

**Аннотации рабочих программ дисциплин 2019 года набора  
очная форма обучения**

**Б1.Б Базовая часть**

**Б1.Б.1 Социокультурный и естественнонаучный модуль**

**Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.1.1 Философия**

<b>Цель</b>	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.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. дать студентам систему философских знаний;</li> <li>2. научить ориентироваться в истории философии;</li> <li>3. проследить в многообразии и постоянном обновлении взглядов философов единства, воспроизведение, дальнейшую переработку «вечных» тем;</li> <li>4. привить навыки определения общего характера концепций, различения типа философских позиций;</li> <li>5. развить способность самостоятельного анализа и осмысления принципиальных вопросов мировоззрения.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-1</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- философские основы профессиональной деятельности;</li> <li>- основные философские категории и проблемы человеческого бытия.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы;</li> <li>- системно анализировать и выбирать социально-психологические концепции.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с основными философскими категориями;</li> <li>- технологиями приобретения, использования и обновления философских знаний для анализа предметно-практической деятельности.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	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.
<b>Форма контроля</b>	Экзамен.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.1.2 Логика**

<b>Цель</b>	формирование социально-личностных, когнитивных, ценностных и коммуникативных компетенций.
-------------	---

<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. дать студентам систему логических знаний;</li> <li>2. научить ориентироваться в истории логики;</li> <li>3. привить навыки определения общего характера компетенций, различения типов логических позиций;</li> <li>4. развить способность самостоятельного анализа.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-2</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предмет логики, основные логические принципы, законы, категории, а также их содержание и взаимосвязи;</li> <li>- методологические основы мышления;</li> <li>- мировоззренческие роли в формировании ценностных ориентаций в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать основные этапы и закономерности в системе логического знания как целостного представления об основах мироздания и перспективах развития планетарного социума;</li> <li>- понимать характерные особенности современного этапа развития логики;</li> <li>- использовать логические знания для понимания движущих сил и закономерностей исторического процесса, анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками логического анализа различных типов мировоззрения, использования различных логических методов для анализа тенденций развития современного общества;</li> <li>- необходимыми навыками постановки целей и их эффективного достижения, исходя из интересов логики различных субъектов и с учетом непосредственных и отдаленных результатов для формирования гражданской позиции.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	Предмет логики. Семантические категории и термины. Виды понятий. Простые и сложные суждения. Дедуктивные умозаключения. Доказательство и опровержение. Правила аргументации. Простые и сложные гипотезы.
<b>Форма контроля</b>	Зачет.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	2 з.е.

#### Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.1.3 История

<b>Цель</b>	формирование исторического сознания как неотъемлемой части мировоззрения выпускника, как важнейшей характеристики его образованности и культуры и существенного элемента его духовного развития.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выработать научное представление об историческом пути России.</li> <li>2. Определить историческое место России в мировом человеческом сообществе, вклад России в формирование основных цивилизационных ценностей.</li> <li>3. Изучить закономерности процесса становления и развития российского общества и государства.</li> <li>4. Сформировать представление о главных этапах развития российского общества, его культуры и науки, основных тенденциях развития России на каждом из этапов, а также о поворотных моментах и возможных альтернативах исторического развития России.</li> </ol>

