативов в сельской местности;

- дать возможность приобрести навыки обеспечения устойчивого финансового состояния кооперативов;

- научить разрабатывать уставы кооперативов различных направлений и видов деятельности с учетом конкретных региональных особенностей;

- дать практические ответы на вопрос, как налаживать деловые связи кооперативов, ассоциаций и союзов с государственными, муниципальными и другими хозяйственными и общественными структурами.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Психолого-педагогическая подготовка современного специалиста является важнейшей составной его профессионального и личностного развития, обеспечивает эффективное выполнение различных видов профессиональной деятельности: научно-исследовательской, проективной, производственно-технологической, организационно-управленческой, образовательной.

Целью преподавания в вузе дисциплины «Психология и педагогика» является развитие общей гуманитарной и психолого-педагогической культуры будущих специалистов.

К основным задачам курса относятся:

- развитие личностно-ориентированной направленности профессионального мышления;
- формирование целостного представления о человеке с точки зрения его психологических характеристик;
- овладение навыками самоанализа, саморазвития и самовоспитания;
- совершенствование навыков межличностного и профессионального взаимодействия;
- формирование умений, необходимых для осуществления психолого-педагогического анализа различных жизненных и профессиональных ситуаций.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Психология и педагогика» студент должен:

- иметь представление
 - о природе психики человека;
 - об основных психических функциях человека; их физиологических механизмах, соотношении природных и социальных факторов в становлении психики;
 - о формах освоения человеком действительности;
- знать
 - роль сознания и самосознания в поведении, деятельности человека, формировании его личности;
 - значение воли, эмоций, чувств, потребностей и мотивов;
 - формы, методы и средства педагогического воздействия на личность студента, его сознание;
 - закономерности движения учебного процесса и его противоречия;
- уметь
 - давать психологическую характеристику личности, ее темперамента, способностей, характера;
 - интерпретировать собственные психические состояния;

– владеть на основе знаний простейшими приемами психической саморегуляции.

Форма контроля по дисциплине зачет.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Психология

1. Объект и предмет психологии
2. Психические процессы
3. Эмоции. Чувства. Эмоционально-психические состояния. Волевые аспекты личности

4. Индивидуально-психологические особенности личности

5. Психология деятельности

6. Межличностные отношения

7. Психология делового общения

Раздел 2. Педагогика

8. Объект и предмет педагогики

9. Формирование личности. Средства и методы педагогического воздействия на личность

10. Сущность процесса обучения

11. Общие формы организации учебной деятельности

12. Семья как субстант педагогического взаимодействия

Содержание обучения

Раздел 1. Психология

Тема 1.1 Объект и предмет психологии

Психология как наука. Предмет, объект и методы психологии. История развития психологического знания и основные направления в психологии. Место психологии в системе наук.

Индивид, личность, субъект, индивидуальность. Психика и организм. Психика, поведение и деятельность. Основные функции психики, структура психики.

Развитие психики в процессе онтогенеза и филогенеза.

Мозг и психика. Локализация функций головного мозга. Структура психики.

Структура сознания. Соотношение сознания и бессознательного.

Тема 1.2 Психические процессы

Основные психические процессы. Познавательные процессы. Ощущения как первичная форма отражения объективной действительности. Физиологические основы ощущений. Особенности ощущений и их виды.

Восприятие. Особенности восприятия как психического процесса. Наблюдение и сложные восприятия пространства, времени и движения.

Внимание как психический процесс, его особенности: объем, распределение, переключение, устойчивость, концентрация, рассеянность. Виды внимания: непроизвольное, произвольное, послепроизвольное. Роль и значение внимания в познавательной и практической деятельности.

Психический процесс память.

Мышление. Социальная природа мышления. Обогащение мышления посредством общения, связь мышления с речью, языком. Мнемические процессы. Функции речи: обобщающая, сигнификативная, коммуникативная. Виды речи: внешняя и внутренняя, их связь с мышлением.

Виды мышления: 1) понятийное, теоретическое, абстрактное; 2) образно-теоретическое; 3) наглядно-действенное; 4) наглядно-образное.

Формы мышления: понятия, суждения и рассуждения, умозаключения дедуктивные и индуктивные, широта, инициативность, самостоятельность. Мыслительные операции: анализ, синтез, сравнение, обобщение, конкретизация, абстракция.

Мышление и интеллект. Понятие об интеллекте и интеллектуальности.

Воображение. Сущность воображения как психического процесса. Представление. Виды воображения: воссоздающее и творческое, активное и пассивное. Формы воображения: мечты, фантазии, грезы. Связь мышления с воображением и памятью. Творчество.

Тема 1.3 Эмоции. Чувства. Эмоционально-психические состояния. Волевые аспекты личности

Эмоции и чувства. Понятие о эмоциях и чувствах, их отличительные особенности.

Воля. Определение воли. Познание и воля. Анализ сложного волевого действия. Свобода воли и личностная ответственность в профессиональном взаимодействии. Волевые свойства личности. Психическая регуляция поведения и деятельности.

Тема 1.4 Индивидуально-психологические особенности личности

Психология личности Структура личности. Социальная направленность личности. Личность человека, как устойчивая система общественно-значимых черт его характера и индивидуально-типологических особенностей, предъявляемых им во взаимодействии с другим человеком.

Различные подходы к определению личности человека и к установлению его структуры. Система социально-биологических подструктур личности человека по А.Г. Гройсману. Направленность личности: система мотивов, взгляды, мировоззрение, уже сформированный жизненный опыт, нравственные ориентиры и ценности, потребности, материальные возможности.

Основные потребности, интересы, идеалы, убеждения, мировоззрение, желания, влечения, страсти. Потребности человека. Виды потребностей: биологические, социальные, идеальные. Социализация потребностей. Способы удовлетворения потребностей безопасных для человека и общества в целом: сроки, нормы удовлетворения.

Общественная сущность личности. Индивид и индивидуальность.

Темперамент. Учение о темпераменте. Основные положения учения И.П. Павлова о высшей нервной деятельности.

Темперамент и состояние личности. Темперамент и деятельность, темперамент и отношения. Темперамент и воля. Темперамент и культура поведения.

Характер. Понятие о характере, его формировании, чертах и свойствах. Основы характера: природная и социальная. Структура характера, его типы. Влияние индивидуальных особенностей темперамента на характер.

Способности. Понятие о способностях. Развитие способностей. Влияние способностей на успешность деятельности.

Тема 1.5 Психология деятельности

Деятельность как способ существования, как необходимое условие формирования человека.

Понятие о деятельности как внутренней (психической) и внешней (физической) активностью человека, регулируемых сознаваемой целью. Форма и содержание деятельности. Элементы деятельности. Интериоризация и эктериоризация. Действия как акт поведения. Поступки, проступки. Виды деятельности, определяемые основной активностью и значимостью возрастного этапа жизни человека: игровая, обучение, трудовая, профессиональная, речевая, познавательная; их взаимосвязь и взаимопроникновение.

Тема 1.6 Межличностные отношения

Межличностные отношения. Понятие о межличностных отношениях.

Психология малых групп. Межгрупповые отношения и взаимодействия.

Проблема лидерства. Референтность. Психологические требования к управленцу.

Психология конфликта. Понятие о конфликте. Источники конфликтов.

Виды и типы конфликтов. Способы развития конфликтов и их исходы. Предотвращение конфликтов.

Тема 1.7 Психология делового общения

Общение и речь. Психология делового общения и взаимодействия.

Общее представление о психологическом общении. Функции, механизмы, средства, структура общения как науки. Профессиональное общение. Роль и место общения в структуре делового взаимодействия. Взаимосвязь общения с учетом индивидуальных особенностей человека.

Взаимное познание в процессе взаимодействия с партнерами по общению. Методика самопознания. Формирование индивидуального стиля общения. Речевые уровни уверенного поведения.

Технология общения в различных деловых ситуациях. Субъектная, предметная, инструментальная и процедурная составляющие технологии общения.

Вербальные – невербальные, рецептивные – продуктивные коммуникативные умения. Психотехника общения. Этические нормы общения; универсальные, этические и психологические нормы и принципы.

Раздел 2. Педагогика

Тема 2.1 Объект и предмет педагогики

Педагогика как наука. Объект, предмет, задачи, функции и методы педагогики. Цели и задачи воспитания и образования. Основные категории педагогики: образование, воспитание, обучение, педагогическая деятельность, педагогическое взаимодействие, педагогическая технология, педагогическая задача. Методы педагогики и ее отрасли.

Образование, как общечеловеческая ценность, образование как социокультурный феномен и педагогический процесс. Образовательная система России. Управление образовательными системами России. Цели, содержание, структура непрерывного образования, единство образования и самообразование.

Тема 2.2 Формирование личности. Средства и методы педагогического воздействия на личность

Понятие о развитии человека.

Факторы формирования личности. Биологические и социальные факторы. Стихийное влияние среды на личность. Воздействие национальных и культурно-исторических особенностей среды на формирование личности. Понятие о средствах и методах педагогического воздействия на личность. Методы воспитания как элементы воспитательного воздействия на личность. Группы методов воспитательного воздействия на личность: методы формирования общественного сознания и общественного поведения, методы стимулирования и контроля, их психолого-педагогическое обоснование.

Тема 2.3 Сущность процесса обучения

Педагогическая деятельность и педагогическое взаимодействие в высшей школе.

Единство обучения и воспитания. *Воспитание в педагогическом процессе.* Функции обучения.

Противоречия и движущие силы процесса обучения. Этапы познавательной деятельности студентов в процессе обучения и их психологическое обоснование.

Дидактика и ее научные основы. Категории дидактики принципы дидактики (обучения) и их проявление в методах преподаваемых наук.

Тема 2.4 Общие формы организации учебной деятельности

Педагогический процесс. Образовательная, воспитательная и развивающаяся функция обучения.

Воспитание в педагогическом процессе.

Общие формы организации учебной деятельности. Урок, лекция, семинарские, практические и лабораторные занятия, диспут, конференция, зачет, экзамен, факультативные занятия, консультация. Методы, приемы, средства организации и управления педагогическим процессом.

Управление образовательными системами.

Тема 2.5 Семья как субъект педагогического взаимодействия

Семья как субъект педагогического взаимодействия и социокультурная среда воспитания и развития личности. Психолого-педагогические основы семьи. Составные социально-психологического климата семьи. Проблема личностной свободы и самостоятельности, культуры семейных отношений. Создание общих интересов, потребностей и идеалов. Социальная среда воспитания и развития молодой личности.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

Изучение дисциплины «Русский язык и культура речи» органично входит в систему экономического образования, являясь составной частью общей профессиональной подготовки специалистов любого профиля.

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

Достигаются данные цели решением следующих задач:

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

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

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

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

- изучения правил языкового оформления документов различных жанров;

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

- углубления навыков самостоятельной работы со словарями и справочными материалами;

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

Дисциплина «Русский язык и культура речи» имеет теоретическую и практическую направленность. Основными формами учебной работы студентов являются лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

На лекциях даётся систематизация знаний, умений и навыков, обеспечивающих оптимальное использование языковых средств для решения задач речевого общения, в первую очередь в речевых ситуациях, связанных с

будущей профессией. На практических занятиях студенты, применяя полученные на лекциях знания, должны совершенствовать культуру устной и письменной речи, орфографическую и пунктуационную грамотность, осваивать нормативное произношение и ударение, обращать внимание на точность словоупотребления и фразеологические возможности русского языка, правильно использовать грамматические формы и языковые средства оформления письменного текста (научного текста, деловых бумаг), готовить и произносить речи, создавать собственные тексты по заданию преподавателя.

