

**Аннотации рабочих программ дисциплин 2021 года набора
заочная форма обучения
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

| Б1.О.01.01 Философия | |
|--|--|
| Цель: | формирование представления о философии как способе познания и духовного освоения природы, человека и общества, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; расширение взглядов на философские проблемы, связанные с областью будущей профессиональной деятельности, углубление основ ценностных доминант человеческой цивилизации XXI века. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. дать студентам систему философских знаний; 2. научить ориентироваться в истории философии; 3. проследить в многообразии и постоянном обновлении взглядов философов единства, воспроизведение, дальнейшую переработку «вечных» тем; 4. привить навыки определения общего характера концепций, различения типа философских позиций; 5. развить способность самостоятельного анализа и осмысления принципиальных вопросов мировоззрения. |
| Содержание дисциплины: | Философия, ее предмет и роль в обществе. Философия в системе культуры. Основные этапы исторического развития философии. Философское учение о бытии (онтология). Философское учение о познании (гносеология). Философская теория развития мира. Учение о человеке в философии (философская антропология). Философский анализ общества (социальная философия): общество, культура, цивилизация. Философское осмысление глобальных проблем современности. Философия науки и техники. |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Экзамен. |
| Общая трудоемкость: | 3 з.е. |
| Б1.О.01.02 Логика | |
| Цель: | формирование социально-личностных, когнитивных, ценностных и коммуникативных компетенций. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. дать студентам систему логических знаний; 2. научить ориентироваться в истории логики; 3. привить навыки определения общего характера компетенций, различения типов логических позиций; 4. развить способность самостоятельного анализа. |
| Содержание дисциплины: | Предмет логики. Семантические категории и термины. Виды понятий. Простые и сложные суждения. Дедуктивные умозаключения. Доказательство и опровержение. Правила аргументации. Простые и сложные гипотезы. |
| Форма контроля: | Зачет. |
| Общая трудоемкость: | 2 з.е. |
| Б1.О.01.03 История (история России, всеобщая история) | |
| Цель: | формирование у студентов целостного восприятия исторического развития прошлого человечества, аналитического подхода к изучению событий и процессов истории России и всеобщей |

| | |
|---|---|
| | истории, представления о месте истории России в мировой истории; формирование исторического сознания как неотъемлемой части мировоззрения выпускника, как важнейшей характеристики его образованности и культуры и существенного элемента его духовного развития |
| Задачи: | изучение студентами истории России в контексте всеобщей истории; выработка студентами научно обоснованных и актуальных представлений о предмете, объекте и содержании всеобщей истории и истории России; сформировать представление о закономерностях исторического развития человеческого общества и основных его этапах, а также об общих и особенных чертах политического, экономического и культурного развития различных регионов, стран и народов на разных этапах развития; определить историческое место России в мировом человеческом сообществе, вклад России в формирование основных цивилизационных ценностей; дать представление о научных спорах и дискуссиях в современной историографии и развитии исторической науки в прошлом; сформировать навыки самостоятельной работы студентов с учебной и научной литературой по актуальным вопросам исторической науки. |
| Содержание дисциплины: | Теория и методология исторической науки Древние цивилизации (Древнего Востока и античность) Западная Европа и Русь в средние века (V- посл. треть XV вв.) Западная Европа и Россия в Раннее Новое время (последняя треть XV – 1640 г.) Мир и Россия в Новое время: 1640 - первая четверть XIX вв. Мир и Россия в Новое время: 1825 – 1917 гг. Россия и мир в Новейшее время (1917-1991 гг.) Россия и мир на современном этапе развития (1992-2019 гг.). |
| Форма контроля: | Контрольная работа, экзамен |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.О.01.04 Основы экономических знаний | |
| Цель: | -формирование базы теоретических экономических знаний, необходимых в условиях рыночной экономики: дать базовые знания об экономике общества, отношениях, возникающих в производстве, при распределении, обмене и потреблении материальных благ и услуг в целях удовлетворения потребностей при ограниченных ресурсах на микро- и макроуровнях. |
| Задачи: | - раскрытие основного содержания экономических категорий, понятий, теорий, законов и закономерных тенденций в социально-экономическом развитии общества; - рассмотрение механизма ценообразования, состава издержек производства фирмы, функционирования фирмы в условиях совершенных и несовершенных рынков; |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - рассмотрение инструментов, используемых при реализации экономической политики государства, основных макроэкономических показателей; - рассмотрение теоретико-методологических проблем мирового хозяйства и особенностей их проявления в современной России |
| Содержание дисциплины: | Понятие экономики, экономической деятельности. Определение предмета экономической теории. Макро- и микроэкономический уровень анализа. Методы экономического исследования. Фирма. Организационно-правовые формы предприятий России. Инфляция и безработица. Макроэкономика, особенности и основные элементы. Издержки производства. Денежно-кредитная политика. Государственное регулирование экономики. |
| Форма контроля: | зачёт |
| Общая трудоемкость: | 2 з.е. |
| Б1.О.01.05 Основы права | |
| Цель: | приобретение знаний по основам государства и права, что необходимо для формирования у студентов позитивного отношения к праву. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Уяснение сущности понятий государства и права, осознание их роли в жизни общества; 2. Усвоение закономерностей функционирования права как сложного социального института в формате государственно-правового регулирования. 3. Формирование представления об основных отраслях системы права Российской Федерации. |
| Содержание дисциплины: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие и сущность государства и права 2. Источники и система права 3. Основы конституционного права России 4. Основы административного права |
| Форма контроля: | Контрольная работа, зачет |
| Общая трудоемкость: | 2 з.е. |
| Б1.О.01.06 Естественнонаучная картина мира | |
| Цель: | помочь студенту определить мировоззренческие ориентиры, ценностные установки, необходимые в процессе его личностного самосовершенствования, сформировать у студентов научную картину мира, включающую современные представления о взаимодействии природы и общества, результатах деятельности человека и возможности обеспечения устойчивого развития человеческой цивилизации. |
| Задачи: | <ul style="list-style-type: none"> - познакомить студентов с основными концепциями современного естествознания; - показать специфику планетарных и биосферных процессов, охватывающих природу, общество, человеческую жизнь и представленных в виде глобальных проблем; |

| | |
|--|---|
| | <p>- дать знания о закономерностях развития природы и общества;</p> <p>- предостеречь от негативных последствий технологической деятельности, связанных с экологическими издержками и нарушением принципов коэволюции.</p> <p>- выработать способность применять на практике полученные знания, использовать их в профессиональной деятельности, в разработке алгоритмов проектных и управленческих решений.</p> |
| Содержание дисциплины: | <p>Основы науковедения</p> <p>История науки</p> <p>Физическая картина мира</p> <p>Основы космологии</p> <p>Земля как предмет естествознания</p> <p>Современные концепции химии</p> <p>Основы биологии</p> <p>Человек как предмет естествознания</p> <p>Природа и общество: коэволюционное взаимодействие.</p> |
| Форма контроля: | Экзамен |
| Общая трудоемкость: | 3 з.е. |
| Б1.О.01.07 Математика | |
| Цель: | Овладение конкретными математическими знаниями, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, для продолжения образования |
| Задачи: | <p>1) ознакомление с элементами теории множеств, математической логики, методами описательной статистики;</p> <p>2) интеллектуальное развитие, формирование качеств мышления, характерных для математической деятельности и необходимых человеку для полноценной жизни в обществе и продолжения образования;</p> <p>3) формирование представлений об идеях и методах математики, о математике как форме описания и методе познания действительности</p> |
| Содержание дисциплины: | Элементы теории множеств. Элементы математической логики. Элементы описательной статистики |
| Форма контроля: | Контрольная работа |
| Общая трудоемкость: | 2 зач. ед. |
| Б1.О.02 Коммуникативная деятельность и языковое общение | |
| Б1.О.02.01 Информационно-коммуникативные технологии | |
| Цель: | формирование у студентов умения эффективно и осмысленно использовать компьютер для информационного обеспечения своей образовательной и будущей профессиональной деятельности, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций. |
| Задачи: | <p>1. познакомить с современными технологиями сбора, обработки, хранения и передачи информации и тенденциями их развития;</p> <p>2. изучить приемы работы с современными пакетами основных прикладных программ, обеспечивающих широкие возможности обработки информации;</p> |

| | |
|------------------------------------|--|
| | <p>3. сформировать компетентности в области использования возможностей современных средств ИКТ в образовательной и профессиональной деятельности;</p> <p>4. обучить студентов использованию и применению средств ИКТ в будущей профессиональной деятельности.</p> |
| Содержание дисциплины: | <p>Основные понятия и свойства информации и информационных процессов. Сообщения, данные, информация, атрибутивные свойства информации, показатели качества информации, формы представления информации. Системы передачи информации. Меры и единицы количества и объема информации. Кодирование данных в ЭВМ. История развития ЭВМ. Технологии обработки графической информации. Информационная безопасность. Защита информации. Классификация программного обеспечения. Виды программного обеспечения и их характеристики. Понятие системного программного обеспечения. Операционные системы. Файловая система и файловая структура ОС. Операции с файлами. Служебное (сервисное) программное обеспечение. Знакомство с ЭОС. Основные понятия и возможности моделирования. Классификация и формы представления моделей. Методы и технологии моделирования. Текстовый процессор MS Word: редактирование и форматирование текста; списки; колонки; таблицы; формулы; автофигуры; форматирование документов сложной структуры. Текстовый процессор MS Excel: формулы (абсолютная и относительная адресация), функции, графики и диаграммы, сортировка данных; фильтры. Презентации MS PowerPoint: анимация, гиперссылки, триггеры, макросы.</p> |
| Форма контроля: | Зачет. |
| Общая трудоемкость: | 2 з.е. |
| Б1.О.02.02 Иностранный язык | |
| Цель: | <p>обучение практическому владению языком для активного применения иностранного языка в общебытовом и профессиональном общении, формирование у студента способности и готовности к межкультурной коммуникации,</p> |
| Задачи: | <ul style="list-style-type: none"> - развитие навыков устного и письменного иноязычного общения; - умение работать с литературой, т.е. овладению всеми видами чтения, основами реферирования, аннотирования и перевода литературы по профилю - развитие навыков публичной речи в рамках социокультурной и профессиональной тематики; - ознакомление обучающихся с элементами конкретной культуры, значимыми для успешного осуществления контактов с ее представителями; - развитие навыков самостоятельного углубления и совершенствования полученных знаний и умений в профессиональной деятельности. |
| Содержание дисциплины: | <p>Фонетика, лексика, грамматика, аудирование, говорение, основы личной и деловой переписки, чтение:</p> <p>Модуль 1. Социокультурный</p> |