	<p>5. Дать представление о научных спорах и дискуссиях в современной историографии и развитии исторической науки в прошлом.</p> <p>6. Сформировать навыки самостоятельной работы студентов с учебной и научной литературой по актуальным и дискуссионным проблемам отечественной и мировой исторической науки.</p>
<p><b>Требования к результатам освоения</b></p>	<p>ОК-2</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные закономерности и этапы исторического развития общества, роль России в истории человечества и на современном этапе;</li> <li>- место исторической науки в системе гуманитарных наук, главные этапы истории России и их хронологию; основные исторические факты, события, даты, имена и характеристики исторических деятелей; специфические особенности российской истории; основные исторические источники, труды классиков отечественной историографии, содержание научных проблем и дискуссий, версий и концепций в современной исторической науке.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и оценивать социально-экономическую и политическую информацию; использовать полученные знания при осуществлении профессиональной деятельности;</li> <li>- работать с историческими источниками, учебно-методической литературой; определять сущность исторических событий и явлений, раскрывать тенденции, динамику их развития, соотносить их с основными вехами всемирной истории; давать экономическую, политическую, социальную и культурологическую характеристику общества в разные временные периоды;</li> <li>- свободно оперировать историческими знаниями, нахождения причинно-следственных связей, проведения сравнений и параллелей, рассмотрения исторических событий с учётом хронологической последовательности, обнаружения их актуальности и связи с современными проблемами.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- культурой мышления, способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке цели и выбору путей её достижения;</li> <li>- картографическими знаниями и умением использовать их для анализа геополитической ситуации в разные временные отрезки истории; опытом оценки исторических явлений и персоналий, умением определять своё личностное отношение к ним, обосновывать собственные оценки и суждения.</li> </ul>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Методология и теория исторической науки. Исторические источники. История России – неотъемлемая часть всемирной истории. Отечественная историография в прошлом и настоящем. Этнокультурные и социально-политические процессы становления Древнерусской государственности. Русь Киевская: расцвет и раздробленность. Эволюция восточнославянской государственности в XI – XII вв. Образование древнерусского государства. Русь Киевская. Социально-политические изменения в русских землях в XIII-XV вв. Русь и Орда: проблемы взаимовлияния. Возвышение Москвы. Особенности формирования единого русского государства (XIV – XV вв.). Русь Московская. Московское государство в XVI-XVII вв. Смута и восстановление государственности с новой династией Романовых. Предпосылки и особенности складывания российского абсолютизма. Реформы Петра I, дворянская империя Екатерины II. Реформы и</p>

	реформаторы в России в XIX вв. Общественно-политическая мысль и особенности общественного движения в России в XIX в. Россия в начале XX в.: реформы и революции. Проблема экономического роста и модернизации. Политический спектр России. Россия в условиях I мировой войны и общенационального кризиса. Революция 1917 г. и гражданская война в России. Социально-экономическое развитие страны в 1920-е гг. Россия нэповская. Курс на строительство социализма в одной стране и его последствия. Россия Советская. СССР накануне и в начальный период II Мировой войны. Великая Отечественная война: основные этапы и итоги. Социально-экономическое развитие, общественно-политическая жизнь и внешняя политика СССР в послевоенные годы. Периоды либерализации и застоя. Внешняя политика СССР в послевоенные годы. Перестройка: задачи и результаты. Становление новой российской государственности. Проблемы социального и экономического развития (1992 – нач. XXI в.).
<b>Форма контроля</b>	Контрольная работа. Экзамен.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.1.4 Основы экономических знаний**

<b>Цель</b>	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.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. раскрытие основного содержания экономических категорий, понятий, теорий, законов и закономерных тенденций в социально-экономическом развитии общества;</li> <li>2. рассмотрение механизма ценообразования, состава издержек производства фирмы, функционирования фирмы в условиях совершенных и несовершенных рынков;</li> <li>3. рассмотрение инструментов, используемых при реализации экономической политики государства, основных макроэкономических показателях;</li> <li>4. рассмотрение теоретико-методологических проблем мирового хозяйства и особенностей их проявления в современной России.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-3</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные экономические термины, показатели, модели, методы оценки.</li> </ul> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать базовые экономические естественнонаучные и математические знания в профессиональной деятельности для ориентации в современном пространстве;</li> <li>- ориентироваться в политических и социальных процессах.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками оценки эффективности принимаемых решений.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	Предмет и метод экономики. Основы рыночной экономики. Монополии и конкуренция. Рынки факторов производства. Издержки производства Государственное регулирование экономики. Макроэкономика, особенности и основные элементы. Инфляция и безработица. Денежно-кредитная политика.

<b>Форма контроля</b>	Зачет.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	2 з.е.

### Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.1.5 Основы права

<b>Цель</b>	приобретение знаний по основам государства и права, а также основным отраслям системы права Российской Федерации: конституционного права, гражданского права, семейного права, трудового права, административного права, уголовного права, что необходимо для формирования у студентов позитивного отношения к праву.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уяснение сущности понятий государства и права, осознание их роли в жизни общества;</li> <li>2. Усвоение закономерностей функционирования права как сложного социального института в формате государственно-правового регулирования.</li> <li>3. Формирование представления об основных отраслях системы права Российской Федерации;</li> <li>4. Овладение правовыми основами будущей профессиональной деятельности.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-4</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- природу и сущность государства и права;</li> <li>- формы государства; механизм государства;</li> <li>- систему права с учетом выделения в системе российского национального права публичного и частного права; правовые основы жизнедеятельности;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оперировать юридическими понятиями и категориями;</li> <li>- анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основами правовых знаний для их последующего использования в различных сферах жизнедеятельности.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Понятие и сущность государства и права. Понятие государства. Основные признаки государства. Теории происхождения государства. Сущность государства и его социальное назначение. Функции государства. Форма государства. Понятие права, его сущность и содержание. Основные признаки права, функции права. Источники права. Система права. Понятие и виды источников права. Источники российского права. Закон – основной источник права в Российской Федерации. Конституция Российской Федерации – Основной закон государства. Международные договоры как источники права. Федеральные конституционные законы и федеральные законы. Подзаконные нормативные правовые акты. Понятие системы права. Структурные элементы системы права. Понятие и логическая структура нормы права. Основы конституционного права России. Понятие, предмет и метод конституционного права России. Источники конституционного права. Основы конституционного строя РФ. Гражданство. Права, свободы и обязанности человека и гражданина по Конституции РФ: понятие, классификация. Основы федеративного устройства России. Высшие органы государственной власти в Российской Федерации: Президент Российской Федерации – глава государства,</p>

	Федеральное собрание Российской Федерации –представительный и законодательный орган, Правительство Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Местное самоуправление в Российской Федерации.
<b>Форма контроля</b>	Зачет.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	2 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.1.6 Естественнонаучная картина мира**

<b>Цель</b>	определить мировоззренческие ориентиры, ценностные установки, необходимые в процессе формирования его личности, сформировать у студентов научную картину мира, включающую представления о месте человека в мире, результатах его деятельности и возможности выживания в условиях экологического кризиса.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. познакомить студентов с основными концепциями современного естествознания;</li> <li>2. показать, что в мире действуют глобальные процессы развития, охватывающие природу, общество и человеческую жизнь, проходящие по единым законам и алгоритмам;</li> <li>3. дать знания о важнейших закономерностях развития природы и общества;</li> <li>4. предостеречь от возможных опасностей применения научных знаний, ознакомив студентов с основными принципами биоэтики;</li> <li>5. выработать способность применять на практике полученные знания в социокультурной сфере, использовать их для принятия решений в своей профессиональной деятельности, прежде всего, проектной, научно-исследовательской и организационно-управленческой.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-1</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и категории естествознания, компоненты современной научной картины мира, а также методы научного исследования;</li> <li>- важнейшие события в истории науки и крупнейших ученых;</li> <li>- основные положения физической, космологической, геологической, химической картин мира;</li> <li>- тенденции развития физики и биологии;</li> <li>- место и роль человека в мире с точки зрения современной науки, ответственность человека за свою деятельность в масштабах планеты;</li> <li>- принципы универсального эволюционизма, коэволюцию человека и природы.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать процессы и тенденции, как природы, так и современной социокультурной среды, применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности осмысления природных и социокультурных процессов, использовать знания естественных наук в профессиональной деятельности;</li> <li>- представлять знания как систему логически связанных общих и специальных положений науки;</li> <li>- оценивать те или иные научные открытия;</li> <li>- совершенствовать свои взгляды и убеждения, переносить их в область</li> </ul>

	материально-практической деятельности. Владеть: - методами научного исследования, приемами и методами анализа проблем природы и общества; - основами проектирования с использованием базовых знаний в области естествознания.
<b>Содержание дисциплины</b>	Основы наукovedения. История науки. Физическая картина мира. Основы космологии. Земля как предмет естествознания. Современные концепции физики. Основы биологии. Человек как предмет естествознания. Основы экологии. Биосфера и космос. Человек и природа.
<b>Форма контроля</b>	Экзамен.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

### Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.1.7 Математика

<b>Цель</b>	овладение конкретными математическими знаниями, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, для продолжения образования.
<b>Задачи</b>	1. ознакомление с элементами теории множеств, математической логики, методами описательной статистики; 2. интеллектуальное развитие, формирование качеств мышления, характерных для математической деятельности и необходимых человеку для полноценной жизни в обществе и продолжения образования; 3. формирование представлений об идеях и методах математики, о математике как форме описания и методе познания действительности.
<b>Требования к результатам освоения</b>	ОПК - 1 Знать: - содержание дисциплины: понятия и связи между ними, типичные задачи и методы их решения, теоретическая основа решения задач, символические обозначения, основные теоремы и их доказательства; - методы математической обработки информации (в частности, узнавание предложенной задачи как типовой или сведение предложенной задачи к типовой); - виды определений понятий, методы доказательства, способы структурирования и систематизации информации; - методы теоретического исследования. Уметь: - сформулировать определение основных понятий, изучаемых в данном курсе, указать связи между ними, воспроизвести доказательства основных теорем в курсе, решать типичные задачи по курсу; исследовать решения обобщенных задач (выделить виды задач, объединенных чем-либо, и методы их решения), грамотно использовать терминологию дисциплины в своей речи, символическую запись в изложении информации; - применять математический аппарат, изучаемый в курсе, в решении математических задач и задач прикладного характера; - проанализировать структуру определения и установить его вид, проанализировать структуру доказательства, сформулировать аналогичное определение, провести аналогичное доказательство, выявить связи между понятиями, теоремами, структурировать материал по теме; - работать с учебной литературой, самостоятельно определять

	<p>необходимую информацию для решения поставленных задач, находить источники информации.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применять материал по курсу, в частности, свободно ориентироваться в нем при решении задач, (например, структурирование содержания тем, составление правил решения типовых задач), навыками устной и письменной речи в области использования аппарата, изученного в курсе;</li> <li>- аппаратом, изученным в курсе, на уровне оценки возможности его применения для решения той или иной математической задачи;</li> <li>- навыками анализа определений понятий, доказательств теорем, структурирования и систематизации информации;</li> <li>- навыками самостоятельной учебно-познавательной деятельности, навыками самоконтроля и самооценки.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Понятие множества, операции над множествами, числовые. Отношения и операции на множестве. Отображение множеств. Формализация математических предложений. Определения логических связок. Графическая иллюстрация операции импликация. Логический вывод, непротиворечивость, равносильность предложений. Предложения с кванторами. Отрицание предложений. Объем совокупности, варианта, частота, относительная частота, вариационный ряд, интервальный вариационный ряд. Медиана, квартили, мода, среднее, среднее квадратическое отклонение, коэффициент вариации, однородность совокупности. Полигон, гистограмма.</p>
<b>Форма контроля</b>	Контрольная работа.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	2 з.е.

## Б1.Б.2 Коммуникативная деятельность и языковое общение

### Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.2.1 ИКТ

<b>Цель</b>	<p>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.</p>
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. познакомить с современными технологиями сбора, обработки, хранения и передачи информации и тенденциями их развития;</li> <li>2. изучить приемы работы с современными пакетами основных прикладных программ, обеспечивающих широкие возможности обработки информации;</li> <li>3. сформировать компетентности в области использования возможностей современных средств ИКТ в образовательной и профессиональной деятельности;</li> <li>4. обучить студентов использованию и применению средств ИКТ в будущей профессиональной деятельности.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОПК-1</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устройство ПК и назначение его структурных компонентов;</li> <li>- назначение и возможности базового и прикладного программного обеспечения;</li> <li>- общие характеристики процессов сбора, передачи, обработки и</li> </ul>

	<p>накопления информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и значение информации в развитии современного общества,</li> <li>- основные закономерности создания и функционирования информационных процессов;</li> <li>- методы защиты информации;</li> <li>- методы и технологии поиска и обработки информации средствами Интернет и офисных приложений;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать в качестве пользователя персонального компьютера,</li> <li>- использовать внешние носители информации для обмена данными между ПК,</li> <li>- создавать резервные копии, архивы данных и программ;</li> <li>- работать с информацией в глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;</li> <li>- работать с электронными документами;</li> <li>- использовать полученные знания, навыки и умения для формирования и развития профессиональных компетенций;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами разработки текстовых документов, электронных таблиц и презентаций;</li> <li>- основными методами, способами и средствами поиска, получения, хранения и переработки информации.</li> <li>- методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях;</li> <li>- техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<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. Службное (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>
<b>Форма контроля</b>	Зачет.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	2 з.е.

### Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.2.2 Иностранный язык

<b>Цель</b>	обучение практическому владению языком для активного применения иностранного языка в общебытовом и профессиональном общении.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. развитие навыков устного и письменного (написание личных писем) иноязычного общения;</li> <li>2. овладение всеми видами чтения (просмотрового, ознакомительного, изучающего, поискового);</li> <li>3. развитие навыков публичной речи (сообщение, доклад, дискуссия) в рамках социокультурной и профессиональной тематики;</li> <li>4. развитие навыков письменной аргументации точки зрения (сочинения);</li> <li>5. расширение знаний о своей стране;</li> <li>6. ознакомление обучающихся с элементами конкретной культуры, значимыми для успешного осуществления контактов с ее представителями;</li> <li>7. развитие навыков заполнения анкет, написания резюме, делового письма и ведения переписки, коррелирующей с соответствующими сферами деятельности будущего специалиста;</li> <li>8. знакомство с основами реферирования, аннотирования и перевода литературы по профилю;</li> <li>9. развитие навыков самостоятельного углубления и совершенствования полученных знаний и умений в профессиональной деятельности.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-5</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- культурно-специфические особенности менталитета, представлений, установок, ценностей представителей инокультуры (в сравнении с родной);</li> <li>- основные факты, реалии, имена, достопримечательности, традиции родной страны и страны изучаемого языка;</li> <li>- достижения, открытия, события из области истории, культуры, политики, социальной жизни родной страны и страны изучаемого языка;</li> <li>- основные особенности зарубежной системы образования в области избранной профессии (в сравнении с родной страной);</li> <li>- достоинства и недостатки развития мировой экономической/производственной сферы;</li> <li>- основные фонетические, лексико-грамматические, стилистические особенности изучаемого языка и его отличие от родного языка;</li> <li>- особенности собственного стиля учения/овладения предметными знаниями;</li> <li>- поведенческие модели и сложившуюся картину мира носителей языка;</li> <li>- важнейшие параметры языка конкретной специальности;</li> <li>- основные различия письменной и устной речи.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порождать адекватные в условиях конкретной ситуации общения устные и письменные тексты;</li> <li>- реализовать коммуникативное намерение с целью воздействия на партнера по общению;</li> <li>- адекватно понимать и интерпретировать смысл и намерение автора при восприятии устных и письменных аутентичных текстов;</li> <li>- выявлять сходство и различия в системах родного и иностранного языка;</li> <li>- проявлять толерантность, эмпатию, открытость и дружелюбие при</li> </ul>

	<p>общении с представителями другой культуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предупреждать возникновение стереотипов, предрассудков по отношению к собственной культуре;</li> <li>- идентифицировать языковые региональные различия в изучаемом языке;</li> <li>- выступать в роли медиатора культур.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- межкультурной коммуникативной компетенцией: навыками устной коммуникации (нормативным произношением и ритмом речи) и применять их для общения на темы бытового, учебного и общенаучного общения;</li> <li>- социокультурной компетенцией для успешного взаимопонимания в условиях общения с представителями другой культуры;</li> <li>- базовой грамматикой и основными грамматическими явлениями, характерными для общенаучной речи;</li> <li>- знаниями о родной стране и стране изучаемого языка;</li> <li>- основами публичной речи – делать подготовленные сообщения;</li> <li>- основными навыками письменной коммуникации, необходимыми для ведения переписки в личных, учебных и профессиональных целях и письменной аргументации собственной точки зрения;</li> <li>- когнитивными стратегиями для автономного изучения иностранного языка: самостоятельно углублять и совершенствовать полученные знания и умения в профессиональной деятельности;</li> <li>- интернет-технологиями для выбора оптимального режима получения информации;</li> <li>- презентационными технологиями для предъявления информации;</li> <li>- исследовательскими технологиями для выполнения проектных заданий.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	Фонетика. Лексика фразеология. Грамматика. Аудирование. Восприятие на слух монологической и диалогической речи. Говорение. Публичная монологическая и диалогическая речь с использованием речевых образцов/формул речевого этикета (бытовая, краеведческая, страноведческая, социокультурная, профессиональная тематика). Основы личной и деловой переписки. Анкеты. Личные и деловые письма. Резюме. Сочинения-рассуждения, аргументация. Чтение. Виды чтения учебных, краеведческих, страноведческих текстов. Виды аннотирования, реферирования. Письменный перевод с иностранного языка литературы по специальности.
<b>Форма контроля</b>	Зачет. Экзамен.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	8 з.е.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.2.3 Русский язык и культура речи**