На практических занятиях предлагается использовать следующие виды работы:

- наблюдение над нормативным произношением и ударением в русском языке;
- определение точности словоупотребления и лексической сочетаемости;
- правильное использование грамматических форм и фразеологизмов;
- комментирование отдельных языковых явлений текста;
- стилистический анализ текста;
- составление риторического эскиза речи;
- тесты и контрольные работы, проверяющие и закрепляющие у студентов орфографическую и пунктуационную грамотность;
- творческие задания, работа со словарями, справочниками и т.д.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Русский язык и культура речи» студент **должен:**

- **иметь представление**

- о современном состоянии русского литературного языка;
- об изменении норм произношения, ударения и т. д. в современном русском языке;
- о новых словарях и справочниках по русскому языку и культуре речи;

- **знать**

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

основы учения о культуре речи как системе ее коммуникативных качеств;

- основные языковые признаки и характеристики функциональных стилей языка (научного, публицистического, официально-делового);
- особенности устной публичной речи, словесное оформление публичного выступления;
- языковые формулы официальных документов, правила оформления документов;
- нормы речевого этикета в сфере делового общения;

– трудные случаи орфографии и пунктуации;

● **уметь**

– ориентироваться в различных речевых ситуациях, учитывать, кто, кому, что, с какой целью, где и когда говорит (пишет);

– соблюдать требования литературной нормы в устной и письменной сферах общения;

– выбирать и реализовывать языковые средства в соответствии со стилем, формой, жанром и ситуацией общения;

– использовать основные риторические правила и приемы при устном выступлении;

– выявлять и устранять ошибки неправильного использования грамматических форм;

– исправлять ошибки, допущенные в структуре и языковом оформлении письменного научного текста;

– правильно оформлять справочно-библиографический аппарат научного произведения;

– редактировать и устранять типичные ошибки в языке деловых бумаг;

– пользоваться словарями и справочниками.

Содержание дисциплины

1. Современный русский литературный язык и культура речи
2. Нормы современного русского литературного языка
3. Особенности устной и письменной речи
4. Нормативное произношение и ударение
5. Точность словоупотребления. Лексическая сочетаемость (плеоназм, тавтология, паронимы, омонимия). Функционально-стилевая принадлежность слова (термины, заимствования, неологизмы и др.)
6. Фразеологические средства русского языка, ошибки в использовании фразеологизмов.
7. Употребление форм имени существительного
8. Употребление форм имени числительного
9. Трудные случаи именного и глагольного управления
10. Употребление причастных и деепричастных оборотов. Ошибки при их использовании в предложении
11. Структурные элементы научного письменного текста (статья, монография, реферат, конспект, тезисы) и их языковое оформление
12. Оформление цитат, справочно-библиографического аппарата научного произведения
13. Редактирование и устранение ошибок в языке деловых бумаг
14. Служебные документы: образцы, языковое оформление
15. Трудные случаи орфографии русского языка
16. Трудные случаи пунктуации русского языка
17. Виды публичной речи
18. Подготовка публичного выступления, составление риторического эскиза речи

19. Основные средства выразительности в ораторской речи.
Невербальные средства коммуникации. Устная деловая речь

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

МИРОВЫЕ РЕЛИГИИ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Мировые религии» – обеспечить студентов определенным объемом знаний в области возникновения, функционирования и развития религии в целом и, в частности, мировых религий: буддизма, христианства и ислама для правильной их ориентации в большом количестве религиозных верований и адекватной оценке.

Задачи дисциплины:

- изучить гносеологические и социальные причины возникновения и развития религии, ее основные функции, структуру в русле общечеловеческой культуры;
- показать становление и развитие мировых религий и их роль в современном обществе;
- помочь студентам в формировании их мировоззрения, духовности, в выборе нравственных ценностей, реализовать свободу совести.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Мировые религии» студент должен:

иметь представление

- о многочисленных проявлениях религии в истории общества и в современную эпоху;
- о взаимосвязи взаимодействия религии с другими областями культуры;
- об основных проблемах диалога верующих и неверующих по ключевым мировоззренческим проблемам, о правовом статусе религиозных организаций в современной России;

знать

- сущность религии, причины ее возникновения и развития с древних времен до наших дней, соотношение веры и научного знания;
- роль религии в жизни отдельной личности, конкретных сообществ, государств и общества в целом;
- становление, развитие и структуру мировых религий: буддизма, христианства, ислама, основы их вероучения и культа, роли в современном обществе;

уметь

- научно формировать и расширять свое мировоззрение, духовно-нравственные ценности, ориентироваться во множестве современных разновидностей религий;
- разбираться в сложной и противоречивой современной религиозной ситуации делать правильные мировоззренческие нравственные выводы и опираться на них в практической деятельности;
- обоснованно реализовать свою свободу совести.

Содержание дисциплины

1. Религия как форма общественного сознания
2. Происхождение и ранние формы религии
3. Структура современных религий
4. Буддизм. Возникновение, вероучение и культ
5. Христианство. Возникновение и эволюция
6. Православие и русская православная церковь
7. Католицизм
8. Протестантизм и его основные церкви (секты)
9. Ислам. История, вероучение и культ
10. Национальные религии
11. Философские и нравственные идеи Библии

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

СТАТИСТИКА

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Статистика» является подготовка специалистов, владеющих современной методологией статистической оценки и анализа развития социально-экономических явлений и процессов, происходящих в обществе, принятой в международной статистической практике, знающих современные проблемы и представляющих роль статистики в их решении на основе приемов и методов статистического анализа.

Основными *задачами* дисциплины являются обучение студентов экономико-статистическому методу, который закладывает основы навыков сбора экономической информации, её обработки, систематизации и дальнейшего анализа. В дисциплине «Статистика» учтен переход к новым прогрессивным информационным технологиям, основанным на использовании современных средств сбора, накопления, электронной обработки и распространения официальной статистической информации в области торговой деятельности и сервиса, а также расчетам обобщающих статистических показателей, показателей вариации, изменения рядов динамики, экономических индексов, показателей корреляционного анализа и выборочного наблюдения.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Статистика» студент должен:

- **иметь представление**
 - о методологических основах статистики;
 - о социально-экономических явлениях и процессах, происходящих в обществе, видах экономической деятельности;
 - о важнейших макроэкономических показателях и методах их статистического анализа;
 - о международных стандартах в отечественной статистике;
- **знать**
 - основные понятия статистики, системы показателей, позволяющие количественно и качественно оценить разнообразные социально-экономические явления и процессы, происходящие в торговле;
 - историю возникновения, развития и организацию статистики в Российской Федерации;
 - основные понятия общей теории статистики, статистики рынка товаров и услуг в условиях перевода их на систему национальных счетов;
 - методы статистического анализа (относительных, средних величин, динамики, индексный и др.);
- **уметь**

- организовать сбор необходимого статистического материала для проведения исследования;
- работать с первичным статистическим материалом (данные анкетирования, материалы переписей, социологических опросов, формы федерального статистического наблюдения, бухгалтерской отчетности);
 - квалифицированно осуществлять сводку и группировку массивов статистической информации по существенным группировочным признакам;
 - грамотно составлять разнообразные статистические таблицы, строить графики на основе системы показателей рыночной экономики;
 - обрабатывать и анализировать сведенную статистическую информацию на основе экономико-статистического метода;
 - выявлять общие тенденции и взаимосвязи в рядах динамики разнообразных экономических показателей;
 - исчислять экономические индексы, средние величины, показатели вариации и другие статистические величины;
 - проводить оценки и давать практические предложения на основе использованной статистической методологии;
 - анализировать результаты хозяйственной и торговой деятельности в условиях рынка.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Общая теория статистики

- 1.1 Предмет, метод и задачи статистики
- 1.2 Статистическое наблюдение. Сводка и группировка материалов наблюдения
- 1.3 Обобщающие статистические показатели в анализе и прогнозировании социально-экономических явлений и процессов. Статистические таблицы и графики
- 1.4 Средние величины и показатели вариации
- 1.5 Ряды динамики
- 1.6 Индексный метод анализа
- 1.7 Выборочное наблюдение
- 1.8 Статистическое изучение связи между социально-экономическими явлениями и процессами

Раздел 2. Статистика рынка товаров и услуг

- 2.1 Статистическое изучение торговли товарами и услугами
- 2.2 Статистика товарных запасов и товарооборачиваемости
- 2.3 Статистическое изучение цен и ценообразования
- 2.4 Статистика рыночной инфраструктуры
- 2.5 Статистика труда и обслуживания потребителей в торговле
- 2.6 Статистическое исследование инвестиций
- 2.7 Статистические методы оценки и прогнозирования финансовой и торговой деятельности

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

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

специальность

260501.65 Технология продуктов общественного питания

Часть 2

Цикл «Общие математические и естественнонаучные дисциплины»

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

МАТЕМАТИКА

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Основной целью данного курса является обеспечение достаточной математической подготовки специалиста как основы будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

1) формирование основных понятий линейной алгебры, аналитической геометрий, дифференциального и интегрального исчислений, дифференциальных уравнений;

2) развитие навыков логического и алгоритмического мышления, привитие умения самостоятельно изучать прикладную математическую литературу и повышение общего уровня математической культуры;

3) овладение студентами основными вероятностными понятиями, составляющими базу стохастической подготовки учащихся;

4) овладение студентами методами обработки экспериментальных данных.

Данная программа составлена в полном соответствии с государственным стандартом и согласована с комплексом других программ для данной специальности. Она имеет типовую структуру. Кроме того, приведен примерный список контрольных вопросов для проведения экзаменов и зачетов.

Обучение студентов математике по данной программе организуется в форме лекционных и практических занятий. Самостоятельная работа студентов заключается в изучении соответствующих учебных пособий и выполнении индивидуальных заданий с последующим контролем преподавателя. Предполагается, что некоторые задания студенты могут выполнять на персональных компьютерах.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

1. Требования к исходному уровню подготовки: для усвоения материала курса необходимо, чтобы студенты имели базовые знания математики в объеме школьного курса.

2. Требования к знаниям, умениям и навыкам, приобретенным в результате изучения дисциплины:

1. По окончании изучения этого курса студенты должны иметь твердое теоретическое представление об основных математических понятиях, указанных в этих программах.

2. Уметь применять определения основных понятий и теоремы к решению задач и доказательству утверждений.

3. Освоить и применять основные методы доказательств.

4. Владеть приемами вычисления пределов, производных, интегралов, исследования рядов на сходимость, разложения функции в степенные ряды.

5. Знать основные понятия и теоремы теории вероятностей и применять их при решении задач.

6. Овладеть основными методами обработки и анализа статистических данных.

6. Уметь применять эти понятия для моделирования простейших производственных ситуаций.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ИНФОРМАТИКА

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины «Информатика» состоит в формировании у студентов представления об информатике и компьютерной технике, в приобретении теоретических знаний и практических навыков использования компьютерной техники и программного обеспечения в области специальных знаний. Изучение дисциплины конкретизирует и расширяет знания студентов в области обработки информации профессиональной деятельности средствами вычислительной техники.

Задачи дисциплины:

- изучение устройств персонального компьютера, его аппаратного и программного обеспечения;
- овладение стандартными приемами работы на персональном компьютере;
- изучение текстового и табличного процессоров;
- изучение методов создания баз данных и управления ими;
- изучение методов защиты информации;
- знакомство с компьютерными сетями.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Информатика» студент должен:

- иметь представление:
 - об информатизации общества, о месте и роли информатики в современном обществе
 - об основных терминах информатики, программирования, информационной технологии;
 - о методах сбора, хранения, обработки и передачи информации;
 - о принципах функционирования и взаимодействия аппаратных и программных средств компьютерной техники
- знать:
 - назначение основных классов программных продуктов;
 - основы алгоритмизации, методы и средства программирования;
 - модели решения функциональных и вычислительных задач;
 - основы современных информационных технологий;
 - основы защиты информации и сведения, составляющие государственную тайну.
- уметь:
 - работать на персональном компьютере;
 - грамотно выбирать и эксплуатировать аппаратные и программные средства компьютерных систем;
 - работать с текстовыми редакторами, табличными процессорами;
 - осуществлять постановку экономических задач и создавать простейшие базы данных;

- автоматизировать свою работу путем разработки простейших программ;
- работать в Internet.

Все это позволит будущим специалистам овладеть современным технико-экономическим мышлением, всем разнообразием форм и методов обработки экономической информации.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФИЗИКА

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Курс физики составляет основу теоретической подготовки студентов, выполняя роль фундаментальной базы для успешного освоения знаний по процессам и аппаратам пищевых производств, холодильной технике и технологии, основам систем управления технологическими процессами, оборудованию предприятий общественного питания, товароведению продовольственных товаров.