| | |
|--|--|
| | Модуль 2. Профессиональная коммуникация |
| Форма контроля: | 1 семестр – контрольная работа, зачет 2 семестр - экзамен |
| Общая трудоемкость: | 8 з.е. |
| Б1.О.02.03 Русский язык и культура речи | |
| Цель: | обучение практическому владению языком для активного применения иностранного языка в общебытовом и профессиональном общении, формирование у студента способности и готовности к межкультурной коммуникации, |
| Задачи: | - развитие навыков устного и письменного иноязычного общения; - умение работать с литературой, т.е. овладению всеми видами чтения, основами реферирования, аннотирования и перевода литературы по профилю - развитие навыков публичной речи в рамках социокультурной и профессиональной тематики; - ознакомление обучающихся с элементами конкретной культуры, значимыми для успешного осуществления контактов с ее представителями; - развитие навыков самостоятельного углубления и совершенствования полученных знаний и умений в профессиональной деятельности. |
| Содержание дисциплины: | Фонетика, лексика, грамматика, аудирование, говорение, основы личной и деловой переписки, чтение: Модуль 1. Социокультурный Модуль 2. Профессиональная коммуникация |
| Форма контроля: | 1 семестр – контрольная работа, зачет; 2 семестр - экзамен |
| Общая трудоемкость: | 3 з.е. |
| Б1.О.02.04 Язык искусства (великие книги, великие фильмы, музыка, живопись) | |
| Цель: | создание достаточно представительной картины определяющих явлений литературы и искусства, осознание составляющих мирового культурного процесса как особых эпох с собственными философско-эстетическими доминантами и приоритетами. |
| Задачи: | 1) обеспечить приобретение студентами систематизированных знаний о закономерностях развития культурно-исторических эпох, стилей, направлений и национальных школ в искусстве; 2) показать особенности развития мировой литературы, дать представление о литературном процессе, взаимодействии и взаимовлиянии литератур; 3) воспитать художественно-эстетический вкус и культуру восприятия произведения искусства; 4) обучить умению первичного анализа произведения искусства с учетом его исторических и идеологических характеристик; 5) акцентировать внимание студентов на узловых моментах истории отечественных и зарубежных произведений литературы и искусства, выявить их взаимосвязь с историческими этапами |

| | |
|--|---|
| | развития страны. |
| Содержание дисциплины: | Великие книги античности и средневековья. Великие книги эпохи возрождения (ренессанса), XVII и XVIII веков. Великие книги XIX века. Великие книги XX века. Великие отечественные фильмы. Великие зарубежные фильмы. Великая зарубежная музыка. Великая отечественная музыка. Великая зарубежная живопись. Великая отечественная живопись. |
| Форма контроля: | Зачет с оценкой, контрольная работа |
| Общая трудоемкость: | 4 з. е. |
| Б1.О.02.05 Психология общения | |
| Цель: | Формирование теоретических знаний о психологических феноменах и закономерностях общения, совершенствование практических умений конструктивного межличностного взаимодействия. |
| Задачи: | <p>Познакомить студентов с основами психологии общения, его закономерностями, условиями и способами осуществления в ситуациях социального взаимодействия;</p> <p>Развить понимание сложности и динамичности психической сферы человека, психологических различий между людьми и необходимости познания индивидуально- психологических особенностей партнеров по общению;</p> <p>Способствовать развитию у обучающихся умений анализировать ситуации общения и выбирать приёмы конструктивного взаимодействия в совместной деятельности.</p> |
| Содержание дисциплины: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие и структура общения; 2. Управление поведением в конфликтной ситуации; 3. Проявление Я-концепции в общении; 4. Проявление темперамента и характера в общении; 5. Саморегуляция в процессе общения; 6. Развитие компетентности в общении. |
| Форма контроля: | Проверка тестовых, аналитических, диагностических и рефлексивных заданий, Зачет |
| Общая трудоемкость: | 2 з.е. |
| Б1.О.02.06 Ораторское искусство | |
| Цель: | формирование коммуникативной и риторической компетенции студента |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Овладение риторическими знаниями о правилах и нормах общения, о требованиях к речевому поведению в различных коммуникативно-речевых ситуациях. 2. Изучение и использование коммуникативно-речевых (риторических) умений. 3. Осознание особенностей делового общения, специфики коммуникативно-речевых ситуаций в профессиональной |

| | |
|--|--|
| | <p>деятельности.</p> <p>4. Овладение умением решать коммуникативные и речевые задачи в конкретной ситуации общения.</p> <p>5. Изучение опыта анализа и создания профессионально значимых типов высказываний</p> |
| Содержание дисциплины: | <p>История возникновения ораторского искусства. Что такое риторика.</p> <p>Основы мастерства публичного выступления</p> <p>Разнообразие родов, видов и жанров ораторского искусства</p> |
| Форма контроля: | зачет |
| Общая трудоемкость: | 2 з.е. |
| Б1.О.03 Основы здорового и безопасного образа жизни | |
| Б1.О.03.01 Безопасность жизнедеятельности | |
| Цель: | <p>формирование у бакалавров представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека. Реализация этих требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека, готовит его к действиям в экстремальных условиях.</p> |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1) приобретение понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека; 2) идентификация негативных факторов естественного, техногенного и антропогенного происхождения, разработка и реализация мер защиты человека и среды обитания от их воздействий; 3) создание комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; 4) проектирование и эксплуатация техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями по безопасности и экологичности; обеспечение устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях; 5) принятие решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий; 6) прогнозирование развития негативных воздействий и оценки последствий их действия |
| Содержание дисциплины: | <p>Теоретические основы безопасности жизнедеятельности. Классификация и закономерности проявления чрезвычайных ситуаций (ЧС). ЧС геофизического характера. Гидрологические опасности. Метеорологические опасные явления. Пожары как факторы ЧС. Аварии с выбросом радиоактивных веществ. Аварии с выбросом химически опасных веществ. Чрезвычайные ситуации на транспорте. Аварии на коммунальных объектах. Чрезвычайные</p> |

| | |
|---|---|
| | ситуации социального характера. Биолого-социальные опасности. Опасные ситуации криминогенного характера. Проблемы национальной и международной безопасности Российской Федерации. Гражданская оборона и её задачи. Негативные факторы среды обитания. Безопасность жизнедеятельности на производстве. Первая медицинская помощь. |
| Форма контроля: | Контрольная работа, экзамен |
| Общая трудоемкость: | 3 з.е. |
| Б1.О.03.02 Физическая культура и спорт | |
| Цель: | формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; 2. знание научно- биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни; 3. формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом; 4. овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте; 5. приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту; 6. создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений. |
| Содержание дисциплины: | Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента. Социально-биологические основы адаптации организма человека к физической и умственной деятельности, факторам среды обитания. Образ жизни и его отражение в профессиональной деятельности. Образ жизни и его отражение в профессиональной деятельности |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Зачет. |
| Общая трудоемкость: | 2 з.е. |
| Б1.О.04 Проектная деятельность | |
| Б1.О.04.01 Основы проектной деятельности 1 | |
| Цель: | формирование готовности студентов к реализации проектной деятельности, нацеленной на преобразование социокультурной |

| | |
|---|--|
| | среды, способов жизнедеятельности индивидов и их групп. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. систематизация представлений об основах проектной деятельности для дальнейшего применения полученных знаний и умений в решении конкретных практических задач с использованием проектного метода; 2. формирование проектного мышления и освоение базовых принципов проектной деятельности в планировании предприятий общественного питания; 3. освоение основных субъектных позиций в проектной деятельности: исполнителя проектных заданий, разработчика проектных задач, организатора рефлексивной коммуникации, разработчика проекта. |
| Содержание дисциплины: | <p>Проектная деятельность как культурная форма изменения социальной действительности, самоопределения субъекта в ценностно-смысловом образовательном пространстве. Проект как самостоятельный и творческий вариант решения локальной проблемы, адресованный конкретной аудитории. Соотношение типов проблем и типов проектов. Концептуализация как мыслительная деятельность участников проектной деятельности по формулированию идеального представления о будущем объекте, явлении. Основания для выделения разных видов проектов. Социокультурные проекты. Проекты в образовательной деятельности. Досуговые проекты. Социально-психологические проекты. Проекты в области технологии, организации, планирования и управления технической и коммерческой эксплуатацией транспортных систем. Проектная команда: коммуникация и взаимоотношения, общие цели и ценности, атмосфера признания и уважения, достижение результата при оптимальной производительности. Распределение ролей и зон ответственности внутри проектной команды. Лидерство в проектных командах и лидерство в среде проектной работы. Методы оценивания позитивного смысла проекта. Организация контроля входной информации в проектных группах. Методы оценки результатов своей и командной проектной работы. Методы оценивания позитивного смысла проекта. Методы оценки результатов своей и командной проектной работы.</p> |
| Форма контроля: | Контрольная работа. |
| Общая трудоемкость: | 2 з.е. |
| Б1.О.04.02 Основы проектной деятельности 2 | |
| Цель: | освоение студентами теоретических знаний и приобретение умений и навыков в области проектной деятельности, а так же знакомство студентов с сущностью и инструментами проектного менеджмента, для принятия решений по координированию людей, оборудования, материалов, финансовых средств и графиков для выполнения определенного проекта в заданное время, в пределах бюджета и к удовлетворению заказчика (потребителя). |
| Задачи: | <ul style="list-style-type: none"> • изучение методических подходов к принятию решений по выработке концепции проекта, его структуризации и оценке; • знакомство с организационными формами управления проектами и методами их разработки и оптимизации; • освоение инструментария планирования и контроля хода |

| | |
|--|--|
| | выполнения проекта. |
| Содержание дисциплины: | Основы управления проектом. Разработка проекта и оценка его эффективности. Управление временем проекта. Оценка стоимости проекта. Управление проектной командой. Управление рисками в проекте |
| Форма контроля: | Зачет |
| Общая трудоемкость: | 2 з.е. |
| Б1.О.04.03 Проектирование в профессиональной деятельности | |
| Цель: | формирование у студентов компетенций, предполагающих самостоятельный творческий поиск и применение приобретённых знаний. |
| Задачи: | 1. Формирование набора знаний, необходимых для решения инженерных задач в процессе практической деятельности на основе принципа неразрывного единства теоретического и практического обучения. 3. Приобретение навыков творческого мышления. 4. Развитие исследовательских умений и академических навыков. 5. Воспитание чувства ответственности за качество принятых решений. 6. Формирование умений использовать нормативную и справочную документацию, специальную литературу. |
| Содержание дисциплины: | Курсовой проект 1. Курсовой проект 2. |
| Форма контроля: | Курсовые проекты. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.О.05 Модуль профильной направленности | |
| Б1.О.05.01 Неорганическая, аналитическая химия и физико-химические методы анализа | |
| Цель: | формирование теоретических основ химических и физико-химических методов анализа. |
| Задачи: | - ознакомление с теоретическими основами химического и физико-химического анализа продукции пищевых производств (в том числе основы классических методов анализа: гравиметрический анализ (весовой), титриметрический (объемный) анализ); - овладеть системой знаний о связи химических свойств веществ и их качественным и количественным анализом; |
| Содержание дисциплины: | Растворы. Энергетика и направленность химических процессов. Химическая кинетика. Типы химических реакций и процессов в аналитической химии. Теоретические основы количественного анализа. Предмет и методы количественного анализа. Титриметрические (объемные) методы анализа. Кислотно-основное титрование. Окислительно-восстановительное титрование. Осадительное титрование. Комплексиметрическое титрование. Общая характеристика инструментальных методов анализа. Оптические методы исследования. Хроматографические методы анализа. |
| Форма контроля: | Экзамен |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |

| Б1.О.05.02 Органическая химия с основами биохимии | |
|--|---|
| Цель: | направлена на обучение студентов бакалавриата особенностям строения и свойств органических веществ, физико-химических аспектов их превращения в условиях химической лаборатории в живом организме, что является основой при изучении других химических дисциплин и составляет фундаментальную базу для формирования профессиональных компетенций обучающихся. |
| Задачи: | <p>обеспечить выпускника бакалавриата фундаментальными знаниями в области теоретических основ будущей профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомить студентов с базовыми сведениями об особенностях строения, свойств, получения и применения важнейших представителей классов органических соединений; - вооружить студентов основами знаний о закономерностях протекания химических реакций и химических взаимодействиях органических веществ в живом организме; - обеспечить формирование на основе современных научных достижений знаний о закономерностях химического поведения органических соединений во взаимосвязи с их строением. |
| Содержание дисциплины: | Введение. Теоретические представления в органической химии. Насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды. Монофункциональные производные углеводородов. Основы биохимии. Полифункциональные соединения. |
| Форма контроля: | Экзамен, контрольная работа |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.О.05.03 Физическая и коллоидная химия | |
| Цель: | приобретение комплекса знаний о взаимосвязи физико-химических теорий химических процессов для решения в последующем широкого круга научных и технических проблем в пищевой промышленности; раскрыть смысл основных законов, научить видеть области применения этих законов, четко понимать их принципиальные возможности при решении конкретных задач |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. проводить исследования органолептических, физических, химических, реологических и других свойств сырья и продуктов питания; 2. оценивать качество и безопасность сырья и продуктов питания, используя действующую нормативную и техническую документацию. |
| Содержание дисциплины: | Предмет и содержание курса физической и коллоидной химии. Её основные разделы и методы исследования. Возникновение физической химии и основные этапы развития. Химическая термодинамика. Основные понятия: тело, система, параметры и функции состояния, процесс, энергия, внутренняя энергия, теплота и работа – способы передачи энергии. Теплоёмкость (истинная и средняя), теория теплоёмкости, зависимость от температуры. Физико-химические свойства растворов неэлектролитов. Физико-химические свойства растворов электролитов. Химическая кинетика и катализ. Электрохимия. Поверхностные явления и адсорбция. Химия дисперсных систем (коллоидная химия). |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Экзамен. |

| | |
|--|---|
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.О.05.04 Экономика предприятий питания | |
| Цель: | формирование и подготовка технологических кадров, владеющих экономическим мышлением, способных к анализу экономических проблем на микро- и макро- уровне и использование экономической информации в профессиональной деятельности и хозяйственной практике, ориентированных на рациональное использование ресурсов страны. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. овладеть экономической терминологией, уметь применять ее в профессиональной деятельности; 2. освоить основные экономические законы для понимания взаимосвязи экономических процессов и явлений; 3. изучить методы экономического анализа для использования их в хозяйственной практике; 4. приобрести навыки экономического прогнозирования на основе выявления тенденций в социально-экономических процессах для принятия обоснованных экономических решений. |
| Содержание дисциплины: | Введение в теорию экономики. Микроэкономика. Предмет и методы экономической науки. Потребности, блага и ресурсы общества. Собственность и хозяйствование. Экономические системы и их классификация. Рыночная организация хозяйства. Спрос и предложение, их эластичность. Факторы производства и издержки производства. Рынки факторов производства и факторные доходы. Региональное экономическое развитие (на примере казачьих областей). Макроэкономика. Основные вопросы макроэкономики, национальное счетоводство. Макроэкономическое равновесие. Потребление, сбережения, инвестиции. Теория мультипликатора. Финансовый рынок. Банковская система и кредитно-денежная политика. Государственный бюджет, налоги и фискальная политика. Экономический рост и экономические циклы, инфляция и безработица. Международные экономические отношения. |
| Форма контроля: | Зачет |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.О.05.05 Информационные технологии в системах индустрии питания | |
| Цель: | Формирование у студентов умения эффективно и осмысленно использовать компьютер для информационного обеспечения своей образовательной и будущей профессиональной деятельности, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. сформировать компетентности в области использования возможностей современных средств ИКТ; 2. обучить студентов использованию и применению средств ИКТ в будущей профессиональной деятельности. |
| Содержание дисциплины: | Информация как часть информационного ресурса общества. Процесс формирования информационного общества. Информационные технологии как основа информатизации общества. Информационное обеспечение. Техническое обеспечение. Программное обеспечение. Математическое обеспечение. Организационное обеспечение. Правовое |

| | |
|---|---|
| | <p>обеспечение. Информационные технологии обработки данных. Роль информационных технологий (ИТ) в менеджменте и маркетинге организации. Автоматизация офиса. ИТ поддержки принятия решений. ИТ экспертных систем. Эволюция систем поддержки принятия решений. Применение интеллектуальных технологий в экономических системах. Понятие системы поддержки принятия решений (СППР). Характеристика и назначение. Основные компоненты. Распределенная обработка данных. Особенности организации ИС с использованием сетевых технологий. Интернет и Интернет-технологии. Внешние и внутрикорпоративные коммуникации организации в Интернет. Электронная почта. Система электронного документооборота. Геоинформационные системы (ГИС). Специфика маркетинга услуг. Исследования рынка и маркетинг в Интернет. Основные положения информационной безопасности. Классификация вирусов. Технологии антивирусной защиты. Безопасность электронной почты и Интернет. Межсетевые защитные экраны (брандмауэры). Криптография. Понятие электронно-цифровой подписи (ЭЦП). Техническое, организационное и правовое обеспечение ЭЦП. Организация и средства информационных технологий обеспечения управленческой деятельности. Сущность автоматизации управления в системах питания: структура системы с управлением, цель автоматизации управления, пути совершенствования систем с управлением. Информационные технологии в менеджменте с учетом специфики работы предприятия или организации.</p> |
| Форма контроля: | Зачет с оценкой. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.О.05.06 Инженерная и компьютерная графика | |
| Цель: | подготовка специалистов, имеющих профессиональные знания о методах построения графически точных и метрически определенных изображений пространственных форм на плоскости и умеющих использовать их на практике. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. познакомить с методами изображения пространственных форм на плоскости, т.е. научить составлять технический чертёж; 2. развить способность по представленным проекциям мысленного воспроизведения объекта в пространстве, т.е. научить читать чертёж; 3. помочь освоить методы графического решения задач, связанных с пространственными формами. |
| Содержание дисциплины: | <p>Машиностроительное черчение. Виды изделий. Виды и комплектность конструкторских документов. Стадии разработки конструкторской документации.</p> <p>Рабочие чертежи деталей. Содержание рабочего чертежа. Изображение деталей. Оформление эскизов деталей. Материалы деталей. Разрезы и предельные отклонения.</p> <p>Чертежи сборочных единиц. Виды и назначение чертежей сборочных единиц. Разрезы на сборочном чертеже. Спецификация. Выполнение сборочного чертежа.</p> |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Зачет с оценкой. |
| Общая | 4 з.е. |

| | |
|--|---|
| трудоемкость: | |
| Б1.О.05.07 Оборудование предприятий питания | |
| Цель: | формирование системы знаний в подборе и расчете технологического оборудования на заданную производительность. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. формирование комплекса знаний в подборе и эксплуатации технологического оборудования разных классов предприятий питания; 2. изучение технологического оборудования в решении комплекса проблем охраны окружающей среды, технике безопасности, автоматизации производственных процессов. |
| Содержание дисциплины: | <p>Введение. Классификация оборудования. Предмет и задачи курса. Краткий исторический обзор развития техники на предприятиях общественного питания. Состояние и основные прогрессивные направления механизации и автоматизации труда на предприятиях общественного питания. Классификация технологического оборудования. Место оборудования в технологической схеме. Классификация оборудования по характеру воздействия на обрабатываемый продукт, по структуре рабочего цикла, по степени механизации и автоматизации операций, понятие о “модуле” и модульном оборудовании, основы техники, механизированные линии, подъемно-транспортное оборудование, массо-измерительное, расчетно-кассовое, тепловое, холодильное, механическое оборудование, торговые автоматы, торговый транспорт и др.; эффективность введения новой техники. Оборудование для различных отделений предприятий питания. Механическое оборудование. Классификация, назначение, устройство, работа. Машины для обработки овощей и моечное оборудование. Машины для измельчения и резания мяса и рыбы. Машины для нарезки гастрономических продуктов и для нарезания хлеба. Машины для обработки муки, теста и кондитерского сырья. Вспомогательное оборудование. Тепловое оборудование. Классификация оборудования по функциональному признаку, по технологическому назначению, по способу обогрева, по виду источника теплоты, по степени автоматизации, по конструктивному решению. Понятие о функциональных емкостях. Назначение теплового оборудования, его роль в технологии приготовления пищи на предприятиях общественного питания. Технико-экономические показатели работы тепловых аппаратов, факторы, способствующие их повышению. Общие сведения о тепловых аппаратах, виды и способы тепловой обработки продуктов, общие принципы устройства и работы тепловых аппаратов, теплогенерирующие устройства, тепловой расчет аппарата. Основные тенденции в совершенствовании теплового оборудования. Пищеварочные котлы, пароварочные аппараты и автоклавы. Жарочно-пекарное оборудование. Универсальные тепловые аппараты. Водогрейное оборудование. Оборудование для различных отделений предприятий питания. Технологическое и торговое оборудование. Общие сведения, классификация, основные требования, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию, эксплуатационно-технические характеристики. Подъемно-транспортное оборудование на предприятиях общественного питания. Механизированные линии обработки</p> |

| | |
|---|---|
| | продуктов, упаковочное оборудование и торговые автоматы. Оборудование для комплектации и раздачи пищи. Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины. Основные требования к оборудованию и общие вопросы эксплуатации. Требования предъявляемые к оборудованию предприятий питания. Тенденция технического совершенствования оборудования. |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Зачет с оценкой. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.О.05.08 Товароведение продовольственных товаров | |
| Цель: | освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области товароведения продовольственных товаров. |
| Задачи: | 1. формирование основных аспектов конкурентоспособности продовольственных товаров и продовольственного сырья; 2. осуществлять технологический контроль соответствия качества продовольственных товаров. |
| Содержание дисциплины: | Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. Конкурентоспособность продовольственных товаров и продовольственного сырья, средства повышения конкурентоспособности. Потребительские свойства продовольственных товаров. Методы определения качества продовольственных товаров. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. Зерномучные товары. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия. Вкусовые товары. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения. Пищевые жиры и масложировые продукты. Молоко, молочные продукты и яйца и яйцепродукты. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные продукты. |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Экзамен |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.О.05.09 Микробиология | |
| Цель: | формирование знаний по основам общей микробиологии и умений использования полученных знаний в профессиональной деятельности. |
| Задачи: | 1. изучить систематику, морфологию, генетику и размножение бактерий; метаболизм микроорганизмов, участие микроорганизмов в превращениях различных соединений; 2. формирование умений и навыков использования стандартных микробиологических методов для наблюдения и изучения микроорганизмов в полевых и лабораторных условиях, а также знакомство с современными методами микробиологических исследований. |
| Содержание дисциплины: | Микробиология как наука. Возникновение и развитие микробиологии. Систематика микроорганизмов. Морфологи, строение и развитие микроорганизмов. Культивирование и рост микроорганизмов. Метаболизм микроорганизмов. Наследственность и изменчивость микроорганизмов. Микробиология и продукты питания. |