<b>Цель</b>	качественно повысить уровень речевой культуры; развить навыки эффективного речевого поведения в различных ситуациях общения; расширить общегуманитарный кругозор.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. дать представление об основных свойствах языковой системы, о законах функционирования русского литературного языка и современных тенденциях его развития; обогатить представления о языке как важнейшей составляющей духовного богатства народа;</li> <li>2. познакомить с системой норм русского языка и совершенствовать навыки правильной речи (устной и письменной);</li> <li>3. показать богатые выразительные возможности русского языка;</li> </ol>

	<p>4. выработать навыки создания точной, логичной, выразительной речи;</p> <p>5. сформировать умение организовать свою речевую деятельность языковыми средствами и способами, адекватными ситуациям общения; научить умелому использованию приемов оптимизации всех видов речевой деятельности;</p> <p>6. выработать у студентов умение четко разграничивать стили языка и речи, правильно и целесообразно оперировать стилистическими средствами русского языка;</p> <p>7. выработать навыки речевого оформления официально-деловых документов разного вида;</p> <p>8. расширить активный словарный и фразеологический запас студентов; развить лингвистическое мышление и коммуникативную культуру;</p> <p>9. научить пользоваться различными нормативными словарями и справочниками, отражающими проблемы культуры речи.</p>
<p><b>Требования к результатам освоения</b></p>	<p>ОК-5</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы культуры речи,</li> <li>- виды и типы норм литературного языка,</li> <li>- классификацию функциональных стилей языка,</li> <li>- особенности делового общения, как вида профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- строить свою речь в соответствии с нормами литературного языка,</li> <li>- пользоваться словарями различных типов,</li> <li>- логически последовательно, аргументированно и ясно излагать мысли, правильно строить устную и письменную речь.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками создания необходимого для успешной коммуникации текста с использованием различных стилевых средств языка;</li> <li>- навыками аргументированного изложения своей точки зрения.</li> </ul>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Язык и речь. Основные уровни и единицы языка. Понятие о литературном языке, нелитературных вариантах языка, норме, культуре речи. Речевое взаимодействие. Основные единицы общения. Устная и письменная разновидности литературного языка. Нормативный, коммуникативный, этический аспекты культуры устной и письменной речи. Нормы литературного языка: орфоэпические, морфологические, синтаксические, лексические; орфографические и пунктуационные. Основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения. Функциональные стили современного русского языка. Взаимодействие функциональных стилей. Официально-деловой стиль, сфера его функционирования, жанровое разнообразие. Языковые формулы официальных документов. Приемы унификации языка служебных документов. Интернациональные свойства русской официально-деловой письменной речи. Язык и стиль распорядительных документов. Язык и стиль коммерческой корреспонденции. Язык и стиль инструктивно-методических документов. Реклама в деловой речи. Правила оформления документов. Речевой этикет в документе. Жанровая дифференциация, отбор языковых средств в публицистическом стиле. Научный стиль. Специфика использования элементов различных языковых уровней в научной речи. Речи нормы учебной и научной сфер деятельности. Разговорная речь в системе функциональных разновидностей русского литературного языка. Условия функционирования разговорной речи,</p>

	роль внеязыковых факторов. Язык художественной литературы.
<b>Форма контроля</b>	Зачет
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

#### Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.2.4 Ораторское искусство