Профессиональная деятельность специалистов по технологии продуктов общественного питания включает в себя несколько видов: производственно-технологическую, организационно-управленческую, научно-исследовательскую, проектную. Поэтому каждый выпускник специальности «Технология продуктов общественного питания» должен иметь целостное представление о процессах и явлениях, происходящих в живой и неживой природе, понимать возможность современных научных методов познания и владеть ими на уровне, необходимом для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций.

Цель изучения дисциплины – получить знания о современных достижениях естественных наук, об основных физических закономерностях и возможности их применения для объяснения свойств и поведения сложных многоатомных систем, включая биологические объекты, для осуществления контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования, использования современных методов исследования, моделирования для повышения использования сырьевых ресурсов, анализа свойств и качества сырья и потребительских товаров на всех этапах их жизненного цикла от производства до потребления, получить необходимые практические навыки в области исследования возможностей и методов решения нестандартных производственных задач.

Задачи изучения дисциплины:

- 1) изучение основных физических понятий и законов физики;
- 2) выработка представлений о границах применимости физических законов;
- 3) получение навыков основ измерений и методов исследования различных физических величин;
- 4) применение основных законов к оценке свойств и качества продовольственных и непродовольственных товаров;
- 5) установление и обеспечения необходимого качества услуг;
- 6) выработка навыков в постановки и проведении физического эксперимента, в работе с современными приборами;
- 7) овладение методами правильной систематической обработки экспериментально материала, включая оценку погрешностей.

Изучение дисциплины конкретизирует и расширяет знание студентов в области развития естественных наук с целью исследования возможностей и методов осуществления контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатацией технологического оборудования,

разработки методов внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и животного сырья, способствующие повышению профессионального уровня специалистов.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В процессе изучения дисциплины студент должен

Иметь представление:

- об основных этапах и достижениях современной физики;
- об основных физических понятиях и законах физики;
- о физической сущности явлений в природе;

Знать:

- возможности современных научных методов познания;
- основы измерений и методы исследования физических величин;
- технологические процессы эффективного использования сырьевых ресурсов;
- оборудование, приборы и их системы для внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки сырья с заданным ассортиментом продуктов питания;

Уметь:

- работать с современными приборами;
- исследовать возможности и методы технического контроля и испытания продукции;
- обеспечить выбор технических средств и специального оборудования для проведения технологических процессов переработки сырья;

Теоретические занятия

Общий объем лекционного курса 12 час. На лекциях применяются следующие ТСО: видеомаягнитофон, графопроектор, компьютерный мультимедийный проектор.

Лабораторно-практические занятия

Общий объем лабораторно-практических занятий 12 часов. Занятия проводятся в оборудованной лаборатории, позволяющей выполнять весь комплекс лабораторных работ. Лаборатория оснащена электротехническими стендами ЛЭС -4, измерительными приборами, физическими таблицами и другим оборудованием.

На практических занятиях проводится решение расчетных задач по всем разделам «физики».

Самостоятельная работа

Под самостоятельной работой студента понимается совокупность всей самостоятельной деятельности, как в отсутствие преподавателя, так и контакт с ним в учебной аудитории и за ее пределами (в том числе и в ходе учебных занятий).

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ХИМИЯ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цель и задачи дисциплины

Химия как наука относится к основополагающим областям естествознания. Она изучает вещества, их состав и строение, превращения одних веществ в другие, условия осуществления этих превращений, способы практического использования веществ и химических реакций. Без химических знаний сегодня невозможно представить научную картину мира, так как окружающий мир – это, прежде всего мир веществ неорганических и органических, постоянно претерпевающих различные превращения, которые лежат в основе многих явлений природы.

Химические процессы лежат и в основе многочисленных производств: химической и нефтехимической промышленности, металлургии, производства строительных материалов, пищевой и фармацевтической промышленности, перерабатывающих производствах предприятий системы потребительской кооперации. Продукты химии используются во всех отраслях техники, промышленного и сельскохозяйственного производства, находят широкое применение в быту. Отсюда следует, что химия вооружает человека знаниями для практической деятельности, развития материального производства. Эти знания отражают сложный комплекс отношений «человек – вещество», «вещество – материал - практическая деятельность».

Человек использует тысячи различных веществ, без которых немислима повседневная жизнь. Вместе с тем многие из этих веществ не безопасны и при неумелом обращении с ними вместо пользы могут принести большой вред не только тому, кто непосредственно соприкасается с ними, но природе и человечеству в целом. В таких ситуациях только химические знания могут обеспечить грамотное отношение к природе без нанесения ей ущерба, умелое обращение с веществами в любых условиях жизни и труда.

Ценность химических знаний постоянно возрастает, т.к. все больше новых веществ используется практически во всех областях человеческой деятельности. Методы контроля качества сырья и готовой продукции перерабатывающих производствах предприятий системы потребительской кооперации основаны на знаниях химии и химического анализа. Это означает, что изучение химии во многом ориентировано на перспективу развития общества.

Содержание программы базируется на биолого-химических знаниях студентов, полученных в период обучения в общеобразовательном учреждении, и является основой для изучения органической, аналитической и физико-коллоидной химии, специальных дисциплин по выбранной профессии.

Содержание дисциплины является основой для формирования важных мировоззренческих идей:

- материального единства веществ в природе, единства природы химических связей и способов их преобразования при химических превращениях;

- обусловленности свойств веществ их составом и внутренним строением;

- познаваемость сущности химических превращений современными научными методами, понимание неразрывности взаимной связи науки и практики (производства), влияния науки на совершенствование производства и повышение его эффективности.

В процессе изучения данной дисциплины у студентов формируются представления о химии как производительной силе общества, об основных направлениях химизации народного хозяйства, о роли химии в решении экологических и экономических проблем, а также проблем сбережения природных ресурсов, сырья, создания прогрессивных малоотходных технологий. Тем самым обеспечиваются условия для подготовки их к труду, для формирования гуманистических и экологических представлений.

Усвоение студентами обязательного минимума химических знаний является одним из условий выработки у них культуры мышления и поведения, разумного отношения к себе, людям, окружающей среде.

Этим определяются цели дисциплины:

- формирование системы химических знаний (законов, понятий, фактов, химического языка) как компонента естественнонаучных знаний об окружающем мире и его законах;

- формирование умений, навыков студентов на основе полученных знаний;

- выработка у студентов понимания общественной потребности в развитии химии, а также формирования у них отношения к химии как составной части собственной практической деятельности в будущем;

- привитие умений безопасного обращения с важнейшими веществами в повседневной жизни;

- воспитание всесторонней развитой личности, которое предполагает: интеллектуальное и нравственное совершенствование студентов, формирование у них гуманистических отношений и экологически целесообразного поведения, готовности к труду.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины «Химия» студент должен:

- знать

- теорию образования и свойства химической связи, строение важнейших неорганических и простейших органических соединений, основные закономерности химических превращений, свойства отдельных элементов и их важнейших соединений, реакции обнаружения в растворах и образцах ряда соединений;

- способы управления химическими процессами;

- уметь

- пользоваться научной литературой, табличными и справочными данными, используя их в решении задач и при составлении уравнений химических реакций;
- проводить простейшие расчеты, связанные с результатами анализа;
- решать задачи на приготовление растворов заданной концентрации, определять рН растворов, ЭДС реакций;
- составлять и уравнивать химические реакции;
- получить навыки
- в проведении эксперимента, обработать полученные данные.

Содержание дисциплины

1. Строение атома, основные понятия химии
2. Периодический закон Д.И.Менделеева
3. Химическая связь
4. Термохимия
5. Химическая кинетика и химическое равновесие
6. Классификация растворов, дисперсные системы
7. Окислительно-восстановительные реакции
8. Основы электрохимии
9. Классы неорганических и органических соединений
10. Химические методы анализа
11. Физико-химические методы анализа

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

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

В задачи курса входит:

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

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Неорганическая химия» студент **должен:**

- **иметь представление о**
 - составе и строении неорганических веществ;
 - классах неорганических веществ и их генетическую связь;
 - зависимости свойств веществ от их состава и строения;
 - факторах влияющих на направление и скорость химических процессов.
- **знать**
 - основные законы химии;
 - строение простых и сложных веществ;
 - зависимость свойств веществ от вида химической связи;
 - классификацию неорганических веществ;
 - основные закономерности протекания химических процессов и способы управления ими;
 - свойства растворов электролитов и неэлектролитов;
 - комплексообразование в растворах;
 - окислительно-восстановительные процессы;
 - свойства химических элементов, простых и сложных веществ и их применение в производстве пищевых продуктов.
- **уметь**
 - прогнозировать свойства элементов и его важнейших соединений по положению элемента в периодической системе Д.И. Менделеева;
 - определять возможность и пути самопроизвольного протекания химических процессов;
 - подбирать оптимальные условия проведения химических реакций;
- **получить навыки:**
 - в составлении и уравнивании химических реакций с участием не-

органических веществ;

- в проведении расчетов тепловых эффектов, скоростей химических реакций, масс взаимодействующих веществ и продуктов реакции и др.;
- в пользовании учебной и научной литературой.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Органическая химия является одной из базовых дисциплин, формирующей профессиональные знания, навыки будущих специалистов в области технологии продуктов общественного питания. органическая химия является теоретическим фундаментом современной технологии получения продуктов питания.

Цель изучения дисциплины «Органическая химия» - сформировать у студентов современное научное представление о химическом уровне организации материи и присущей этому уровню форме движения, показать значение органической химии на современном этапе и в различных технологиях производства продуктов питания, а также подготовить будущих специалистов к творческому освоению профилирующих дисциплин специальности «Технология продуктов общественного питания».

Задачи дисциплины:

- изучение основных групп органических соединений, возможностей их синтеза, превращений и установления структуры органических веществ;
- изучение механизмов органических реакций и общих законов превращения органических соединений;
- изучение свойств и путей использования органических веществ.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Физическая и коллоидная химия» студент **должен**:

- **знать**

- основные положения теоретической органической химии, строение органических веществ, номенклатуру, физические и химические свойства, распространение в природе и применение;

- основные направления развития теоретической и практической органической химии, механизмы химических процессов, принципы планирования органического синтеза;

- методы выделения, очистки, идентификации органических соединений.

- **уметь**

- определить класс и назвать органические соединения по применяемым номенклатурам;

- пользоваться химической литературой;

- освоить основные принципы и методы современного органического эксперимента.

- **владеть**

- системой знаний, навыков и способностью к самостоятельному решению новых задач, стоящих перед пищевыми и перерабатывающими отраслями России;

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-МАТЕМАТИЧЕСКИЕ
МЕТОДЫ АНАЛИЗА**

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» - подготовка специалистов, владеющих теоретическими основами и практическими приемами основных химических и инструментальных методов анализа, умеющих проводить обработку результатов аналитических определений.

Программа сопоставлена в соответствии с современным уровнем науки и требованиями, предъявляемыми к подготовке специалиста в области технологии продуктов питания.

Задачи дисциплины:

- приобретение студентами устойчивых теоретических знаний аналитического анализа;
- обучение и практическое использование методов количественного и качественного анализа.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

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

- **иметь представление о**
 - этапах проведения анализа;
 - классификации методов анализа;
 - способах расчетов результатов анализа и их метрологической оценки;
 - областях применения различных методов анализа
- **знать**
 - законы: действия масс, эквивалентов, светопоглощения;
 - уравнения: Ильковича, Ламберта-Бугера-Беера;
 - сущность буферного действия растворов;
 - основы теории электролитической диссоциации сильных и слабых электролитов;
 - способы выражения концентрации растворов и их взаимные перерасчеты;
 - основные химические и физико-химические методы анализа веществ, их сущность, теоретические основы и области применения;
 - метрологические характеристики методов анализа.
- **уметь**
 - готовить стандартные растворы
 - планировать и осуществлять химический эксперимент, анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы;
 - владеть основными химическими и физико-химическими методами анализа (титриметрический, гравиметрический, метод молекулярной адсорбционной спектроскопии, рефрактометрии, потенциометрии, хроматографии).

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины «Физическая и коллоидная химия» - формировать у студентов материалистического мировоззрения, объединить и углубить знаний в области основных естественных наук, максимально вскрыть содержание законов природы, показать их диалектическую целостность, выявить широкие возможности их использования в решении практических задач в области пищевых технологий с чрезвычайно сложными физико-механическими процессами.

Особое внимание уделяется вопросам охраны окружающей среды.