| | |
|---|---|
| Форма контроля: | Зачет. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.О.05.10 Физиология питания | |
| Цель: | формирование у студентов системы знаний о влиянии пищи и ее компонентов на функционирование основных физиологических систем организма, формирование компетенций, необходимых для выполнения своих профессиональных и социальных функций, гигиенического мышления, системных профессиональных представлений о физиологии питания как области знания, связанной с важнейшей стороной человеческого существования. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. раскрытие физиолого-гигиенического влияния пищевых продуктов и нутриентов на здоровье и функции организма 2. дать базовые представления о роли питания в функционировании основных систем организма человека и оценка пищевого статуса организма; 3. дать базовые представления о физиолого-гигиеническое значение белков, липидов, углеводов, витаминов, минеральных веществ и их оптимальные потребности в соответствии с состоянием организма в конкретных условиях существования; 4. раскрыть физиолого-гигиеническую характеристику основных пищевых продуктов и их компонентов; 5. объяснить физиолого-гигиенические основы рационального питания различных групп населения. |
| Содержание дисциплины: | <p>Физиологические системы, связанные с функцией питания. Введение. Эколого-медицинские особенности питания современного человека. Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека. Микробная экология пищеварительного тракта и ее роль в поддержании здоровья человека. Значение различных компонентов пищи для организма Основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции. Пищевая ценность основных продуктов питания. Физиологические основы составления пищевых рационов. Гигиеническая оценка современных приемов подготовки, обработки и хранения пищевого сырья и пищевых продуктов. Пища - как потенциальный источник вредных для организма химических, биологических и радиоактивных веществ. Пищевые добавки, пробиотики, функциональное питание. Принципы их использования в технологии приготовления пищи и в питании различных групп населения.</p> |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Экзамен. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.О.05.11 Современные системы и концепции питания | |
| Цель: | формирование у студентов комплекса теоретических знаний и понимания практики применения основных систем, теорий, концепций и диет в деятельности предприятий питания для удовлетворения потребительского спроса и расширения ассортимента предлагаемых услуг в высоко конкурентной рыночной среде. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. изучение основных теоретических положений ряда теорий и |

| | |
|-------------------------------|--|
| | <p>концепций питания, которые так или иначе могут быть использованы в деятельности предприятий питания;</p> <p>2. формирование знания по конструированию ассортиментной политики, линейки дополнительных услуг, основанных на использовании интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;</p> <p>3. обоснование возможности построения собственного дела в индустрии быстрого питания, основанного на использовании интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;</p> <p>4. формирование умения этичного использования интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;</p> <p>5. формирование навыка и принципов культурного и этического использования интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания в индустрии быстрого питания.</p> |
| <p>Содержание дисциплины:</p> | <p>Понятие диеты, концепции, теории и системы питания. Исторические предпосылки и современные тенденции обращения людей к тем или иным системам питания. Взаимозависимость уровня экономического и социального экономического и социального. Культура питания. Вопросы питания в трудах древних: Гиппократ, Авиценна, Пифагор, Диоскорид, Гален. Основные положения теорий сбалансированного и адекватного питания. Создатели теорий сбалансированного и адекватного питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания. Основные положения концепций рационального, оптимального и функционального питания. Создатели концепций рационального, оптимального и функционального питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания. Основные понятия, причины и виды вегетарианства, десять аргументов в пользу вегетарианства. Критика вегетарианства. Вегетарианство и религия. Современные последователи вегетарианцев: флекситариянцы, фриганисты и др. Реализуемость в предприятиях и организациях питания. Основные положения концепции раздельного питания. Последователи и противники об этой теории. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания. Основные положения концепций безуглеводного и белкового питания. Создатели концепций безуглеводного и белкового питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания. Основные положения концепции дифференцированного питания. Питание по группе крови: гемокод, гемо-тест, ДНК-код. Создатели концепций дифференцированного питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания. Питание, как фактор снижения неблагоприятных воздействий внешней среды. Преимущества и недостатки различных диет и проблемы, связанные с ними. Роль предприятий питания в поддержании здоровья нации.</p> |
| <p>Форма контроля:</p> | <p>Зачет с оценкой.</p> |

| | |
|---|--|
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.О.05.12 Пищевые и биологически активные добавки | |
| Цель: | изучение законодательной и нормативной базы пищевых и биологически активных добавок, классификации БАД, особенностей применения пищевых добавок при производстве продовольственных товаров. |
| Задачи: | 1. ознакомить студентов с целями, формами и методами использования пищевых биологически активных добавок в пищевой технологии и структуре питания; 2. формированием товарного предложения этой продукции, пищевым законодательством в отношении биологически активных добавок и пищевых добавок, их химическим составом, особенностями этикетирования и хранения. |
| Содержание дисциплины: | Введение. Классификация пищевых добавок. Понятие о пищевых добавках. Оценка безопасности пищевых добавок. Гигиеническое регламентирование пищевых добавок в продуктах питания. Классификация пищевых добавок. Пищевые красители: натуральные и синтетические. Цветокорректирующие материалы. Загустители, гелеобразователи. Поверхностно - активные вещества. Подслащивающие вещества. Консерванты. Пищевые антиокислители. Ароматизаторы. Биологически активные вещества пищи в жизни человека. Современные способы рационализации питания. Фармаконутрициология – наука о биологически активных добавках. Понятие и роль биологически активных добавок к пище для организма человека. Классификация и характеристика отдельных групп биологически активных добавок. Законодательство Российской Федерации в области использования биологически активных добавок. Экспертиза и гигиеническая сертификация биологически активных добавок к пище. |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Экзамен. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.О.05.13 Механика | |
| Цель: | формирование теоретических основ механики при исследовании, проектировании и эксплуатации механических устройств для будущей профессиональной деятельности, а также научного мировоззрения на основе знания объективных законов, действующих в материальном мире. |
| Задачи: | 1. определение сил, возникающих при взаимодействии материальных тел, составляющих механическую систему (силовой расчет); 2. определение характеристик движения тел и их точек в различных системах отсчета (кинематический расчет); 3. определение законов движения материальных тел при действии сил (динамический расчет). |
| Содержание дисциплины: | Введение. Предмет статики, понятия и аксиомы статики. Тожественное преобразование системы сходящихся сил. Теория моментов сил. Тожественное преобразование системы произвольно расположенных сил. Условия равновесия систем сил. Методика решения задач статики. Система параллельных сил. Введение в кинематику. Кинематика точки. Кинематика твердого |

| | |
|--|---|
| | тела. Сложное движение точки. Сложное движение твердого тела. Введение в динамику. Дифференциальные уравнения движения материальной точки. Прямолинейные колебания точки. Общие теоремы динамики точки. Динамика механической системы. Принципы аналитической механики. Уравнения движения системы в обобщенных координатах. Элементы теории удара. |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Зачет с оценкой. |
| Общая трудоемкость: | 3 з.е. |
| Б1.О.05.14 Основы электротехники | |
| Цель: | теоретическая и практическая подготовка студентов не электротехнической специальности в области электротехники, электроники. |
| Задачи: | 1. формирование знаний по выбору необходимых электротехнических устройств в такой степени, чтобы они могли уметь их правильно эксплуатировать; 2. составлять совместно с инженерами-электриками технические задания на разработку электрических частей автоматизированных и автоматических устройств и установок для управления производственными процессами. |
| Содержание дисциплины: | Электрические и магнитные цепи. Анализ и расчет линейных цепей и электрических цепей с нелинейными элементами. Электромагнитные устройства и электрические машины. Электромагнитные устройства. Трансформаторы. Машины постоянного тока (МПП). Асинхронные машины. Синхронные машины. Основы электроники и электрические измерения. Элементная база современных электронных устройств. Источники вторичного электропитания. Усилители электрических сигналов. Импульсные и автогенераторные устройства. Основы цифровой электроники. Микропроцессорные устройства. Электрические измерения и приборы. |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Зачет. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.01 Предметный модуль | |
| Б1.В.01.01 Введение в профессиональную деятельность | |
| Цель: | формирование у студентов представления о сфере профессиональной деятельности, ее месте и роли в общественном питании. |
| Задачи: | 1. показать сущность и содержание основы профессии; 2. раскрыть особенности подготовки в КГУ им. К.Э. Циолковского; 3. раскрыть содержание образовательной программы, реализуемой вузом по направлению подготовки и 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; 4. сформировать цели индивидуальной и профессиональной деятельности студентов. |
| Содержание дисциплины: | Организация деятельности высшего учебного заведения. Общие положения и основные задачи высшего учебного заведения. Прием в высшее учебное заведение. Управление высшим учебным |

| | |
|--|--|
| | <p>заведением. Организация деятельности факультетов и кафедр. Образовательный процесс в высшем учебном заведении. Общие требования и основные документы по организации образовательного процесса в вузе. Основные виды занятий. Аттестация учебной работы студентов. Послевузовское обучение и повышение квалификации выпускников.</p> <p>Студент в высшем учебном заведении. Права и обязанности студента. Студенческий билет и зачетная книжка студента. Студенческие стипендии. Академический отпуск и восстановление студента. Организация учебного труда и рационального режима студента. Воспитание студента как процесс формирования личности и коллектива.</p> <p>Работа с учебным материалом. Конспектирование учебного материала. Запоминание учебного материала. Общие положения деятельности библиотек в вузе. Работа с электронными образовательными системами. Интеллектуальная собственность и ее законодательная охрана. Общая характеристика специальности. Квалификационная характеристика. Требования к подготовке и содержанию подготовки. Итоговая государственная аттестация. Квалификационные характеристики должностей руководителей, специалистов и служащих, на которых могут работать выпускники специальности. Профессиональные стандарты.</p> <p>Деловой этикет. Профессиональный язык. Личные и деловые качества специалиста. Этика и имидж.</p> |
| Форма контроля: | Зачет с оценкой. |
| Общая трудоемкость: | 3 з.е. |
| Б1.В.01.02 Организация производства предприятий индустрии питания | |
| Цель: | приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. научить принимать оптимальные решения по созданию предприятий разного типа; 2. научить внедрять предприятия в систему рыночных отношений конкурентной среды; 3. уметь выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания. |
| Содержание дисциплины: | <p>Введение. Основы организации предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании. Организация снабжения предприятий общественного питания.</p> <p>Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. Организация материально-технической базы предприятия. Организация производства продукции общественного питания. Научная организация и нормирование труда. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.</p> |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Экзамен 1 и 2 |
| Общая трудоемкость: | 8 з.е. |

| Б1.В.01.03 Организация обслуживания на предприятиях питания | |
|--|--|
| Цель: | приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. освоить современные прогрессивные технологии производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; 2. изучить кейтеринговые особенности предприятий питания. 3. научить внедрять предприятия в систему рыночных отношений конкурентной среды; 4. уметь выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания. |
| Содержание дисциплины: | Введение. Понятие организация обслуживания. Характеристика. Современные представления о меню. Современные виды услуг и формы обслуживания. Интерьер и оборудование при проведении обслуживания. |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Зачет с оценкой |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.01.04 Менеджмент на предприятиях индустрии питания | |
| Цель: | теоретическая и практическая подготовка студентов в области менеджмента, способных на основе полученных знаний творчески, оперативно, обоснованно и с минимальным риском принимать решения по различным вопросам в современных условиях. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Рассмотреть основные аспекты современного менеджмента и дать представление об интегрированном подходе в вопросах теории управления и менеджмента, о практике менеджмента в организациях различных организационно-правовых форм и форм собственности. 2. Рассмотреть научно-практические подходы и образцы современного управления, исходя из принципов цивилизованных рыночных отношений, выделить доминирующие в той или иной социально-культурной среде, позволяющие творчески, оперативно, обоснованно и с минимальным риском принимать решения по различным вопросам, руководствуясь принципами права, высокой морали и этики. |
| Содержание дисциплины: | Рассмотрение основных аспектов современного менеджмента и представление об интегрированном подходе в вопросах теории управления и менеджмента, о практике менеджмента в организациях различных организационно-правовых форм и форм собственности. Рассмотрение научно-практических подходов и образцы современного управления, исходя из принципов цивилизованных рыночных отношений, выделение доминирующих в той или иной социально-культурной среде, позволяющих творчески, оперативно, обоснованно и с минимальным риском принимать решения по различным вопросам, руководствуясь принципами права, высокой морали и этики. |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Зачет с оценкой |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |

| Б1.В.01.05 Санитария и гигиена питания | |
|--|--|
| Цель: | формирование компетенций, необходимых для выполнения профессиональных и социальных функций, гигиенического мышления, системных профессиональных представлений о санитарии и гигиене питания как области знания, связанной с важнейшей стороной человеческого существования. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. дать базовые представления о гигиенических основах для предприятий питания; 2. использовать основы правовых знаний в технологии продукции и организации общественного питания; 3. сформировать базовые представления об организационно-правовых основах государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания; 4. ознакомить с санитарными правилами и нормами для организаций централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; 5. дать представления о личной гигиене работников предприятий питания; 6. дать знание о профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекций. |
| Содержание дисциплины: | Санитарный надзор и санитарное законодательство; гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания; гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам; санитарные требования к содержанию предприятий питания; личная гигиена и профилактическое медицинское обследование работников; профилактика кишечных инфекций и гельминтозов; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарные требования к проведению технологической обработки, получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность; санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей; гигиенические особенности организации питания различных групп населения. |
| Форма контроля: | Зачет с оценкой. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.01.06 Охрана труда и пожарная безопасность | |
| Цель: | приобретение студентами знаний основ законодательства РФ, вопросов организации охраны труда в государстве и на предприятии, производственной санитарии, техники безопасности, пожаробезопасности, навыков практической деятельности в этой области и умение использовать эти знания в профессиональной деятельности. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1) ознакомление студентов с современными требованиями к системе управления охраной труда и техникой безопасности; 2) создание безопасных условий труда на предприятии и безопасной эксплуатации современного оборудования; |

| | |
|--|---|
| | <p>3) выявление причин и факторов профзаболеваний;</p> <p>4) ознакомление с нормативами и современными техническими средствами контроля санитарно-гигиенических и экологических факторов;</p> <p>5) ознакомление с основными правилами противопожарной профилактики.</p> <p>6) ознакомление с основными правилами оказания первой помощи пострадавшим.</p> |
| Содержание дисциплины: | <p>Факторы безопасности труда. Травматизм и его профилактика. Нормативно-правовые вопросы охраны труда. Структура системы управления охраной труда в РФ. Охрана труда на предприятии. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата. Обеспечение безопасности труда на рабочих местах. Средства индивидуальной защиты. Оказание первой помощи пострадавшим.</p> |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Зачет с оценкой |
| Общая трудоемкость: | 3 з.е. |
| Б1.В.01.07 Метрология и техническое регулирование | |
| Цель: | <p>формирование целостного представления метрологии и технического регулирования как науки об измерениях, обеспечивающей единство измерений и повышение точности, необходимых для повышения качества процессов, продукции и оказываемых услуг</p> |
| Задачи: | <p>1. освоение систематизированных знаний об истории развития метрологии, формирование целостного представления о месте и роли метрологии, стандартизации и сертификации во всемирно-историческом развитии;</p> <p>2. освоение общих принципов, методов и процедур технического регулирования, подготовка студента к решению профессиональных задач по достижению качества и эффективности работ на основе использования методов обеспечения единства измерений, а также подтверждения свойств и характеристик путем сертификации на соответствие государственным и международным нормам.</p> |
| Содержание дисциплины: | <p>Метрология и ее задачи. Размер, отклонения, допуск размера. Соединения гладких элементов деталей. Размерные цепи. Физические величины. Международная система единиц СИ. Шкалы измерений. Виды измерений. Погрешность измерения и ее оценка.</p> |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Экзамен |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.01.08 Стандартизация пищевых производств и основы законодательства | |
| Цель: | <p>формирование целостного представления о сертификации как науки об измерениях, обеспечивающей единство измерений и повышение точности, необходимых для повышения качества процессов, продукции и оказываемых услуг.</p> |
| Задачи: | <p>1. освоение систематизированных знаний об истории развития стандартизации и сертификации, формирование целостного представления о месте и роли метрологии, стандартизации и сертификации во всемирно-историческом развитии;</p> <p>2. освоение общих принципов, методов и процедур технического</p> |

| | |
|--|---|
| | регулирования, подготовка студента к решению профессиональных задач по достижению качества и эффективности работ на основе использования методов обеспечения единства измерений, а также подтверждения свойств и характеристик путем сертификации на соответствие государственным и международным нормам. |
| Содержание дисциплины: | Основные сведения о стандартизации. Основные сведения о сертификации. Законодательство РФ о техническом регулировании и обеспечения единства измерений. Структура правовых основ метрологии, стандартизации и сертификации; основные нормативные документы в области технического регулирования и обеспечения единства измерений и их положения. Порядок и процедуру сертификации выпускаемой продукции и систем качества. |
| Форма контроля: | Зачет с оценкой |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.01.09 Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов HACCP | |
| Цель: | освоение теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность пищевой продукции. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. формирование у студентов целостного представления об организации работ по разработке системы анализа рисков на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности; 2. развитие умений по анализу рисков и управлению опасными факторами, существенно влияющими на безопасность пищевой продукции; 3. выработка навыков разработки, проектирования, внедрения и реализации мероприятий по повышению эффективности, а также системы менеджмента безопасности пищевой промышленности при ее производстве. |
| Содержание дисциплины: | Предмет и задачи курса «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции». Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров. Обеспечение контроля качества продовольственных товаров. Основные системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Общие требования к документации. Понятие о HACCP. История происхождения и развития системы HACCP. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. Отечественные программы по гигиене пищевых продуктов. Законодательно-правовая база системы HACCP для пищевой промышленности ЕС и РФ. Принципы и концепции HACCP. Планирование и производство безопасной продукции, предварительные мероприятия по анализу опасностей: пищевая продукция из растительного сырья по группам безопасности, характеристика продукции, техАнализ опасностей и направления разработки плана HACCP. Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней. Выбор и оценка мероприятий по управлению. Направления разработки плана HACCP: общие |

| | |
|---|--|
| | требования к плану, типовые планы. Идентификация критических контрольных точек (ККТ), определение критических пределов для ККТ, система мониторинга в ККТ, действия в случаях превышения критических пределов, технологические схемы, этапы процессов и мероприятия по управлению. Пути улучшения системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Планирование верификации, управление несоответствиями. |
| Форма контроля: | Зачет с оценкой. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.01.10 Организация ресторанного бизнеса | |
| Цель: | изучение передовых систематизированных основ организации ресторанного бизнеса. |
| Задачи: | 1. изучение особенностей ведения ресторанного бизнеса; 2. формирование знаний в области размещения, организации, обслуживания, предоставляемых услуг в ресторанах разных классов. |
| Содержание дисциплины: | Введение. Особенности организации ресторанного бизнеса. Меню. Современное состояние ресторанного бизнеса в России и за рубежом. Особенности организации, нормативная база при организации ресторанного бизнеса. Месторасположение. Оборудование и дизайн ресторана. Торговые помещения ресторана. Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию. Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Обслуживание банкетов и приемов. Специальные формы услуг при организации питания в ресторанах разных классов, ресторанах при гостиницах и туристических компаниях. |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Зачет. |
| Общая трудоемкость: | 3 з.е. |
| Б1.В.01.11 Основы предпринимательства в общественном питании | |
| Цель: | приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных основ предпринимательства в общественном питании. |
| Задачи: | 1. научить принимать оптимальные решения по созданию предприятий разного типа; 2. научить внедрять предприятия в систему рыночных отношений конкурентной среды, 3. уметь выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания. |
| Содержание дисциплины: | Введение. Основы организации и управления предприятиями общественного питания. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании. Развитие предприятия питания. Эффективность и конкурентоспособность выпускаемой продукции. Процесс реализации инвестиционного проекта и бизнес-плана. Приоритеты в сфере производства продукции питания. |
| Форма контроля: | Зачет с оценкой. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.01.12 Технология продукции общественного питания | |

| | |
|---|--|
| Цель: | готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания. |
| Задачи: | 1. использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; 2. организовывать документооборот по производству на предприятии питания; 3. оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. |
| Содержание дисциплины: | Введение. Технологические принципы производства продукции общественного питания. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки. Технология кулинарной продукции. Технология мучных изделий. Технология кулинарной продукции для детского, диетического и лечебно-профилактического питания |
| Форма контроля: | Контрольные работы – 3. Зачет с оценкой. Экзамены - 2. |
| Общая трудоемкость: | 16 з.е. |
| Б1.В.01.13 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания | |
| Цель: | формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания. |
| Задачи: | 1. ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; 2. осуществление технологического контроля соответствия качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания. |
| Содержание дисциплины: | Введение. Организация и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания. Организация контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания. Виды нормативной и технической документации. Методы контроля качества сырья и готовой продукции. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов. Научные основы управления качеством продукции. Идентификация и фальсификация сырья и продукции. Особенности контроля качества полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж). Физико-химический анализ сырья и продукции общественного питания. Контроль качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях индустрии питания. Контроль качества мясных полуфабрикатов. Контроль качества рыбных полуфабрикатов. Контроль качества овощных полуфабрикатов. Контроль качества мучных полуфабрикатов. Контроль качества первых блюд. Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов. Контроль качества холодных и сладких блюд. Контроль качества напитков. Контроль качества изделий из теста. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи. |
| Форма контроля: | Зачет. Экзамен. |

| | |
|---|---|
| Общая трудоемкость: | 6 з.е. |
| Б1.В.01.14 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | |
| Цель: | подготовить специалиста общественного питания по вопросам безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. |
| Задачи: | 1. формирование знаний по безопасности продовольственного сырья; 2. формирование знаний по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам. |
| Содержание дисциплины: | Введение. Предмет и задачи дисциплины. Законодательство в области обеспечения безопасности пищевого сырья и продуктов. Токсические вещества в пищевых продуктах. Токсические элементы и радионуклиды в пищевых продуктах. Диоксины в пищевых продуктах. Природные токсиканты и антиалиментарные факторы питания. Безопасность пищи и применение генетически модифицированных продуктов в новых источниках сырья, пищевых добавок, фальсифицирующих веществ. Образование вредных соединений при технологической обработке и хранении продуктов. |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Экзамен. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.01.15 Проектирование предприятий общественного питания | |
| Цель: | дать необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие, вместе с другими специалистами, разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания. |
| Задачи: | 1. ознакомить студентов с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта; 2. дать студентам сведения о типовых, индивидуальных проектах, проектах для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий; 3. дать сведения об использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов; 4. ознакомить студентов с пространственным размещением оборудования и рабочих мест, в производственных цехах, компоновкой цехов и других помещений; 5. привить навыки выполнения технологических чертежей предприятий: заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье). |
| Содержание дисциплины: | Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. Технологические расчеты. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Зачет с оценкой. Экзамен. |
| Общая трудоемкость: | 8 з.е. |

| | |
|--|---|
| трудоемкость: | |
| Б1.В.02 Элективные курсы по физической культуре и спорту | |
| Цель: | формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности. |
| Задачи: | <ul style="list-style-type: none"> - личности и подготовке к профессиональной деятельности; - знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни; - формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом; - овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте; - приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту; - создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений. - приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей. |
| Содержание дисциплины: | Практический раздел. Практический раздел. Методическая подготовка. Контрольный раздел. |
| Форма контроля: | Зачет. |
| Общая трудоемкость: | 328 час. |
| Б1.В.ДВ.01 Дисциплины по выбору | |
| Б1.В.ДВ.01.01 Промышленная технология продукции индустрии питания | |
| Цель: | готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания в промышленной технологии продукции общественного питания. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях промышленного производства продукции питания; 2. формировать знания особенностей промышленной технологии продукции общественного питания. |
| Содержание дисциплины: | Введение. Теоретические основы промышленной технологии продукции общественного питания. Введение. Нормативно-техническая база промышленной технологии продукции общественного питания. Ассортимент выпускаемой продукции. Пищевая ценность. Основное сырье для промышленного производства продукции общественного питания. Дополнительное сырье для промышленного производства продукции общественного питания. Основы промышленной технологии |