<b>Цель</b>	формирование коммуникативной и риторической компетенции студента.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Овладение риторическими знаниями о правилах и нормах общения, о требованиях к речевому поведению в различных коммуникативно-речевых ситуациях.</li> <li>2. Изучение и использование коммуникативно-речевых (риторических) умений.</li> <li>3. Осознание особенностей делового общения, специфики коммуникативно-речевых ситуаций в профессиональной деятельности.</li> <li>4. Овладение умением решать коммуникативные и речевые задачи в конкретной ситуации общения.</li> <li>5. Изучение опыта анализа и создания профессионально значимых типов высказываний.</li> <li>6. Развитие творчески активной речевой личности, умеющей применять полученные знания и сформированные умения в новых постоянно меняющихся условиях проявления той или иной коммуникативной ситуации, способной искать и находить собственное решение многообразных профессиональных задач.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-5</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования, предъявляемые к устному выступлению, методике подготовки и произнесения публичной речи, облику оратора;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять подготовку материала устного выступления с учетом требований риторики;</li> <li>- методически правильно с использованием различных средств выразительности и наглядности выступать с устной речью перед различными аудиториями;</li> <li>- осуществлять самоконтроль устного выступления и корректировать его;</li> <li>- грамотно строить речь, соблюдая правила словоупотребления, орфоэпии;</li> <li>- создавать устные и письменные тексты разных жанров исходя из запросов целевой аудитории.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами и приемами вербальной и невербальной коммуникации;</li> <li>- навыками использования в текстах риторических выразительных средств;</li> <li>- навыками публичного выступления;</li> </ul>

	- способностью к коммуникации для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.
<b>Содержание дисциплины</b>	Риторика как предмет изучения. Общение (стили общения, текст как единица общения, категории текста, невербальные средства общения). Основы мастерства публичного выступления (подготовка к публичному выступлению, виды публичных выступлений). Речевые жанры (письменные жанры профессионального общения, составление автобиографии и резюме).
<b>Форма контроля</b>	Зачет
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	2 з.е.