Задачи дисциплины:

- приобретение студентами устойчивых знаний основ химических и физико-химических процессов, связи химических и физических свойств веществ, химических и физических явлений и процессов, физико-химических основ учения о поверхностных явлениях и дисперсных системах;
- обучение методам физико-химического исследования экспериментальных зависимостей свойств систем от их состава и внешних условий;
- познание основ управления химическими и физическими процессами и прогнозирования конечных результатов.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Физическая и коллоидная химия» студент **должен**:

- **иметь представление**

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

- **знать**

- фундаментальные законы химической термодинамики, химического и фазового равновесия, фазовых превращений, электрохимии, химической кинетики и катализа; основные закономерности адсорбции, поверхностных явлений, оптических явлений в растворах и дисперсных системах, реологии; основополагающие физико-химические свойства высокомолекулярных соединений и растворов коллоидных поверхностно-активных веществ;
- величины, характеризующие энергетический баланс системы, возможность осуществления процесса, равновесия и фазовые переходы, скорость реакции, адсорбцию, электропроводность, электродные, электродные потенциалы и электродвижущие силы, устойчивость дисперсных систем, структурообразование, кинетику набухания полимеров и разрушения дисперсных систем;

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

- **уметь**

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

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

- согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и продукта;

- оценивать погрешность проводимых измерений;

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

БИОХИМИЯ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачи биохимии:

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

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

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

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

Знания:

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

Умения:

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

Владения навыками:

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

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

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

уметь:

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

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

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ЭКОЛОГИЯ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи освоения дисциплины

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об охране окружающей природной среды», введенным в действие 3 марта 1992 г., существенно возрастают требования к грамотности специалистов в области охраны природы и рационального использования природных ресурсов. Специалист в любой сфере деятельности, в том числе и потребительской кооперации, должен понимать современные проблемы и взаимодействия общества и природы, разбираться в причине обусловленности возможных негативных воздействий тех или иных производств на окружающую природную среду, квалифицированно оценить характер, направленность и последствия влияния конкретной хозяйственной деятельности на природу, планировать и организовывать природоохранную работу, вырабатывать и принимать научно-обоснованные решения по вопросам охраны природы.

Определяющее в решении этих вопросов при подготовке специалистов в вузах принадлежит учебной дисциплине – «Экология».

Цель изучения дисциплины – воспитание экологического мировоззрения у специалиста, что определяет его способность к природосообразной деятельности в любых биосоциальных сферах и в различных направлениях антропогенной деятельности.

2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Экология» студент должен:

- **иметь представление о:**
 - цели и задачах экологии;
 - причинах образования и эволюции биосферы Земли;
 - функциях биосферы;
 - факторах, угрожающих целостности биосферы;
 - последствиях нарушения основных принципов функционирования биосферы;
 - мерах, предотвращающих апокалипсис биосферы.
- **знать:**
 - признаки. Функции и уровни организации живых систем;
 - состав, структуру и свойства биосферы и экосистем, как функциональных единиц биосферы;
 - законы экологии;
 - основные принципы функционирования природных экосистем и биосферы в целом;
 - нарушение человечеством принципов функционирования экосистем и их последствия;
 - глобальные экологические проблемы современности;
 - экологические принципы рационального природопользования;
 - Основы экономики природопользования;
 - основы экологического права.

- **уметь:**

- оценить последствия природопользования и загрязнения окружающей природной среды;

- принимать меры для снижения антропогенного и техногенного воздействия на природу.

Теоретически занятия

Теоретические занятия (лекции) организуются по потокам. Общий объем лекционного курса 18 час. На лекциях применяются следующие ТСО: слайдопроектор, кодоскоп, графопроектор, видеомагнитофон, компьютерный мультимедийный проектор.

Практические занятия

Семинарские занятия проводятся по группам.

Общий объем семинарских занятий -18 час. Аудитория, предназначенная для занятий, оснащена видеомагнитофоном. Используются следующие виды занятий: сообщения, дискуссии, ролевые игры, коллоквиумы и т.д.

На практических занятиях по дисциплине применяются следующие методики и методы обучения: опрос, «круглый стол», дискуссия, ролевые игры.

Самостоятельная работа

Под самостоятельной работой студента понимается совокупность всей самостоятельной деятельности, как в отсутствие преподавателя, так и контакт с ним в учебной аудитории и за ее пределами (в том числе и в ходе учебных занятий).

Нормативный объем самостоятельной работы студентов для дисциплины установлен в количестве 64 час, по сокращенной программе обучения – 20 час.

Внеаудиторная самостоятельная работа включает подготовку к практическим занятиям и контрольной работе (очное обучение) и самостоятельное изучение основных разделов дисциплины.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

НАЧЕРТАТЕЛЬНАЯ ГЕОМЕТРИЯ. ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА
**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Проблема развития технического мышления как особого вида интеллектуального труда в процессе изучения инженерной и компьютерной графики является центральной. Овладение чертежом как средством выражения технической мысли и как производственным документом происходит на протяжении всего цикла обучения в вузе. Этот процесс начинается с изучения инженерной графики, а затем развивается и закрепляется в ряде инженерных и специальных дисциплин, а также при выполнении курсовых и дипломного проектов.

Цель изучения дисциплины «Начертательная геометрия. Инженерная графика» в данном вузе:

- развитие пространственного воображения и умения решать позиционные и метрические задачи как на плоскости, так и в пространстве;
- изучение основных методов проецирования геометрических фигур на плоскости.

Задачи изучения дисциплины «Начертательная геометрия. Инженерная графика»:

- изучение основных методов проецирования геометрических фигур на плоскости;
- изучение способов решения метрических и позиционных задач, как на плоскости, так и в пространстве;
- одним из условий успешного овладения курсом технического черчения является усвоение государственных стандартов ЕСКД.

Место дисциплины в учебном процессе.

Изучение дисциплины «Начертательная геометрия. Инженерная графика» занимает важное место в учебном процессе, и призвано помочь студентам глубже овладеть теорией и навыками технического черчения, научить выполнять и читать чертежи, использовать полученные знания при дальнейшем изучении других инженерных дисциплин.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения данной дисциплины студент **должен:**

иметь представление:

- о методах проецирования геометрических образов;
- о решении задач на взаимную принадлежность и взаимное пересечение геометрических образов, а также определение натуральных величин различных элементов;

знать:

- что методы начертательной геометрии позволяют решать многие прикладные задачи специальных инженерных дисциплин (механики, кристаллографии, инструментоведения);
- что чертеж - это, язык техники, так как даже самое подробное описание окружающих нас изделий не может дать о них такого полного и

ясного представления, как чертеж. Знание всех правил построения чертежа и всех его условностей позволяет человеку выполнять и читать чертежи так же, как знание азбуки и грамматики позволяет ему писать и читать;

уметь:

- определить геометрические формы простых деталей по их изображениям и уметь выполнять эти изображения (с натуры и по чертежу сборочной единицы);

- читать чертежи сборочных единиц, состоящих из 10-15 простых деталей, а так же уметь выполнять эти чертежи, учитывая требования стандартов ЕСКД;

- работать с учебной и специальной литературой;

владеть:

- различными методами решения задач по курсу начертательной геометрии;

- соответствующей терминологией курса «Инженерная графика»;

- навыками построения ортогональных и аксонометрических проекций, как от руки, так и на компьютере.

Начертательная геометрия развивает у студента пространственное мышление, без которого немислимо никакое инженерное творчество. Знания, умения и навыки, приобретенные в курсе инженерной графики, необходимы для изучения общеинженерных и специальных технических дисциплин, а также в последующей инженерной деятельности.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Дисциплина «Теоретическая механика» представляет собой одну из общепрофессиональных дисциплин, способствующих формированию профессиональных знаний и навыков будущих специалистов.

Цель изучения дисциплины «Теоретическая механика» заключается в развитии навыков инженерного анализа движения материальных твердых тел; приобретении умения формирования расчетных схем конструкций; освоение приемов управления движение твердых тел.

Задачи дисциплины:

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

Место дисциплины в учебном процессе:

Дисциплина «Теоретическая механика» формирует фундамент производственно- технологической и научно- исследовательской сфер деятельности будущего специалиста, она является базой для изучения сопротивления материалов, деталей машин, технологических процессов и специализированного оборудования.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины «Теоретическая механика» студент должен:

- **иметь представление**
 - о пространстве и времени;
 - о количественных мерах механического взаимодействия и инерционных свойствах твердых тел;
 - о возможных движениях материальных тел.
- **знать**
 - аксиомы статики;
 - условия равновесия сил и пар сил, произвольно расположенных на плоскости;
 - кинематические характеристики движения точки и твердого тела;
 - особенности простых и сложных движений материальных тел;
 - теоремы динамики системы и твердого тела.
- **уметь**
 - выполнять основные операции над силами;
 - определять реакции опор;
 - вычислять кинематические характеристики движения точки и твердого тела;

- определять законы движения точки и твердого тела с учетом инерционных параметров и силовых взаимодействий.

- **владеть**

- методами кинематического динамического анализа свойств плоской системы твердых тел..

Все это поможет будущим специалистам успешно адаптироваться к конкуренции в сфере производства продуктов общественного питания.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

СОПРОТИВЛЕНИЕ МАТЕРИАЛОВ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины.

Дисциплина «Сопротивление материалов» представляет собой одну из общепрофессиональных дисциплин, способствующих формированию профессиональных знаний и навыков будущих специалистов.

Цель изучения дисциплины заключается:

- в развитии навыков инженерного анализа несущих конструкций;
- в освоении методов инженерных расчетов элементов машин и сооружений;
- в приобретении навыков работы с технической литературой, ГОСТами и нормативной документацией.

Задачи изучения дисциплины:

- 1) научить студентов рассчитывать элементы конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;
- 2) ознакомить с накопленным в промышленности опытом эксплуатации сооружений и результатами экспериментальных исследований.

Место дисциплины в учебном процессе:

Дисциплина «Сопротивление материалов» формирует фундамент производственно-технологической и научно-исследовательской сфер деятельности будущего специалиста. Она является базой для изучения деталей машин и специализированного оборудования.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины.

В результате изучения дисциплины «Сопротивление материалов» студент должен

иметь системное представление:

- о влиянии свойств конструкционных материалов на работоспособность конструкции;
- о напряженном состоянии конструкций и концентраторах напряжений;
- о влиянии характера нагружения конструкции на ее работоспособность;

знать:

- допущения, принимаемые в расчетных моделях конструкций;
- приемы описания напряженного состояния элемента конструкции;
- геометрические характеристики сечений элементов конструкций;
- закономерность деформации деталей при растяжении и сжатии;
- результаты испытаний деталей на выносливость;
- рациональные формы сечений деталей при простых напряженных состояниях;

уметь:

- определять внутренние силовые факторы и строить их эпюры;
- выбирать критерии работоспособности и опасные сечения конструкции;

- определять допускаемые напряжения;
- рассчитывать конструкции на прочность, жесткость и устойчивость;

владеть:

- методами оценки работоспособности тонкостенных оболочек.

Все это позволит будущим специалистам успешно адаптироваться к конкуренции в сфере производства продуктов общественного питания.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ДЕТАЛИ МАШИН

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Дисциплина «Детали машин» представляет собой одну из общеобразовательных дисциплин, способствующих формированию профессиональных знаний и навыков будущих специалистов.

Цель изучения дисциплины «Детали машин» заключается в развитии навыков инженерного анализа работы конструкций; изучение основ расчета и конструирования деталей и узлов общего назначения с учетом режима работы и срока службы машин; приобретение навыков работы с технической литературой; ГОСтами и нормативной документацией.

Задачи дисциплины:

- научить студентов рассчитывать и конструировать детали и узлы общего назначения с учетом срока службы и режима работы машин;
- ознакомит с накопленным в промышленности опытом эксплуатации машин и их деталей и результатами экспериментальных исследований.