| | |
|---|--|
| | <p>пищевых продуктов. Основы промышленной технологии переработки зерна. Производство муки. Основы промышленной технологии производства хлебобулочных изделий. Основы промышленной технологии производства макаронных изделий. Основы промышленной технологии производства сахара-песка из сахарной свеклы. Основы промышленной технологии производства крахмала и крахмалопродуктов. Основы промышленной технологии производства солода, солодовых и ферментных препаратов. Основы промышленной технологии производства пива. Основы промышленной технологии производства виноградных вин. Основы промышленной технологии производства игристых вин. Основы промышленной технологии производства коньяков. Основы промышленной технологии производства растительных масел и жиров. Основы промышленной технологии производства консервированных плодов и овощей. Основы промышленной технологии производства пищевых концентратов. Особенности технологии производства молока и молочных продуктов. Особенности технологии производства колбасных изделий. Особенности технологии производства продуктов из мяса. Особенности технологии производства яичных продуктов. Особенности технологии производства хлеба. Особенности технологии производства булочных и сдобных изделий. Особенности технологии производства бараночных изделий. Особенности технологии производства сухарных изделий. Особенности технологии производства рыбных продуктов.</p> |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Экзамен. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.ДВ.01.02 Технология производства функциональных продуктов питания | |
| Цель | формирование знаний в области технологии производства функциональных продуктов питания, основных направлений развития производства продовольственных товаров, формирования их ассортимента и качества. |
| Задачи | <ol style="list-style-type: none"> 1. изучение технологий производства функциональных продуктов питания. 2. формирование знаний в области функционального питания и влияния на организм человека. |
| Содержание дисциплины | <p>Введение. Государственная политика в области здорового питания населения России. Классификация продуктов функционального питания. Эколого-медицинские особенности питания современного человека. Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека. Основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции. Гигиеническая оценка современных приемов подготовки и обработки пищевого сырья и пищевых продуктов. Пища как источник вредных для организма человека химических, биологических и радиоактивных веществ. Функциональные пищевые ингредиенты. Биологически активные пищевые добавки. Продукты функционального питания. Термины и определение. История вопроса. Государственная политика в области здорового питания населения России. Классификация продуктов</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>функционального питания. Различия между диетическим и функциональным питанием. Медико-биологические основы разработки ингредиентного состава функциональных продуктов. Медико-биологические основы технологии продуктов функционального питания для взрослого населения в зависимости от их половой принадлежности, для беременных и кормящих женщин, для студенческой молодежи, для пожилых людей, для поддержания физической и спортивной формы и улучшения умственных способностей. Лечебно-реабилитационное, клиническое и профилактическое питание. Базовые подходы к его организации и принципы технологии продуктов лечебно-реабилитационного и клинического питания. Потребности человека в нутриентах и пищевых субстанциях с функциональной активностью в зависимости физиологического состояния, повышенной физической и умственной нагрузки, различных стрессовых воздействий, особенностей профессии и быта. Принципы конструирования биологически активных пищевых добавок, пробиотиков и продуктов функционального питания по назначению для различных групп населения (антистрессоры, адаптогены, функциональные ингредиенты для спортсменов, беременных и т.д.). Хронооптимизация применения функционального питания (с учетом суточных, сезонных и иных циклов) с целью повышения эффективности и снижения возможности возникновения побочных эффектов.</p> <p>Технология продуктов полифункционального назначения, дифференцированных для профилактики различных заболеваний и укрепления здоровья. Технологические основы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения гипертонической болезни, основы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения ожирения, технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения сахарного диабета второго типа. Технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения новообразований, технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения заболеваний пищеварительного тракта. Медико-биологические основы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения аллергических заболеваний детей и взрослых, технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения стресс обусловленных заболеваний. Растения России как источник тех или иных пищевых субстанций функционального назначения.</p> |
| Форма контроля | Контрольная работа. Экзамен. |
| Трудоемкость дисциплины | 4 з.е. |
| Б1.В.ДВ.02 Дисциплины по выбору | |
| Б1.В.ДВ.02.01 Организация и технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий | |
| Цель: | готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий. |
| Задачи: | 1. изучение особенностей организации производства |

| | |
|-------------------------------|---|
| | <p>полуфабрикатов и кулинарных изделий; 2. формирование знаний технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий.</p> |
| <p>Содержание дисциплины:</p> | <p>Введение. Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях заготовочных и доготовочных. Предмет и задачи курса. Социальные и экономические аспекты перевода предприятий питания на работу с полуфабрикатами высокой степени готовности, кулинарными продуктами. Понятие кулинарной фабрики от фабрики -кухни и фабрики - заготовочной. Ассортимент продукции, вырабатываемый предприятиями заготовочными. Нормативно-техническая база для выработки продукции. Определение потребности населения в продукции общественного питания. Методика расчёта с учётом статистических данных, контингента, нормативной базы. Организация технологических процессов на кулинарных фабриках и предприятиях – заготовочных, характеристика стадий технологического процесса. Значение стадий технологического процесса для выпуска продукции, соблюдение режима обработки, хранения. Использование технологического оборудования и средств механизации на всех стадиях обработки. Организация производства в цехах: мясном, рыбном, овощном, кулинарном, в цехе по обработке птицы и субпродуктов, в цехе предварительной подготовки. Правила фасовки, упаковки, охлаждения, хранения, обработки тары и стеллажей. Организация производства доготовочных предприятий и их структурные подразделения.</p> <p>Технология организации изготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий. Технологический процесс обработки мяса в предприятиях заготовочных. Изготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса. Режим, сроки и условия хранения полуфабрикатов. Технологический процесс изготовления кулинарной продукции из мяса. Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы и дичи. Особенности выработки полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Правила формирования или порционирования полуфабрикатов. Процесс изготовления рубленых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс приготовления котлет особых. Требования к качеству полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, технологический процесс приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила использования в предприятиях общественного питания. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом и изготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий из нее. Технологический процесс обработки рыбы семейства осетровых и изготовление кулинарных изделий. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий из рубленой рыбы. Особенности приготовления изделий из мясорыбного фарша. Требования к качеству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы, условия и сроки реализации.</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>Технологический процесс обработки овощей. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из сырых овощей. Технологический процесс приготовления кулинарных изделий из круп. Требования к качеству полуфабрикатов и кулинарных изделий из круп. Условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления голубцов, салатов, соусов концентрированных. Технологический процесс приготовления соусов эмульсионного типа, особенности использования концентрированных паст эмульсионного типа. Технологический процесс использования соусов и соусных полуфабрикатов промышленного производства, особенности производства и использования соусных паст промышленного производства. Технологический процесс производства кулинарных изделий: запеканки и пудинг из творога, сырники. Технологический процесс производства мучных кулинарных изделий: блинчики с фаршем. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов, высокой степени готовности: консервы полуфабрикатов, борщовая заправка, заправка для рассольников, капуста свежая тушёная для гарнира, капуста квашеная тушёная, салаты закусочные и др. Технологический процесс использования полуфабрикатов высокой степени готовности: крекеры картофельные, пюре картофельное сухое, пюре сухое овощное. Особенности технологического процесса и использования охлаждённых блюд и гарниров в функциональных емкостях. Особенности технологического процесса и использования охлаждённых блюд и кулинарных изделий в герметических мягких полимерных пакетах. Технологический процесс приготовления и особенности использования полуфабрикатов и быстрозамороженных изделий. Особенности приготовления и особенности использования полуфабрикатов и изделий сублимационной сушки. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из муки (теста). Назначение операций ассортимента и особенности приготовления. Показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов и кулинарной продукции.</p> |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Зачет с оценкой. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.ДВ.02.02 Организация и технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий | |
| Цель: | готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ организации мучного и кондитерского производств. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. изучение особенностей организации мучного и кондитерского производств; 2. формирование знаний технологии приготовления мучных и кондитерских изделий. |
| Содержание дисциплины: | Введение. Организация мучного производства. Классификация мучных изделий. Технология приготовления мучных изделий. Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве мучных изделий. Технологическое оборудование, применяемое при производстве мучных изделий. Организация |

| | |
|---|---|
| | кондитерского производства. Классификация кондитерских изделий. Технология приготовления кондитерских изделий. Сырье, используемое при производстве кондитерских изделий. Технологическое оборудование, применяемое при производстве кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования при производстве кондитерских изделий. |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Зачет с оценкой. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.ДВ.03 Дисциплины по выбору | |
| Б1.В.ДВ.03.01 Основы строительства и инженерного оснащения предприятий индустрии питания | |
| Цель: | формирование основ строительства зданий и инженерного оборудования, необходимых будущему бакалавру в дальнейшей практической работе, как на производстве, так и в проектных и других организациях. |
| Задачи: | 1. формирование знаний основ строительства зданий и инженерного оборудования; 2. получение знаний по внедрению прогрессивных технологий и проектирования новых предприятий. |
| Содержание дисциплины: | Введение. Строительные материалы и изделия. Классификация и основные свойства строительных материалов. Естественные каменные материалы. Керамические материалы и изделия. Неорганические и органические материалы. Бетоны. Железобетонные конструкции. Строительные растворы. Искусственные каменные материалы и изделия на основе неорганических вяжущих. Древесные материалы. Металлы. Материалы и изделия на основе пластических масс. Тепло- и звукоизоляция. Кровельные и гидроизоляционные материалы. Лакокрасочные материалы. Здания и их конструктивные элементы. Основания и фундаменты. Колонны. Перекрытия. Покрытия и кровли. Стены. Перегородки. Полы. Окна и фонари. Двери и ворота. Лестницы. Деформационные швы. Конструктивные решения сборных каркасных железобетонных зданий. Основы проектирования предприятий. Общие положения. Индустриализация, унификация и типизация в строительстве. Основные положения проектирования предприятий. Привязка конструктивных элементов зданий к модульным разбивочным осям. Генеральный план предприятия. План предприятий общественного питания. Техническое обслуживание и ремонт зданий. Отопление и централизованное теплоснабжение. Системы вентиляции и кондиционирования воздуха предприятий общественного питания. Водоснабжение. Канализация. |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Зачет с оценкой. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.ДВ.03.02 Основы строительства и реконструкции предприятий индустрии питания | |
| Цель: | формирование основ строительства зданий и инженерного оборудования, необходимых будущему бакалавру в дальнейшей практической работе, как на производстве, так и в проектных и других организациях, при реконструкции предприятий |