Место дисциплины в учебном процессе:

Дисциплина «Детали машин» формирует фундамент производственно-технологической и научно-исследовательской сфер деятельности будущего специалиста, она является базой для изучения специализированного оборудования.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины «Детали машин» студент должен:

- **иметь представление**
 - о проектной деятельности;
 - об оценке степени совершенства конструкции, деталей, механизма по критериям работоспособности.
- **знать**
 - обозначения единицы и размерности величин, применяемых в деталях машин;
 - методы проектирования и расчета передач и их деталей.;
- **уметь**
 - составлять схемы различных механических систем и их рассчитывать;
 - выбирать машиностроительные материалы для конкретного применения;
 - разбираться в элементах конструкции и деталях механизмов и машин;
 - проверять прочности механических систем;
 - использовать нормативную и техническую документацию и применять ее при практических расчетах.

Все это позволит будущим специалистам успешно адаптироваться к конкуренции в сфере бизнеса.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Успешное развитие потребительской кооперации обусловлено многими факторами экономического характера, а также связано с техническим оснащением отрасли и энергоснабжением предприятий. Важным в этой связи является подготовка специалистов высшего звена для работы на предприятиях потребительской кооперации, технически грамотных, имеющих прочные знания в области электротехники и электроники.

«Электротехника и электроника» – общетехническая дисциплина, рассматривающая вопросы производства, преобразования, распределения и применения электрической энергии. Для успешного освоения этой дисциплины важное значение имеет теоретическая подготовка студентов, а также умение применять полученные знания на практике.

Профессиональная деятельность специалистов по технологии продуктов общественного питания включает в себя несколько видов: производственно-технологическую, организационно-управленческую, научно-исследовательскую, проектную. Поэтому каждый выпускник специальности «Технология продуктов общественного питания» должен иметь представление об энергоснабжении и электрооборудовании предприятий общественного питания, знать особенности эксплуатации электротехнических устройств и быть знакомым с контрольно-измерительными приборами.

Профессиональная деятельность специалистов по сервису включает в себя: сервисную, экспертную, экспериментально - исследовательскую, организационно – управленческую, маркетинговую.

Цель изучения дисциплины «Электротехника и электроника» - получить современные знания и использовать их в своей профессиональной деятельности для выполнения различных задач: осуществления контроля над соблюдением технологических процессов и правильной эксплуатации электротехнического оборудования; получения необходимых практических навыков в области исследования возможностей и методов решения нестандартных производственных задач.

Задачи изучения дисциплины:

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

2. Изучение устройств, принципа действия и использования электрических машин постоянного тока, синхронных машин, асинхронных двигателей и трансформаторов.

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

4. Развитие представлений о современной электронике и микроэлектронике, основной базе современных электронных устройств.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В процессе изучения дисциплины студент должен

Иметь представление:

- об основных этапах и достижениях в области электротехники и электроники
- об основных понятиях и закономерностях в электрических цепях;
- о системе электроснабжения предприятий и особенностях потребления электрической энергии.

Знать:

- обозначение и назначение основных элементов электрических цепей;
- основные единицы электрических и магнитных величин, методы их измерений и способы включения в электрическую цепь электроизмерительных приборов;
- технологические процессы предприятий общественного питания;
- оборудование, приборы и их системы для осуществления технологических процессов;

Уметь:

- работать с современными приборами;
- исследовать возможности и методы технического контроля и испытания продукции;
- обеспечить выбор технических средств и специального оборудования для проведения технологических процессов переработки сырья.

Теоретические занятия

Общий объем лекционного курса 18 час. На лекциях применяются следующие ТСО: видеомagnитофон, графопроектор, компьютерный мультимедийный проектор.

Лабораторно-практические занятия

Общий объем лабораторно-практических занятий 16 часов. Занятия проводятся в оборудованной лаборатории, позволяющей выполнять весь комплекс работ. Лаборатория оснащена электротехническими стендами ЛЭС -4, физическими таблицами, электроизмерительными приборами и другим оборудованием.

Самостоятельная работа

Под самостоятельной работой студента понимается совокупность всей самостоятельной деятельности, как в отсутствие преподавателя, так и контакт с ним в учебной аудитории и за ее пределами (в том числе и в ходе учебных занятий).

Объем самостоятельной работы студентов по сокращенной программе обучения часов.

Внеаудиторная самостоятельная работа включает подготовку к практическим занятиям и самостоятельное изучение основных разделов дисциплины .

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Широкое внедрение современной техники во все сферы общественно-производственной деятельности, формирование рыночных отношений, а также интенсивное использование природных ресурсов и загрязнение окружающей среды сопровождаются появлением различных природных, биологических, техногенных, экологических и других опасностей. Они требуют от каждого специалиста умения определять и осуществлять комплекс мер защиты от негативного воздействия на организм человека.

Формированию такого специалиста способствует изучение дисциплины «БЖД» которая помогает выработать идеологию безопасности, навыки конструктивного мышления и поведения с целью дальнейшего практического осуществления в производственной деятельности своих профессиональных и социальных функций.

В целом курс дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» призван интегрировать в единый комплекс знания, необходимые для комфортного состояния и безопасности человека во взаимодействии со средой обитания; углубить познания в области анатомо-физических свойствах человека и его реакция на воздействие негативных факторов; дать комплексное представление об источниках, количестве и значимости травмирующих и вредных факторов среды обитания; определить принципы и методы качественного и количественного анализа опасностей и способы защиты от них; сформулировать общую стратегию и принципы обеспечения безопасности; способствовать сознательности и ответственности по вопросам личной безопасности и безопасности окружающих.

Основными **целями** преподавания курса «БЖД» являются:

- формирование мировоззрения и воспитание у студентов социальной ответственности за последствия своей будущей профессиональной деятельности;

- освоение теоретических, правовых и методических основ обеспечения безопасности жизнедеятельности;

- приобретение знаний по идентификации опасностей в различных условиях жизни и обеспечения безопасности деятельности человека;

- выработка навыков в разработке и реализации мер по защите человека и среды обитания от негативных воздействий, ликвидации их последствий.

Цель предлагает следующие **задачи**:

- изучение характеристик опасных и вредных производственных и бытовых факторов, особенностей их воздействия на человека;

- изучение принципов нормирования и современных методов измерения негативных факторов, создание комфортного состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности;

- идентификация негативных воздействий среды обитания естественного антропогенного происхождения;

- разработка и реализация мер по защите производственного персонала от воздействия потенциальных опасностей;

-готовность специалиста к действиям в экстремальных условиях, обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики в штатных и чрезвычайных ситуациях.

В связи с этим основной задачей студентов при изучении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является выявление состояния и научно-практических основ организации человека в среде его обитания и проведения необходимых и надежных мероприятий по решению данной проблемы при функционировании тех или иных объектов экономики.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» студент должен:

- **иметь системное представление**

- о безопасности труда как составной части антропогенной экологии;
- об источниках антропогенных факторов;
- об особенностях аварии на объектах атомной энергетики;
- об организации и проведении защитных мер производственного персонала предприятий и населения при внезапном возникновении чрезвычайных ситуаций.

- **знать**

- возможные негативные воздействия на человека среды обитания естественного и антропогенного происхождения;
- параметры микроклимата производственной среды;
- принципы обеспечения устойчивости функционирования объектов экономики, методические основы прогнозирования развития событий и стихийных явлениях;
- основные правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности.

- **уметь**

- проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям;
- принимать правильные, в. ч. и управленческие решения по обеспечению безопасности при чрезвычайных ситуациях, вызванных причинами техногенного или социального характера;
- проводить защитные организационные меры по защите персонала и населения при внезапном возникновении чрезвычайных ситуаций;
- прогнозировать чрезвычайные ситуации и их последствия в быту и на производстве;
- разрабатывать и реализовывать меры по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности;
- оказывать само- и взаимопомощь при различном поражении людей в чрезвычайных ситуациях, эффективно применять средства защиты от негативных воздействий

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1 Цели и задачи дисциплины

Одна из важнейших проблем питания - проблема качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, поскольку пища может быть источником и носителем большого числа потенциально опасных и токсичных веществ химической и биологической природы.

Изучение дисциплины "Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания" необходимо для подготовки квалифицированных специалистов и решения актуальных проблем качества и безопасности продуктов питания.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- получение основных сведений о федеральном законе "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; медико-биологических требованиях к продуктам питания и об основных принципах управления качеством продовольственных товаров;

- подробный разбор основных видов ксенобиотиков химического и биологического происхождения, путей загрязнения пищевого сырья и продуктов питания, токсикологической оценке ксенобиотиков и способам детоксикации,

- обсуждение возможных механизмов обезвреживания ксенобиотиков в организме человека;

- получение сведений, касающиеся антиалиментарных факторов питания, их источников и характеру негативного воздействия на организм человека;

При рассмотрении вопросов, связанных с применением пищевых добавок, применением упаковочных материалов и фальсификации продуктов питания основной акцент делается на экологический аспект и безопасность.

2 Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения курса студент

должен знать:

- основные положения федерального закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов),

- основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками,

- классификацию чужеродных веществ химического и биологического происхождения,

- характерные признаки основных классов веществ, загрязняющих сырье и пищевые продукты, их биологическое действие и токсикологическая оценка,

- методы и способы детоксикации ксенобиотиков,

- антиалиментарные факторы питания и их источники,

- две стадии метаболизма чужеродных веществ в организме,

- виды фальсификации пищевых продуктов и их влияние на качество и безопасность продуктов питания,
- полимерные материалы, используемые в пищевой промышленности и контактирующие с пищевыми продуктами,
- критерии оценки безопасности применения пищевых добавок и использования генетически модифицированных продуктов питания.
- принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

В результате освоения дисциплины студент

должен уметь:

- ориентироваться в научной и методической литературе по тематике курса,
- критически осмысливать и анализировать материалы по тематике курса, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе.
- оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ
ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цель и задачи дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Целью преподавания курса «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии (СУТП и ИТ)» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по использованию информационных технологий (ИТ) в управленческой деятельности на предприятиях общественного питания. Курс СУТП и ИТ рассчитан на обучающихся по специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания».

1.2. Задачи изучения курса

Изучение курса реализуется в форме лекционных занятий, лабораторного практикума, выполнении индивидуальных и самостоятельных заданий. После изучения курса СУТП и ИТ студент должен:

знать:

- основные понятия и определения автоматизации, информатизации и теории автоматического управления;
- классификацию систем управления технологическими процессами;
- роль микропроцессорной техники в системе управления;
- методы и функции управления технологическими процессами;
- стандартизацию в разработке систем управления;
- системы управления типовыми объектами продуктов питания.

уметь:

- проектировать системы автоматизации;
- использовать ИТ при решении конкретных задач управленческой деятельности на предприятиях общественного питания.

иметь представление:

- о месте и роли ИТ в современном мире;
- о проблемах искусственного интеллекта, способах представления знаний и манипулировании ими;

1.3. Перечень дисциплин, являющихся базовыми при изучении курса СУТП и ИТ

Для изучения курса СУТП и ИТ требуют прочные знания следующих дисциплин:

- информатика;
- технология продуктов общественного питания;
- оборудование предприятий общественного питания

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» представляет собой одну из общеобразовательных дисциплин, способствующих формированию профессиональных знаний и навыков будущих специалистов.

Цель изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» изучить физико-химическую сущность основных процессов пищевых производств, их теоретическую основу, принципиальные схемы, принципы работы конструкций типовых машин и методов их расчета. Изучение дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» способствует всестороннему знанию специалистами теории основных процессов, протекающих во всех отраслях пищевой промышленности, формированию технологического мышления, чувство ответственности за результаты своего труда.

Задачи дисциплины:

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

Место дисциплины в учебном процессе:

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» развивает и дополняет изучавшиеся ранее базовые дисциплины (физика, химия, теоретическая механика и др.) объединяет их методы в направлении приложения к процессам пищевых производств, а также служит основой для специальных дисциплин.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» студент должен:

- **иметь представление**
 - об основных теоретических положениях технологических процессов;
 - о принципах действия аппаратов пищевых производств.
- **знать и уметь**
 - использовать сущность процессов пищевых технологий, их аппаратное оформление, методы расчета аппаратов.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

МИКРОБИОЛОГИЯ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цель и задачи дисциплины

Дисциплина «Микробиологи» одна из общепрофессиональных дисциплин, формирующих у студентов знания и профессиональные навыки будущего специалиста специальности 260501 - «Технология продуктов общественного питания».

Целью изучения дисциплины «Микробиология», является приобретение студентами знаний в области безопасности сырья и готовой продукции, изучение факторов, влияющих на сохраняемость потребительских свойств и качество продукции, приобретении практических навыков в проведении экспертизы качества и определении гигиенической безопасности товаров, применении полученных теоретических знания на практике.

Задачи дисциплины:

- изучение морфологии и физиологии микроорганизмов;
- знакомство с классификацией бактерий, грибов, дрожжей;
- приобретение практических навыков в определении микробиологической загрязненности сырья, тары, готовой продукции и умений в распознавании видов микроорганизмов, вызывающих порчу продуктов;
- ознакомление с критериями идентификации видов микроорганизмов.

2. Требования к уровню освоения и содержания дисциплины

В результате изучения курса студент должен:

знать:

– основные микробиологические понятия; морфологию, физиологию и основы научной классификации микроорганизмов; важнейшие биохимические процессы микроорганизмов происходящие при хранении сырья и производстве пищевых продуктов;

– методику приготовления питательных сред и культивирования микроорганизмов, определения их общего количества в объектах исследования;

– основные правила организации и проведения микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства на предприятиях потребительской кооперации по всем звеньям технологического процесса;

– правила и нормы промышленной санитарии и гигиены труда.

уметь:

– использовать нормативную документацию и справочный материал в своей профессиональной деятельности;

– проводить стандартные испытания (анализы) по определению бактериологических показателей свойств сырья, тары, готовой продукции;

– проводить санитарно- микробиологический контроль предприятий общественного питания;

– давать критическую оценку полученных результатов.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цель и задачи дисциплины

Технологический процесс в пищевых отраслях АПК России и, в целом, в мире связан с новыми техническими и технологическими возможностями, которые появились в конце XX века благодаря достижениям фундаментальных и прикладных наук, в том числе науки о питании. Все это привело не только к крупным изменениям в получении традиционных продуктов питания, но и к появлению нового поколения пищевых продуктов, отвечающих требованиям сегодняшнего дня. Это продукты с хорошим вкусом и ароматом, со сбалансированным составом, низкой калорийности, с пониженным содержанием сахара и жира, функционального назначения, быстрого приготовления и длительного хранения.

Современные технологии приготовления пищевых продуктов предусматривают широкое применение различных пищевых и биологически активных добавок.

Целью дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» является формирование необходимых теоретических знаний о таких компонентах продуктов питания как пищевые и биологически активные добавки, их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения медико-биологических и санитарно-гигиенических требований. Полученные при изучении настоящей дисциплины знания, позволят специалистам хлебопекарной и кондитерской промышленности выпускать продукцию, соответствующую современным требованиям, решать самые сложные задачи, связанные с разработкой и реализацией современных технологий получения безопасных продуктов питания для всех групп населения.

Задачами дисциплины являются:

- ознакомление с современными представлениями о роли пищевых, биологически активных добавок и улучшителей в создании продуктов питания;

- изучение их современной классификации, требований безопасности;

- изучение цифровой кодификации пищевых добавок с литерой «Е»;

- обоснование роли биологически активных добавок в современном питании и создании функциональных продуктов питания;

- рассмотрение технологических функций и механизмов действия пищевых добавок, способов их внесения и эффективности использования с позиции современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевых продуктов, их поведения в пищевых системах;

- ознакомление с особенностями стандартизации и сертификации пищевых, биологически активных добавок и продуктов с их использованием.

Изучения дисциплины построено на оптимальном сочетании таких методов как лекции, практические занятия и самостоятельная работа студентов.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- классификацию и характеристику пищевых добавок;
- специальную терминологию в области пищевых и биологически активных добавок;
- современную цифровую кодификацию пищевых добавок с литерой «Е»;
- технологические функции и механизмы действия пищевых добавок, технологию их внесения и эффективность использования;
- взаимосвязь состава, строения пищевых добавок, виды их взаимодействия с другими компонентами пищевых систем, влияние этих процессов на качество и сохранность продуктов питания;
- роль биологически активных веществ в питании, способы их внесения, превращения в технологическом потоке.

уметь:

- применять пищевые и биологически активные добавки, улучшители в технологии приготовления продуктов общественного питания;
- пользоваться учебной, справочной, специализированной и периодической литературой, нормативной документацией;
- правильно давать информацию для потребителя о применении пищевых добавок в продуктах питания;
- использовать дифференцированные подходы к применению пищевых добавок в зависимости от качества исходного сырья;
- моделировать качество продуктов питания при применении пищевых добавок;
- проводить исследования при определении оптимальных дозировок улучшителей;
- использовать ресурсы Интернет-технологий при поиске необходимой информации в области применения пищевых и биологически активных добавок.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1 Цели и задачи дисциплины

Товароведение продовольственных товаров – одна из важнейших общепрофессиональных дисциплин, входящих в учебный план подготовки специалистов по направлению 260501.65 «Технология продуктов общественного питания», формирующих у студентов знания и практические навыки в области реализации продуктов питания.

Целью, изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» - является получение специалистами необходимого объема базовых теоретических знаний и практических навыков в области основополагающих характеристик товаров, определяющих их потребительские стоимости, приобретение практических навыков в проведении оценки качества товаров и применения полученных теоретических знаний на практике.

Задачи дисциплины:

- изучение современного состояния рынка продовольственных товаров;
- изучение потребительских свойств потребительских товаров;
- ознакомление с классификацией, ассортиментом и кодированием товаров;
- изучение факторов, обуславливающих качество товаров (формирующих – сырьё и технологии производства, сохраняющих – упаковка и транспортирование;);
- получение знаний по вопросам оценки качества и конкурентоспособности товаров;
- получение навыков в установлении потерь товаров на всех этапах его товародвижения и путей их снижения;
- изучение однородных групп продовольственных товаров.

2 Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» студент **должен**:

• **знать**

- законодательные и нормативные документы, регламентирующие вопросы качества продукции и услуг;
- основы классификации и кодирования;
- химический состав и пищевую ценность;
- технологические и потребительские свойства потребительских товаров;
- ассортимент продовольственных товаров;
- условия обеспечения конкурентоспособности и качества товаров на внутреннем и мировом рынках.

• **уметь**

- организовать эффективную систему контроля качества, сырья и готовой продукции на основе органолептических и инструментальных методов;

- работать с нормативной документацией;
- осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов;
- давать товароведную характеристику основных подклассов продовольственных товаров;
- формировать эффективную ассортиментную политику предприятий;
- определять потери, возникающие в процессе товародвижения.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ
**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Стандартизация, метрология и сертификация» является приобретение студентами знаний по теории и практике стандартизации, метрологии и сертификации продукции (услуг), формирование у студентов умений и навыков работы с нормативными документами в области стандартизации, метрологии и сертификации, проведение измерений и обработки их результатов для принятия конкретных решений, возникающих в практической деятельности.

Задачами настоящей дисциплины является:

- изучение роли и значения стандартизации, метрологии и сертификации в повышении качества и конкурентоспособности услуг в современных рыночных условиях;
- изучение правовой, нормативной, научно-технической и организационной основ технического регулирования, стандартизации, метрологической деятельности и оценки соответствия в Российской Федерации;
- изучение основ формирования и функционирования национальной системы стандартизации, метрологии и сертификации;
- формирование у студентов навыков работы с нормативными документами в области стандартизации, метрологии и сертификации и использования их в практической деятельности;
- приобретение навыков организации разработки нормативных документов на процессы и услуги и соблюдения их требований в условиях деятельности предприятий и организаций;
- развитие способностей студентов к переносу знаний о закономерностях процессов, характерных для деятельности по стандартизации, метрологии и сертификации на процессы других областей деятельности.

Знания теории и практики стандартизации, метрологии и сертификации являются основой упорядочения и нормирования различных направлений человеческой деятельности, обеспечения высокого качества продукции, услуг и процессов, достижения оптимальной производительности труда и экономии затрат. Данная дисциплина является основой для последующего изучения специальных и профилирующих дисциплин: материаловедение, основы функционирования систем сервиса, сервисная деятельность.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Стандартизация, метрология и сертификация» студент **должен:**

- **иметь представление**
 - о целях и задачах учебной дисциплины, ее значении для профессиональной деятельности;

- об основных направлениях развитии стандартизации, метрологии и сертификации в современных условиях.

• **знать**

- законодательные документы в области технического регулирования, стандартизации, метрологии и сертификации;

- основное содержание Законов Российской Федерации «О техническом регулировании», «Об обеспечении единства измерений»;

- цели, принципы и методы стандартизации, метрологии и сертификации;

- органы и службы стандартизации, метрологии и сертификации, их основные функции;

- категории и виды нормативных документов в области стандартизации, порядок их разработки, структуру и порядок принятия;

- цели, содержание и правила проведения работ по функционированию системы стандартизации, сертификации и обеспечения единства измерений;

- виды, средства и методы измерений, основы обеспечения единства измерений.

• **уметь**

- анализировать и работать с законодательными актами и нормативными документами в области стандартизации, метрологии и сертификации;

- пользоваться классификаторами и информационными указателями нормативных документов в области стандартизации и технического регулирования;

- определять оптимальные параметры продукции по параметрическим рядам предпочтительных чисел;

- обосновывать и проводить обработку результатов измерений;

- разрабатывать и оформлять нормативные документы;

- оценивать правильность оформления и подлинность сертификатов соответствия.

Содержание дисциплины

Система технического регулирования в Российской Федерации

РАЗДЕЛ 1. Стандартизация

1) Методологические основы стандартизации

2) Национальная система стандартизации России

3) Объекты и средства стандартизации

4) Межгосударственная и международная стандартизация

РАЗДЕЛ 2. Метрология

1) Измерения - основа метрологии

2) Характеристика средств измерений

3) Система метрологического обеспечения в России

4) Государственная система обеспечения единства измерений

РАЗДЕЛ 3. Сертификация

1) Система подтверждения соответствия в России

- 2) Формы подтверждения соответствия
- 3) Сертификация продукции и услуг
- 4) Сертификация систем менеджмента качества

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

МЕНЕДЖМЕНТ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цель и задачи дисциплины

В современных условиях социально-экономического развития общества изучение дисциплины «Менеджмент» приобретает особую актуальность.

Цель изучения дисциплины состоит в овладении студентами теоретическими знаниями для решения конкретных финансово-хозяйственных ситуаций.

Задачи:

- изучить основные понятия менеджмента;
- разобраться в методологических основах менеджмента;
- усвоить природу и состав функций менеджмента;
- проанализировать роль человеческого фактора в управлении.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Менеджмент» студент **должен:**

● **иметь представление:**

- о сущности менеджмента
- об особенностях управления в рыночной экономике
- о современных методах и принципах управления при решении конкретных ситуаций.

● **знать:**

- содержание и задачи управленческой деятельности в современных организациях;
- функции менеджмента (планирование, организация, мотивация и контроль);
- виды, этапы и методы принятия управленческих решений;
- виды коммуникаций, пути повышения делового общения через коммуникации;
- стили руководства, факторы, влияющие на выбор стиля руководства;
- причины конфликтных ситуаций и методы управления ими.

● **уметь:**

- применять современные методы и принципы управления при решении конкретных ситуаций;
- разрабатывать структуру и схему построения аппарата управления, использовать механизм контроля в процессе управления и мотивации труда работников;
- использовать принципы менеджмента, руководствоваться ими для организации эффективной работы с персоналом;
- применять системный и ситуационный подходы к разработке управленческих решений;
- применять принципы деловой этики к решению конкретных ситуаций;

- использовать существующие подходы к оценке социальной и экономической эффективности управленческих решений и управления в целом.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

МАРКЕТИНГ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Дисциплина “Маркетинг” имеет **целью** ознакомить студентов с теоретическими основами маркетинга, с основами исследования рынка и прогнозирования его элементов, с управлением маркетингом; сформировать у студентов образ мышления”, опирающийся на систему маркетинга, а затем “образ действия”, выражающийся в использовании полученных знаний при изучении потребителя, разработке ассортиментной политики, выборе эффективных каналов товародвижения, оказании услуг покупателям, организации рекламы, формировании потребностей и спроса и т.д.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с теоретическими основами маркетинга;
- сформировать представление о функциях маркетолога на предприятии;
- дать студентам знания и сформировать базовые навыки проведения маркетинговых исследований;
- ознакомить студентов с товарной, ценовой, сбытовой и коммуникативной функциях маркетологов на предприятии;
- научить основным подходам управления маркетингом на предприятии;
- вооружить студентов методиками сегментирования рынка, оценки конкурентоспособности предприятия и его товаров на рынке;
- ознакомить с моделью покупательского поведения и факторами, влияющими на поведение потребителей.