| | |
|---|---|
| | общественного питания. |
| Задачи: | 3. формирование знаний основ строительства зданий и инженерного оборудования; 4. получение знаний по внедрению прогрессивных технологий и проектирования новых предприятий. |
| Содержание дисциплины: | Введение. Строительные материалы и изделия. Классификация и основные свойства строительных материалов. Естественные каменные материалы. Керамические материалы и изделия. Неорганические и органические материалы. Бетоны. Железобетонные конструкции. Строительные растворы. Искусственные каменные материалы и изделия на основе неорганических вяжущих. Древесные материалы. Металлы. Материалы и изделия на основе пластических масс. Тепло- и звукоизоляция. Кровельные и гидроизоляционные материалы. Лакокрасочные материалы. Здания и их конструктивные элементы. Основания и фундаменты. Колонны. Перекрытия. Покрытия и кровли. Стены. Перегородки. Полы. Окна и фонари. Двери и ворота. Лестницы. Деформационные швы. Конструктивные решения сборных каркасных железобетонных зданий. Основы проектирования предприятий. Общие положения. Индустриализация, унификация и типизация в строительстве. Основные положения проектирования предприятий. Привязка конструктивных элементов зданий к модульным разбивочным осям. Генеральный план предприятия. План предприятий общественного питания. Техническое обслуживание и ремонт зданий. Отопление и централизованное теплоснабжение. Системы вентиляции и кондиционирования воздуха предприятий общественного питания. Водоснабжение. Канализация. |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Зачет с оценкой. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.ДВ.04 Дисциплины по выбору | |
| Б1.В.ДВ.04.01 Корпоративная культура предприятий питания | |
| Цель: | Формирование у студентов комплекса компетенций по различным аспектам культуры на предприятиях общественного питания, которые позволят выпускникам осуществлять профессиональную деятельность. |
| Задачи: | 1. выявить сущность культуры, ее виды и роль деятельности предприятий общественного питания; 2. изучить основные аспекты этической, психологической, эстетической и личной культуры на предприятиях; 3. закрепить полученные знания на практических занятиях. |
| Содержание дисциплины: | Культура обслуживания. Понятие «культура обслуживания». Этические нормы в профессиональной деятельности. Культура и технология обслуживания посетителей предприятий общественного питания. Высшие нравственные ценности в профессиональной культуре работников предприятий общественного питания. Психологическая культура. |
| Форма контроля: | Зачет с оценкой. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.ДВ.04.02 Этическая культура на предприятиях питания | |

| | |
|---|---|
| Цель: | формирование у студентов комплекса компетенций по различным аспектам культуры на предприятиях общественного питания, которые позволят выпускникам осуществлять профессиональную деятельность. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. выявить сущность культуры, ее виды и роль деятельности предприятий общественного питания; 2. изучить основные аспекты этической, психологической, эстетической и личной культуры на предприятиях; 3. закрепить полученные знания на практических занятиях. |
| Содержание дисциплины: | Культура обслуживания. Понятие «культура обслуживания». Этические нормы в профессиональной деятельности. Культура и технология обслуживания посетителей предприятий общественного питания. Высшие нравственные ценности в профессиональной культуре работников предприятий общественного питания. Психологическая культура. |
| Форма контроля: | Зачет с оценкой. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.ДВ.05 Дисциплины по выбору | |
| Б1.В.ДВ.05.01 Традиции и культура питания народов мира | |
| Цель: | изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. дать представление о национальных чертах характера различных народов мира; 2. сформировать представление о гастрономических традициях как составной части материальной культуры нации; 3. ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира; 4. изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира; 5. привить знания, понимание и уважение к специфике традиций питания народов мира; 6. ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов; 7. научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при составлении меню и рационов питания для гостей из различных стран мира. |
| Содержание дисциплины: | Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи – как древнейшая область человеческой деятельности. История и этапы развития питания. Принципы формирования национальных традиций и культур питания. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни: - |

| | |
|---|--|
| | экономические особенности страны; - географическое расположение и климатические условия страны; - исторические причины; - религиозные и старинные обычаи; - этногенез; - набор исходных продуктов и их сочетание; - характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; - использование специй, приправ, соусов; - режимы питания. Взаимовлияние и взаимопроникновение кулинарной культуры разных народов мира. Системы питания различных народов мира. Рациональность и сбалансированность пищи – основа культуры питания современного человека. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Значение для организма человека. Нетрадиционные системы питания и их критический анализ: раздельное питание, вегетарианство, сыроедение, питание по группе крови и т.д. Традиции питания, их отображение в мировой литературе и живописи. Культура застолья и национальные традиции. Туризм и национальные традиции питания. |
| Форма контроля: | Зачет с оценкой. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.ДВ.05.02 Национальные культурные традиции | |
| Цель: | изучение с историческими основами теории и практики кулинарии, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира, с динамикой развития кулинарной теории и практики, состоянием и перспективами ее развития, необходимыми для приобретения квалификационных навыков и участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Обобщение мирового опыта в области истории и теории национальных кухонь народов России и ряда стран Европы, Азии и Америки, а также ознакомление с этническими и религиозными особенностями народов разных стран, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов, и приемов приготовления пищи; 2. Анализ изменений в структуре питания населения развитых стран в XX веке; 3. Объяснение специфики застольного этикета у разных народов мира; 4. Разъяснение специфики услуг, оказываемых в предприятиях питания разного типа; 5. Определение роли и значения знания международных традиций обслуживания гостей в обеспечении конкурентоспособности предприятий питания; 6. Анализ основных концепций организации питания вне дома в разных странах мира; 7. Формирование бережного отношения к национальным традициям и обычаям. |
| Содержание дисциплины: | Роль питания в жизни человека. Историческая роль предприятий питания. Историческая обусловленность и принципы организации питания вне дома. Предприятия питания у различных народов. Развитие отрасли в период новой истории. Открытия и |

| | |
|--|---|
| | изобретения, обуславливающие питание вне дома. Становление и развитие индустрии быстрого питания. История пищевого рациона человека и кулинарии с древнейших времен. Пищевые ресурсы и материально-бытовая культура. Факторы влияющие на формирование национальной кухни, традиций и обычаев приема пищи, пищевых ритуалов. Взаимовлияние и взаимозависимость развития техники, технологии, экономики и кулинарной практики. Взаимовлияние и взаимопроникновение кулинарной культуры разных народов мира. Роль предприятий питания в изменении кулинарной культуры. Будущее традиционной кухни. Социальные последствия смены типов питания. Глобализация и формирование новых традиций в организации питания вне дома. Инновационные технологии и их влияние на глобальный ресторанный бизнес. Современные концепции быстрого и медленного питания. |
| Форма контроля: | Зачет с оценкой. |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.ДВ.06 Дисциплины по выбору | |
| Б1.В.ДВ.06.01 Барное дело | |
| Цель: | Формирование системных знаний об организации работы бара, оборудовании и ассортименте продукции, характеристике винно-водочных изделий, способах приготовления и подачи различных напитков. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. изучить специальные определения, термины и классификацию баров, ассортимент продукции и способы приготовления напитков в винных барах, коктейль-баре, безалкогольном баре, лаунж-баре, пул-баре, диско-баре, лобби-баре; 2. формировать практические навыки использования барного оборудования, приготовления и подачи напитков; 3. изучить основные требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров. |
| Содержание дисциплины: | Введение. История возникновения баров. Классификация баров. Правовое обеспечение деятельности бара. Рабочее место бармена. Организация работы бара. Ассортимент продукции бара. Вина. Крепкие алкогольные напитки. Пиво. Горячие напитки. Коктейли. Смешанные напитки. Безалкогольные напитки. Способы приготовления напитков в винных барах, коктейль-барах, безалкогольных барах, лаунж-барах, пул-барах, диско-барах, лобби-барах. |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Экзамен |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б1.В.ДВ.06.02 Эногастрономия | |
| Цель: | Формирование системных знаний в области эногастрономии. |
| Задачи: | <ol style="list-style-type: none"> 1. использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продуктов питания; 2. изучить классификацию вин и правила подбора вин к блюдам. |
| Содержание дисциплины: | Введение. Характеристика понятий эногастрономии. История возникновения эногастрономии. Классификация и виды напитков. |

| | |
|--|---|
| | Классификация и особенности производства вин. Правовое обеспечение деятельности предприятий общественного питания. Рабочее место бармена. Организация работы бара. Ассортимент продукции предприятий. Вина. Крепкие алкогольные напитки. Пиво. Горячие напитки. Коктейли. Смешанные напитки. Безалкогольные напитки. Способы приготовления напитков в винных барах. |
| Форма контроля: | Контрольная работа. Экзамен |
| Общая трудоемкость: | 4 з.е. |
| Б2.О.01 (У) Программа учебной практики (ознакомительная) | |
| Тип практики | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. |
| Способ проведения | Стационарная, выездная. |
| Цель | Получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. |
| Задачи | ознакомление с производственными процессами на предприятии в целом и в его структурных подразделениях; освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий; приобретение навыков по эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования; изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников. |
| Место и время проведения | согласно графику учебного процесса 2 курс |
| Объем | 3 з.е. |
| Форма контроля | Зачет |
| Б2.О.02 (П) Программа производственной практики (технологическая) | |
| Тип практики | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. |
| Способ проведения | Стационарная, выездная. |
| Цель | Углубление, закрепление и применение теоретических знаний в подготовке студентов к выполнению функциональных обязанностей бакалавра по технологии продукции и организации общественного питания. |
| Задачи | 1. ознакомление с организационно-производственной структурой предприятия; 2. ознакомление с системой материально-технического снабжения; 3. изучение торгово-технологического оборудования; 4. изучение основных технологических операций производства и установление их влияния на формирование качества готовой продукции; 5. изучение ассортимента продукции, методы и формы контроля качества и учета сырья полуфабрикатов и готовых изделий; 6. анализ нормативно-технической документации, |

| | |
|--|--|
| | регламентирующей деятельность предприятия. |
| Место и время проведения | согласно графику учебного процесса 3 и 4 курс |
| Объем | 15 з.е. |
| Форма контроля | Зачет. Зачет с оценкой. |
| Б2.О.03 (П) Программа производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) | |
| Тип практики | Практика преддипломная. |
| Способ проведения | Стационарная, выездная. |
| Цель | Обобщение и совершенствование знаний и умений, проверка возможности самостоятельной работы будущего бакалавра в условиях конкретного предприятия, сбор необходимых материалов для выполнения выпускаемой квалификационной работы. |
| Задачи | 1. управление предприятием, снабжением, хранения продуктов; 2. ознакомление с характеристикой предприятия; 3. характеристика подразделений предприятия; 4. изучение архитектурно-строительной, санитарно-технической документации предприятия; 5. изучение мероприятий по охране окружающей среды; 6. энергоснабжение предприятия; 7. организация коммерческой деятельности предприятия общественного питания; 8. сбор материала по теме выпускной квалификационной работы. |
| Место и время проведения | согласно графику учебного процесса 5 курс |
| Объем | 3 з.е. |
| Форма контроля | Зачет с оценкой. |
| Аннотация программы Государственной итоговой аттестации | |
| Цель | оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. |
| Объем | 9 зачетных единиц (324 часа) |
| Форма контроля | Итоговый государственный экзамен Защита выпускной квалификационной работы |
| ФТД.01 Духовный код русской культуры | |
| Цель | формирование готовности к нравственному самосовершенствованию, духовному саморазвитию, ознакомлению с основными нормами светской и религиозной морали, пониманию их значения в выстраивании конструктивных отношений в семье и обществе. |
| Задачи | 1. воспитание понимания значения нравственности и духовности в жизни человека и общества; 2. воспитание нравственности, основанной на свободе совести и вероисповедания, духовных традициях народов России; 3. сознание ценности человеческой жизни; 4. сохранение и приумножение духовно-нравственного и культурно-исторического наследия России, приобщение к традиционным православным ценностям. |
| Содержание дисциплины | Понятие «дух» как противоположность материи и материальному. Понятие «дух» как некая сила, создавшая мироздание. Понятия духа |