Дисциплина «Маркетинг» базируется на основе знаний, полученных студентами по экономической теории, макро– и микроэкономике, статистике, социологии, математике, ценам и ценообразованию. Таким образом, маркетинг является обобщающей дисциплиной, построенной с тем расчетом, что студенты уже изучили перечисленные выше дисциплины. Маркетинг выступает в качестве методологии исследования рынка, управления рыночной деятельностью, активного формирования потребностей и спроса населения.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Маркетинг» студент **должен:**

- **иметь представление**
 - о сущности маркетинга, его аспектах, концепциях и комплексе;
 - о функциях, выполняемых маркетологом на предприятии;
 - о методах сбора, анализа и интерпретации информации о рынке;
 - о товарной, ценовой, сбытовой и коммуникационной политике предприятия;
 - об управлении маркетингом.
- **знать**
 - назначение маркетинга, его цели и задачи, функции и комплекс;

- систему маркетинговых исследований и маркетинговой информации;
- процесс управления маркетингом;
- маркетинговый подход к разработке новых товаров и проблемам “жизненного цикла” товаров;
- методику ценообразования, продвижения товаров на рынке, стратегию коммуникаций и стимулирования сбыта;
- методы планирования и контроля маркетинговой деятельности.
- **уметь**
- организовать и провести маркетинговое исследование рынка любого товара;
- прогнозировать развитие спроса, товарного предложения и цен на рынке;
- проводить сегментирование рынка, выбор целевых сегментов, позиционировать товары на рынке;
- оценивать конкурентоспособность фирмы и ее товаров на рынке;
- анализировать маркетинговую среду и покупательское поведение индивидуальных потребителей и потребителей–организаций;
- ориентироваться в информатике, работать на компьютере.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1 Цели и задачи дисциплины

Дисциплина «Лечебно-профилактическое питание» относится к циклу факультативных дисциплин

Целью изучения дисциплины «Лечебно-профилактическое питание» является подготовка квалифицированных специалистов и решения актуальных проблем и проведения мероприятий по укреплению здоровья населения, повышению культуры питания.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение основополагающих критериев и пищевой ценности основных групп пищевых продуктов;
 - изучение современных научных и альтернативных теорий питания;
- Навыки и знания, приобретенные студентами при изучении дисциплины, способствуют усвоению материала при изучении других дисциплин.

2 Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения курса студент

должен знать:

- современные научные и альтернативные теории питания;
- понятие пищевого статуса организма;
- основные принципы рационального и сбалансированного питания населения учетом характера физической и умственной активности, профессиональной деятельности;
- нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения;
- основные принципы организации лечебного питания;
- классификацию лечебных диет;
- особенности технологии приготовления блюд для диетического питания;
- характеристику местного и общего воздействия пищи на организм;
- правила составления меню, и гигиенические правила приема пищи, режим питания.

В результате освоения дисциплины студент

должен уметь:

- решать задачи связанные с составлением меню для обеспечения лечебным, профилактическим питанием населения;
- рассчитывать пищевую энергетическую ценность блюд, рационов питания;
- работать с нормативными документами;
- пользоваться сборником рецептов, блюд и кулинарных изделий и справочником «Химический состав российских пищевых продуктов»;

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ КООПЕРАЦИЯ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Мировой и отечественный опыт свидетельствует, что поступательное развитие сельского хозяйства в значительной степени будет определяться использованием преимуществ кооперации. В настоящее время в России происходит возрождение сельскохозяйственной кооперации. Основная социально-экономическая задача сельскохозяйственной кооперации состоит в том, чтобы создать организационно-правовую систему защиты интересов сельскохозяйственных товаропроизводителей в условиях рыночной экономики путем создания на демократической основе самоуправляемых форм хозяйствования.

Цель преподавания дисциплины «Сельскохозяйственная кооперация» состоит в том, чтобы студентам дать систематизированные научные знания, объективные представления об историческом развитии сельскохозяйственной кооперации, раскрыть ее роль как важнейшего компонента рыночных отношений, основные принципы и механизм ее функционирования.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с возникновением и развитием идеи и практики сельскохозяйственной кооперации за рубежом и в России;
- изучить внешние и внутренние факторы, оказывающие влияние на развитие сельскохозяйственной кооперации;
- ознакомить студентов с современными морально-этическими ценностями и принципами кооперативного движения, богатым историческим опытом развития сельской кооперации в России;
- ознакомить с правовой и экономической основой развития сельскохозяйственной кооперации, с особенностями ее функционирования в современных условиях;
- научить применять теоретические знания в практической деятельности, развивая многообразие форм сель кооперирования.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Сельскохозяйственная кооперация» студент должен владеть теорией и практикой формирования кооперативных объединений в агропромышленном комплексе, свободно разбираться в правовой основе кооперативных структур, в особенностях их создания и деятельности, четко представлять и применять на практике основные принципы формирования и использования капитала в сельскохозяйственных кооперативах в целях обеспечения их эффективной деятельности.

Студент после изучения дисциплины должен

знать:

- теоретические и исторические основы международного кооперативного движения;

- основные экономические причины возникновения сельских кооперативов;
- современные кооперативные принципы;
- историю развития сельскохозяйственной кооперации в России и основные компоненты функционирования кооперативов;
- методику и практику создания кредитных кооперативов;
- место и роль сельскохозяйственной кооперации в агропромышленном комплексе и в жизни общества в целом
 - *уметь*
 - отличать особенности кооперативно-правовой формы хозяйствования от акционерной и других форм;
 - применять теоретические знания в практической деятельности;
 - разбираться в правовой основе кооперативных структур, в особенности их создания и функционирования;
 - формировать и обосновывать свои предложения по улучшению работы сельскохозяйственных кооперативов;
 - разбираться в вопросах управления деятельностью кооперативов, имущественных отношениях;
 - применять на практике кооперативные методы демократического управления и контроля для улучшения хозяйственной деятельности кооперативов;
 - уметь предвидеть основные тенденции в развитии кооперации в аграрной сфере России и зарубежных стран.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1 Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров и услуг» является подготовка квалифицированных специалистов и решения актуальных проблем качества и безопасности товаров.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- освоение правовых основ идентификации,
- приобретение студентами знаний в области организации работ в РФ по идентификации товаров,
- изучение роли и влияния идентификации в обеспечении качества продукции в современных рыночных условиях,
- Овладение навыками работы с правовыми актами и документами, подтверждающими соответствие товаров предъявляемым требованиям,
- разработка методов идентификации товаров, позволяющих определить ассортиментную принадлежность товаров .

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

2 Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения курса студент

должен знать:

- номенклатуры показателей качества,
- знать способы определения фактических значений показателей качества и сопоставлять их с базовым;
- действующие государственные стандарты;
- методы органолептического анализа;
- методы физико-химического анализа;
- методы микробиологического анализа;
- принцип действия лабораторных измерительных приборов для исследования и выявления фальсифицированной продукции.

В результате освоения дисциплины студент

должен уметь:

- выбирать необходимые и рациональные методики идентификации продукции;
- осуществлять проверку соответствия установленным НД требованиям;
- работать на лабораторных измерительных приборах, предназначенных для исследования и выявления фальсифицированной продукции,
- давать письменное заключение о проведенной идентификации.

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

специальность

260501.65 Технология продуктов общественного питания

Часть 3

Цикл «Специальные дисциплины»

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1 Цели и задачи дисциплины:

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» изучает актуальные вопросы производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания.

Цель дисциплины, «Технология продукции общественного питания» дать будущим специалистам-технологам необходимые для их практической работы знания об основных физико-химических процессах, вызывающих различные изменения нативных свойств пищевого сырья, участвующих в процессах переработки пищевого сырья и используемых в пищевых производствах; привить умения и навыки сочетать полученные знания с практикой приготовления, оформления и подачи пищи.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с основными физико-химическими процессами, протекающими на различных стадиях производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, влиянием факторов окружающей среды на доброкачественность кулинарной продукции;
- дать знания о сочетаемости пищевых продуктов, роли приправ и пряностей в формировании качественных показателей кулинарных изделий;
- дать знание по технологии приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий, национальной кухни и кухонь народов мира.
- научить студентов работать со Сборником рецептов блюд, разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные и кондитерские изделия, проводить бракераж готовой продукции.

2 Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» студент должен:

знать:

- основные физико-химические процессы, протекающие на различных стадиях приготовления полуфабрикатов и блюд и кулинарных изделий;
- особенности формирования качественных показателей продукции;
- практическое использование вкусоароматических добавок, приправ и пряностей в процессах переработки сельскохозяйственного сырья в пищевой промышленности и предприятиях питания;
- влияние компонентов рецептуры, условий внешней среды на формирование качества и продления сроков хранения полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
- основные дефекты полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, вызываемые нарушениями рецептуры и технологии приготовления;
- пути формирования качественных показателей продукции предприятий питания.

уметь

- работать со Сборником рецептур блюд, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями;
- практически приготовить полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия из различного сырья;
- осуществлять отбор проб для физико-химического анализа;
- проводить физико-химический анализ полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
- давать критическую оценку полученных результатов.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1 Цели и задачи дисциплины

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» изучает актуальные вопросы, связанные с организацией производств и обслуживания на предприятиях общественного питания. Дисциплина одна из профилирующих и специальных, формирующих инженера – технолога, как специалиста высшей квалификации.

Цель – приобретение знаний практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Задачи – научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды, умению выбирать те организации формы и методы, реализации которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.

2 Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Содержание дисциплины должно обеспечить цели обучения – овладение организацией производства и обслуживания на предприятиях общественного питания не только на уровне теоретических знаний, но и убеждений и действий, специалистам общественного питания.

По результатам изучения дисциплины «Технология продуктов функционального питания» студент должен:

-знать:

- основы организации общественного питания;
- организацию материально-технической базы предприятия;
- организацию производства продукции и формы и методы обслуживания.

-уметь:

- конструировать продукты функционального питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов, потребностей функциональных ингредиентов, связанных с полом, возрастом человека, его физиологическим состоянием, условиями проживания, профессиональной деятельности и другими, изменяющими его потребность в пластических, энергетических и регуляторных нутриентах;

- конструировать продукты функционального питания для беременных женщин, больных, страдающих наиболее распространенными заболеваниями цивилизации;

- пользоваться справочной литературой и таблицами по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью;

- подбирать режимы технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в

них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1 Цель и задачи дисциплины

Курс «Проектирование предприятий общественного питания» является одним из основных из цикла специальных дисциплин.

Цель преподавания дисциплины – дать основы знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, обучить методам технологических расчетов, принципам разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений. Данные знания позволят вместе с другими специалистами разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение организации проектирования предприятий общественного питания;
- ознакомление с составом и содержанием проектно-технической документации для типового и индивидуального строительства;
- ознакомление с типовыми, индивидуальными проектами, проектами для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий;
- изучение методов выполнения технических расчетов;
- изучение принципов размещения технологического оборудования, рационального подхода к планировке и размещению рабочих мест и предприятия в целом;
- дать сведения об использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения технологических расчетов;
- привить навыки выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

2 Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения курса студент

должен знать:

- номенклатуру основных типов предприятий питания;
- назначение, виды проектов, их состав и содержание;
- виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания (СНиПы, приказы и т.д.);
- расчетные нормативы проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания; порядок и стадии разработки проектов;
- методику проведения расчета и подбора всех видов торгово-технологического и вспомогательного оборудования;
- технологические требования к размещению оборудования и его монтажной привязке;

- методику проведения расчетов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники;

- общие принципы и последовательность объемно-планировочных решений при проектировании различных типов предприятий питания;

- основные направления реконструкции предприятий общественного питания;

- современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники.