| | |
|---|--|
| | и духовного как часть человеческой морали, нравственности. Раздел II. РУССКИЙ ДУХОВНЫЙ КОД. Базовые коды культуры. Понятие «код культуры». Поиски русского духовного кода. Раздел III. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ДУХОВНОЙ ЦЕЛОСТНОСТИ РУССКОЙ КУЛЬТУРЫ И ЕЁ СМЫСЛОВОЙ РЕПРЕЗЕНТАЦИИ В ХУДОЖЕСТВЕННОЙ СЛОВЕСНОСТИ. Религиозно-эстетическое учение В.С.Соловьева. Теория культуры Н.Бердяева. Гносеоцентрический подход в русской культуре. Эстетическая трактовка духовноцелостной русской культуры. Современные учения о духовности. Раздел IV. РУССКИЕ ЦЕННОСТИ КАК ОСНОВА РУССКОЙ КУЛЬТУРЫ. Своеобразие русской культуры. Современное состояние культуры. Культура Московского царства. Культурная революция Петра Первого. Духовный путь А.С.Пушкина. Философия России Ивана Киреевского. Эстетика культуры К.Н.Леонтьева. Русская идея и революция. Добро и зло Михаила Булгакова. Образ России в творчестве Бориса Пастернака. Круг Солженицына. Русское кино Андрея Тарковского: «Иваново детство» и «Андрей Рублев». Русское кино Глеба Панфилова: «Прошу слова» и «Васса». Философия России Ивана Киреевского. Федор Тютчев - поэт России. Идеино-художественное наследие Ф.М.Достоевского. Культурно-исторические типы Н.Я.Данилевского. Русское кино Василия Шукшина: «Печки-лавочки» и «Калина красная». |
| Форма контроля | Зачет с оценкой. |
| Трудоемкость дисциплины | 3 з.е. |
| ФТД.01 Культурное наследие Калужского края | |
| Цель | приобретение студентами знаний по истории и культуре Калужского края и практике решения современных задач региона, овладение фактическим материалом и усвоение закономерностей общественного развития. |
| Задачи | 1. знакомство с особенностями и достижениями историко-культурного развития Калужского края; 2. умение использовать исторический опыт при анализе современных социальных процессов. |
| Содержание дисциплины | История культуры Калужского края в X-XVII в. Культурное развитие края в XVIII в. Культурное развитие края в первой половине XIX в. Культура Калужского края во второй половине XIX – начале XX века. Культура Калужского края в XX-в начале XXI веке. Литературное наследие Калужского края. |
| Форма контроля | Зачет с оценкой. |
| Трудоемкость дисциплины | 3 з.е. |
| ФТД.02 Коммуникации в современном мире | |
| Цель | способность применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности. |
| Задачи | 1. обучить методам предотвращения конфликтных ситуаций; 2. ознакомить с деловым этикетом и атрибутами делового общения; 3. сформировать личностно-нравственный облик бакалавра; 4. формирование необходимых языковых знаний в области |

| | |
|-------------------------------------|---|
| | коммуникативной компетенции студента; 5. практическое овладение коммуникативными навыками: искусно вести деловой разговор, переговоры, совещания, убеждать, не позволять собеседнику манипулировать собой, успешно выступать перед аудиторией, преодолевать барьеры в общении. |
| Содержание дисциплины | Понятие культуры. Описательные, исторические, нормативные, психологические, структурные и генетические определения. Модель «айсберга», характеристики культуры. Общность и специфика культур. Основные тенденции в развитии культур. Этноэгоцентризм и глобализация. Раскрывается природа, сущность и основные принципы этики деловых отношений. Закономерности межличностных отношений и приоритетные проблемы в этой области. Влияние этики и этических норм на социальную ответственность организации, повышение результатов ее деятельности. Раскрываются взаимосвязи этических норм организации и руководителя, методы управления этическими нормами межличностных отношений в коллективе. Рассматриваются теоретические и технологические аспекты коммуникации. Описываются технологии, направленные на оптимизацию делового взаимодействия, развитие коммуникативной компетентности, формирование коммуникативных навыков и умений, понимание других людей, их индивидуально-психологических особенностей. |
| Форма контроля | Зачет с оценкой. |
| Трудоемкость дисциплины | 3 з.е. |
| ФТД.02 Языковая картина мира | |
| Цель | ознакомление студентов с ролью человеческого фактора в языке, формирование представления о концептуальной и языковой картине мира, выработка правильного научного подхода к языку. |
| Задачи | <ol style="list-style-type: none"> 1. Рассмотреть язык с антропологической точки зрения, т. е. в тесной связи с человеком, его сознанием, мышлением, духовно-практической деятельностью. 2. Определить, как человек влияет на язык и как язык влияет на человека, его мышление и культуру. 3. Изучить и сопоставить различные видения языка через призмы разных картин мира. 4. Формирование уважительного и толерантного отношения к фактам языковой культуры. 5. Более глубокое осознание родного языка через контекст других языков. 6. Анализ национальных концептов и рассмотрение национально-культурной специфики различных языковых картин мира. |
| Содержание дисциплины | История изучения политической картины мира. Политическая картина мира в контексте изучения смежных гуманитарных наук: философии, культурологии, этнографии, лингвистике. Когнитивная лингвистика в языке современной политики. Политическая картина мира как результат переработки информации о среде и человеке. Пространственные, временные, количественные, этические и другие параметры политической картины мира. Основные подходы к решению проблемы взаимоотношений языка и культуры: язык как отражение культуры, язык как духовная сила, моделирующая |

| | |
|--|--|
| | <p>видение мира, язык как составная часть и орудие культуры. Наивная картина мира обыденного сознания. Языки современной художественной литературы и национальные языковые картины мира. Языки современной художественной литературы и национальные менталитеты. Общее и различия в языковых картинах мира разных народов. Культурно-национальная коннотация. Факторы, создающие национально-культурную специфику языковой картины мира. Метафора и концептуальная система носителей естественных языков. Мужчина и женщина как фундаментальная для человеческой культуры оппозиция в языковых картинах мира.</p> |
| Форма контроля | Зачет с оценкой. |
| Трудоемкость дисциплины | 3 з.е. |
| ФТД.3 Социология общественной жизни | |
| Цель | формирование эмпирико-аналитического знания о социальных явлениях, основанного на методах эмпирических исследований и интерпретации их материалов и результатов. |
| Задачи | <ol style="list-style-type: none"> 1. получение студентами представлений о путях становления прикладной социологии как научной дисциплины; 2. раскрытие связи отечественной школы прикладной социологии с зарубежными научными школами, в частности, с европейской и американской; 3. усвоение студентами аппарата основных категорий прикладной социологии; 4. формирование у студентов представлений о проблемной социальной ситуации, формулирование научной проблемы, понимания процедуры и методов исследования социальных процессов, интерпретации полученных результатов; 5. формирование базовых навыков разработки основных документов социологического исследования (программы, инструментария, рабочего плана, системы процедур); 6. привитие навыков ведения сбора данных посредством некоторых методов (опросов - анкетирование, интервью); 7. привитие навыков обращения с первичными материалами прикладных социологических исследований (включая самостоятельные обработки ограниченных массивов данных), необходимых в профессиональной деятельности специалистов гуманитарного профиля. |
| Содержание дисциплины | <p>Социализация как развитие человека в процессе стихийного, относительно направляемого и социально контролируемого взаимодействия с обществом, а также самоизменения. Человек в процессе социализации. Культурантропологическая традиция исследований социализации в традиционных обществах. Культурантропология социализации в современных обществах. Сферы социализации и проблема несовпадения уровней социализированности. Карцерная организация, десоциализация и ресоциализация. Старость и смерть.</p> <p>Категориальный аппарат педагогики и психологии инклюзивного образования</p> <p>Психолого-педагогическая характеристика субъектов инклюзивного образования. Общие вопросы обучения и воспитания детей с</p> |

| | |
|---|---|
| | ограниченными возможностями здоровья в инклюзивной образовательной среде. Реформирование специального образования. История становления и развития национальных систем специального образования (социокультурный контекст). Модели образовательной интеграции детей с ограниченными возможностями здоровья. Проблемы и перспективы образовательной интеграции и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья. Нормативно-правовые и этические основы управления инклюзивным образованием. Теоретические основы построения системы психолого-педагогического сопровождения развития в инклюзивном образовании. История становления системы индивидуального сопровождения развития детей с ОВЗ в России. Службы психолого-педагогического сопровождения в специальном и инклюзивном образовании. Инновации в системе специального (дефектологического) образования в России и за рубежом. Проектирование индивидуальных образовательных программ и маршрутов для лиц с ОВЗ в условиях инклюзивного образования. |
| Форма контроля | Зачет с оценкой. |
| Трудоемкость дисциплины | 3 з.е. |
| ФТД.3 Политические проекты XX-XXI века | |
| Цель | ознакомление студентов с основными понятиями современной политики, изучение теоретических и методологических основ и истоков современной политической науки; формирование у них необходимых знаний для теоретического осмысления политических событий; изучение истории формирования и развития Европейского союза как крупнейшего интеграционного объединения европейских государств; ознакомление студентов с мероприятиями, которые не только позволят российской экономике оставаться мировым лидером в энергетического секторе, добыче и переработке сырья, но и создадут конкурентоспособную экономику знаний и высоких технологий. |
| Задачи | <ol style="list-style-type: none"> 1. Приобретение представления о сущности власти и политической жизни, политических отношениях и процессах, о субъектах политики, политическом процессе в России и за рубежом. 2. Формирование умения различать политическую и неполитическую сферы жизни общества, а также понимания значения и роли в обществе политических систем и политических режимов. Развитие способности анализировать политическую жизнь с системных позиций, умения сравнивать различные типы политических систем и выявлять их особенности в разных странах. 3. Формирование умения выделять теоретические и прикладные, аксиологические и инструментальные компоненты политологического знания, знания основных методов политического анализа. 4. Изучение предпосылок и основных этапов в становлении и развитии ЕС; целей и принципов, институтов и структуры ЕС; условий и порядка принятия в состав ЕС новых членов. 5. Изучение влияния факторов политического, экономического, культурного и нравственного характера на процесс формирования интеграционных процессов в Европе. |

| | |
|-------------------------|--|
| | <p>6. Приобретение представления об условиях для массового появления новых инновационных компаний во всех секторах экономики, и в первую очередь в сфере экономики знаний.</p> <p>7. Формирование умения создавать разветвленную транспортную сеть, обеспечивающую высокий уровень межрегиональной интеграции и территориальной мобильности населения.</p> <p>8. Формирование умения способствовать укреплению России своей позиции в интеграционных процессах на евразийском пространстве, постепенно становясь одним из центров мирохозяйственных связей и поддерживая сбалансированные многовекторные экономические отношения с европейскими, азиатскими, американскими и африканскими экономическими партнерами.</p> |
| Содержание дисциплины | <p>Теоретические основы биоэтики. Этические принципы использования животных и растений. Воспитание, образование и биоэтика. Биоэтика в современной медицине, генетике и трансплантологии. Право жизни и смерти в биоэтике. Этико-правовые проблемы вакцинопрофилактики и венерологии. Техногенные риски. Транспортные аварии и катастрофы. Пожары и взрывы как факторы ЧС. Чрезвычайные ситуации, связанные с выбросом химически опасных веществ. Аварии с выбросом радиоактивных веществ. Гидродинамические аварии. Химия атмосферы. Загрязнение атмосферы. Химия водных систем. Загрязнение гидросферы. Основные физико-химические процессы в литосфере. Гипергенез и почвообразование.</p> |
| Форма контроля | Зачет с оценкой. |
| Трудоемкость дисциплины | 3 з.е. |