должен уметь:

- дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий общественного питания;

- технологически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением;

- разработать производственную программу, определить численность работников и мощность предприятий питания;

- произвести расчеты и определить потребность в торговом-технологическом и вспомогательном оборудовании;

- определить площади помещений предприятий общественного питания;

- разработать планировочное решение, определить взаимосвязи и последовательность расположения помещений в зданиях, различной этажности и конфигурации;

- подобрать интерьер и объемно- планировочное решение здания в целом;

- выполнить графическую часть проекта: чертежи генерального плана, фасада и разрезов здания, поэтажных планов с расстановкой оборудования.

Изучение дисциплины проектирование предприятий общественного питания тесно связано с другими дисциплинами специальности, основные положения которых, используются при проектировании предприятий общественного питания: технология продукции общественного питания, безопасность жизнедеятельности, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, оборудование предприятий общественного питания, холодильная техника и технология.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1 Цель и задачи дисциплины

Дисциплина «Оборудование предприятия общественного питания» относится к специальным дисциплинам и является одной из основополагающих в подготовке инженеров по специальности 260501.65 - «Технология продуктов общественного питания».

В условиях современных рыночных отношений и рыночной экономики использование оборудования, как механического, так и теплового позволяет механизировать трудоёмкие работы на предприятиях общественного питания, создавать новые технологии по приготовлению продуктов, а также длительно сохранять их с целью рационального расходования.

Механическое и тепловое оборудование экономит время человека при выполнении технологических операций по приготовлению пищи, создают комфортные условия труда, повышают культуру производства, облегчают условия работы и жизни.

Конкурентная среда рыночной экономики предопределяет необходимость не только технического перевооружения предприятий общественного питания, но и грамотного обслуживания и использования техники. Это в свою очередь требует специальных знаний в области функционального назначения их конструктивных особенностей, технических характеристик и правил эксплуатации.

Целями преподавания дисциплины являются:

- изучение студентами основных направлений механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи;
- изучение рынка машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания;
- изучение конструктивных особенностей отдельных узлов и агрегатов машин и аппаратов, используемых в технологических процессах на предприятиях общественного питания;
- изучение функционального назначения рабочих органов и машин в целом для обеспечения технологических процессов по приготовлению пищи;
- изучение методов подбора технологического оборудования для эксплуатации его на предприятиях общественного питания;
- изучение рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности;
- изучение требований по эксплуатации и технического обслуживания машин и оборудования на предприятиях общественного питания.

Задачи дисциплины:

- определение главных направлений по усовершенствованию конструктивных и эксплуатационных свойств оборудования, используемого на предприятиях общественного питания;
- изучение устройства и назначения отдельных узлов и агрегатов различного оборудования, используемого для приготовления пищи на предприятиях общественного питания;

- выбор оборудования в соответствии с его функциональным назначением и другими требованиями технологии приготовления пищи и эксплуатации оборудования;
- умение определять кинематические, динамические и другие характеристики машин и оборудования расчётными методами.

2 Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Актуальность дисциплины растёт в связи с совершенствованием материально - технической базы на предприятиях общественного питания и развитием новых технологий приготовления пищи.

По результатам изучения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» студент должен:

- иметь представление:
 - об основных направлениях механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи;
 - о возможностях современного рынка машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания;
 - об основных, конструктивных особенностях отдельных узлов и агрегатов машин и аппаратов, используемых в технологических процессах на предприятиях общественного питания;
 - о функциональном назначении рабочих органов и машин в целом для обеспечения технологических процессов по приготовлению пищи;
 - об основных методах подбора технологического оборудования для эксплуатации его на предприятиях общественного питания;
 - о способах рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности;
- знать:
 - состояние составляющих рынка машин и оборудования, используемых на предприятиях общественного питания;
 - современные виды и типы оборудования используемого для приготовления пищи, устройство, технико-экономические характеристики, принцип работы, правила рациональной и безопасной эксплуатации;
 - методики выбора оборудования в соответствии с различным требованием;
- уметь:
 - определять потребности в оборудовании для выполнения различных хозяйственных задач;
 - правильно осуществлять подбор машин и аппаратов в соответствии с их техническими и функциональными возможностями;
 - определять текущее техническое состояние оборудования и учитывать потребность в его обслуживании и ремонте.

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

специальность

260501.65 Технология продуктов общественного питания

Часть 4

Дисциплины специализации

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ
**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины:

Питание разных народов складывалось тысячелетиями под влиянием природно-климатических, социально-экономических и других условий. В разрезе разных регионов мира можно выделить характерные особенности питания населения. Так для народов юго-восточной Азии и Дальнего Востока характерно высокое потребление риса и продуктов морского промысла. Для стран с континентальным климатом (Монголия, Казахстан и др.) характерно высокое потребление мяса. Соответственно этому, ассортимент блюд в предприятиях питания этих стран отражает эти особенности

Наряду с региональными особенностями всё большее распространение во всех странах получают блюда так называемой общеевропейской кухни, в особенности в странах, специализирующихся на туристическом бизнесе.

В последние годы усилилась миграция населения между разными регионами мира. Преобладающее направление миграции – с Востока на Запад, т.е. из слаборазвитых стран в страны более развитые в промышленном отношении, нуждающиеся в притоке неквалифицированной дешевой рабочей силы. Одновременно с этим, усиливается приток в эти страны предпринимателей малого и среднего бизнеса, среди которого предприятия питания занимают значительный удельный вес. Открываются и успешно функционируют предприятия питания разных национальных кухонь. В ряде случаев рестораны предлагают своим посетителям одновременно два меню – национальное и общеевропейское. Популярность национальных кухонь среди населения городов возрастает. В связи с этим, специалист в области технологии продуктов общественного питания должен иметь достаточный кругозор в области питания народов мира.

Цель дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» - дать студентам специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» необходимые знания по ассортименту и умения по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежной кухни. В связи с развитием в России туризма и расширением экономических связей с зарубежными странами часто возникает необходимость предложить гостям более привычное для них питание. Эта задача приобретает реальность и в связи с тем, что на продовольственном рынке России в настоящее время имеется все необходимые продукты вплоть до экзотических специй и приправ.

Задача дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» показать будущим специалистам особенности технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомить с ассортиментом кулинарной продукции, провести аналогии с кулинарной продукцией, характерной для народов России.

При изучении дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» будущие специалисты должны уяснить принципиальные особенности питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов, ознакомиться с ассортиментом кулинарной продукции,

реализуемой в предприятиях питания, а также с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий.

Дисциплина «Технология кулинарной продукции за рубежом» базируется на таких дисциплинах учебного плана как «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Товароведение продовольственных товаров» и др.

Основными формами учебной работы студентов при изучении данной дисциплины являются лекции, лабораторные занятия и самостоятельная работа под руководством преподавателей.

2 Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В итоге изучения дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» студент **должен**:

- **иметь представление**
 - об основных традициях и обычаях в питании населения различных стран;
 - об особенностях технологии приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира;
- **знать**
 - основные традиции в питании населения отдельных регионов мира;
 - особенности питания населения отдельных стран;
 - основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран;
 - ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира;
- **уметь**
 - пользоваться доступной информацией с описанием рецептов и технологии блюд зарубежной кухни;
 - в лабораторных условиях воспроизводить описанные блюда;
 - составлять рефераты, обзоры, курсовые работы по материалам средств массовой информации и библиотечных фондов, относящихся к зарубежной кухне;
 - выступать на конкурсах, олимпиадах, выставках и других мероприятиях с демонстрацией блюд зарубежной кухни.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОСНОВЫ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1. Цели и задачи дисциплины

Широкий круг вопросов, решаемых специалистами, работающими в сфере общественного питания, требует не только совершенного владения узкопрофессиональными знаниями, но и систем глубокой фундаментальной научной подготовки. Введение курса «Основы индустрии гостеприимства» вызвано потребностями индустрии общественного питания в специалистах, обладающих специальными знаниями и навыками именно в сфере гостеприимства.

Цель изучения дисциплины «Основы индустрии гостеприимства» - знакомство студентов с современным состоянием, развитием и перспективными направлениями индустрии гостеприимства, особенностями функционирования предприятий питания в индустрии гостеприимства.

Задачи дисциплины:

- изучить основной понятийный аппарат сферы индустрии гостеприимства;
- рассмотреть составляющие индустрии гостеприимства;
- показать значение гостеприимства в создании положительного образа предприятий общественного питания;
- выявить основные функции, факторы и закономерностей развития индустрии гостеприимства;
- ознакомиться с современными тенденциями в развитии международного и российского рынка индустрии гостеприимства;
- развивать у студента знания, умения и навыки, полученные в результате изучения дисциплины и уметь применить их в дальнейшей практической работе непосредственно в условиях профессиональной деятельности.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

По результатам изучения дисциплины «Основы индустрии гостеприимства» студент **должен**:

• Знать

- историю развития индустрии гостеприимства;
- составляющие индустрии гостеприимства;
- особенности развития индустрии гостеприимства в России;
- современные тенденции и перспективы развития предприятий питания, как составляющей индустрии гостеприимства.

• Уметь

- дать характеристику и классификацию предприятий питания индустрии гостеприимства;
- определять современные формы управления предприятиями питания индустрии гостеприимства;
- охарактеризовать предприятия питания в структуре туристического обслуживания;

- определять специфику предприятий питания индустрии гостеприимства;

- использовать современные тенденции в развитии международного рынка индустрии гостеприимства.

- **Владеть**

- системой знаний, навыков и способностью к самостоятельному решению новых задач, стоящих перед отраслью общественного питания потребительской кооперации.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТЕХНОЛОГИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

**для специальности 260501.65 Технология продуктов общественного
питания**

1 Цели и задачи дисциплины

«Технология индивидуального питания» - одна из важнейших дисциплин, входящих в учебный план подготовки инженеров по специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания».

Цель изучения дисциплины «Технология индивидуального питания» - дать будущим специалистам необходимый объем базовых теоретических знаний и практических навыков в тех областях пищевой биотехнологии, которые позволят увеличить среднюю продолжительность жизни, более длительно сохранять физическое и духовное здоровье, социальную и нравственную удовлетворенность, активную жизнь у пожилых и обеспечить рождение здорового поколения.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение состояния в области здорового питания населения;
- изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания;
- изучение физиологии питания человека;
- изучение пищевой ценности основных групп пищевых продуктов.

В процессе изучения дисциплины «Технология индивидуального питания» учитываются знания, полученные студентами при изучении дисциплин: «Технология продуктов общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» и др.

Изучение программного материала строится на основе сочетания теоретических и практических знаний и должно способствовать формированию творческого мышления, чувства ответственности за результаты своего труда.

При изучении дисциплины используются такие формы и методы обучения, как лекции, ролевые и деловые игры, экскурсии на пищевые предприятия, производящие изделия лечебно-профилактического назначения.

При изложении материала соблюдается единство терминологии, руководство действующими государственными стандартами, техническими условиями, ведомственными инструкциями, рекомендациями, правилами и другой нормативной документации, используемой на предприятиях системы потребительской кооперации.

В процессе изучения дисциплины уделяется внимание организации самостоятельной работы студентов, способствующей формированию умений и навыков организации творческого труда, самостоятельному решению практических задач, углублению профессиональной подготовки.

Программа рассчитана на 72 часа обязательной учебной нагрузки студента. В целях приобретения студентами профессиональных умений и навыков по программе предусматривается проведение практических занятий.

Контроль знаний студентов по изученным темам осуществляется путем применения методов индивидуальной беседы, тестовых опросов и решением производственных ситуаций.

В ходе изучения дисциплины используются учебные наглядные пособия и технические средства обучения.

2 Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины «Технология индивидуального питания» студент **должен**

- **знать:**

- современные научные и альтернативные теории питания;
- понятие пищевого статуса организма;
- основные принципы рационального и сбалансированного питания населения с учетом характера физической и умственной активности, профессиональной деятельности;
- нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения;
- основные принципы организации лечебного питания;
- классификацию лечебных диет;
- характеристику местного и общего воздействия пищи на организм;
- технологические схемы производства лечебно-диетических и профилактических изделий;
- основные направления научно-технического прогресса в разработке новых видов лечебно-диетических и профилактических изделий.

- **уметь:**

- решать задачи связанные с составлением меню для обеспечения лечебным, профилактическим питанием населения;
- обеспечивать ведение технологического процесса производства;
- рассчитывать пищевую и энергетическую ценность блюд и изделий лечебно-профилактического питания;
- работать с нормативными документами.