### Аннотация рабочей программы дисциплины

#### Б1.Б.2.5 Язык искусства (великие книги, великие фильмы, музыка, живопись)

<b>Цель</b>	создание достаточно представительной картины определяющих явлений литературы и искусства, осознание составляющих мирового культурного процесса как особых эпох с собственными философско-эстетическими доминантами и приоритетами.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. обеспечить приобретение студентами систематизированных знаний о закономерностях развития культурно-исторических эпох, стилей, направлений и национальных школ в искусстве;</li> <li>2. показать особенности развития мировой литературы, дать представление о литературном процессе, взаимодействии и взаимовлиянии литератур;</li> <li>3. воспитать художественно-эстетический вкус и культуру восприятия произведения искусства;</li> <li>4. обучить умению первичного анализа произведения искусства с учетом его исторических и идеологических характеристик;</li> <li>5. сформировать навыки работы с учебно-методической и научной литературой по проблематике курса;</li> <li>6. акцентировать внимание студентов на узловых моментах истории отечественного кино, выявить их взаимосвязь с историческими этапами развития страны;</li> <li>7. познакомить студентов с творческими биографиями выдающихся отечественных кинематографистов;</li> <li>8. познакомить студентов с основными этапами и историческими периодами отечественного кино от первых киносеансов в России до наших дней, основными проблемами формирования художественного мышления в кино, узловыми творческими биографиями и стилевыми направлениями.</li> <li>9. познакомить студентов с зарождением, развитием и современным положением живописи и музыки разных стран мира и нашей страны.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-1</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- историю отечественного и зарубежного искусства;</li> <li>- природу и содержание искусства;</li> <li>- общие тенденции развития искусства;</li> <li>- основные ансамбли и отдельные произведения;</li> <li>- основы художественного языка;</li> <li>- динамику развития мировой литературы и искусства;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- закономерности развития мировой культуры как многообразного и вместе с тем целостного процесса.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- атрибутировать памятник, отрывок из произведения;</li> <li>- осуществлять поиск, отбор и обработку информации в области искусства и литературы;</li> <li>- формировать представления о роли искусства в жизни человека, в его духовно-нравственном развитии;</li> <li>- различать формирования направлений, художественных школ, стилей, влияний, степень зависимости творцов от заказчиков, внешних и внутренних обстоятельств и сил.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системой знаний о закономерностях развития искусства, механизмах и способах регуляции художественной жизни;</li> <li>- понятийным аппаратом для описания историко-культурных явлений и процессов, иметь навыки ведения дискуссии по проблемам курса;</li> <li>- теоретическими знаниями об основных этапах истории мировой литературы и культуры.</li> </ul>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Литература Древнего Рима. Литература средневековой Европы. Древнерусская литература. Великие книги эпохи Ренессанса, XVII и XVIII веков. Литература эпохи Просвещения. Романтизм как художественный метод. Реалистическая литература XIX века в Западной Европе. Модернизм – искусство, рожденное XX веком. Европейский роман XX века. Основные направления и тенденции развития зарубежной литературы XX века. Авангардистские течения 10–20-х годов XX века. Отечественная литература XIX века. Золотой век русской поэзии. Романтизм В.А. Жуковского и К.Н. Батюшкова. А.С. Пушкин и поэты пушкинской плеяды. Обзор творчества А.С. Грибоедова, М.Ю. Лермонтова, Ф.И. Тютчева. Н.В. Гоголь, «натуральная школа» – расцвет реализма. Вторая половина XIX века как «русский период» в мировой литературе. Романы И.С. Тургенева. Проза Л.Н. Толстого и Ф.М. Достоевского. Новеллистика и драматургия А.П. Чехова. Мировое значение русской литературы XIX века (рецепция русских классиков Т. Манном, В. Вулф, Э. Хемингуэем, У.С. Моэмом и др.). Постмодернизм в литературе.</p> <p>Место кинематографа в современной культуре. Российское кино в 70-80 годы. Кинематограф перестроечного периода Режиссер Андрей Тарковский. Режиссер Эльдар Рязанов. Режиссер Никита Михалков. Режиссер Павел Чухрай. Режиссер Георгий Данелия. Зарождение и развитие кинематографа в Европе и Америке (1885-1914). Французская кинематография. Режиссер Стивен Спилберг. Режиссер Квентин Тарантино. Режиссер Стэнли Кубрик. Режиссеры Ж.Л.Годар, Ф.Трюффо, К.Шаброль, Л.Маль, А.Пенн, С.Поллак. Итальянская скрипичная школа XVII – XVIII веков. Творчество И.С. Баха. Моцарт. Творческий облик. Моцарта. Творчество Л. Бетховена. Творчество Ф. Шопена. Творчество Ж. Бизе. Творчество К. Дебюсси. Основные направления развития музыкального искусства XX века. Отечественная музыка в первой половине XIX в. Жизнь и творчество М.И. Глинки. «Могучая кучка» и ее роль в развитии русской профессиональной музыки. М.А. Балакирев. М.П. Мусоргский. Н.А. Римский-Корсаков. А.П. Бородин. Творческий облик П.И. Чайковского. Отечественная музыкальная культура на рубеже XIX-XX вв. Творчество С.В.</p>

	Рахманинова. Творчество А.Н. Скрябина. Творческий путь И.Ф. Стравинского. Жизнь и творчество С.С. Прокофьева. Творчество А. Шнитке. Творчество С. Губайдуллиной. Зарубежная живопись средневековой Европы. Живопись Древнего Рима. Великая живопись эпохи Ренессанса. Великая зарубежная живопись XVII–XVIII веков. Великая зарубежная живопись XVII–XVIII веков. Основные направления западноевропейского искусства XIX века. Романтизм как художественный метод. Реалистическое искусство XIX века в Западной Европе. Рубеж XIX–XX веков – новый этап развития живописи в Западной Европе. Постмодернизм. Основные тенденции в современном культурном процессе России, Западной Европы и США. Русское искусство XVIII века. Великая отечественная живопись XIX века. Рубеж XIX–XX веков – новый этап развития живописи в России. Авангардистские течения 10–20-х годов XX века. Русская живопись первой половины XX века.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.2.6 Психология общения**

<b>Цель</b>	создать условия для формирования у будущих профессионалов навыков конструктивного взаимодействия в коллективе, коммуникативной компетентности, уважительного отношения к ценностям и особенностям других людей и социальных групп, способностей к самоорганизации и самообразованию.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. познакомить с основами психологии общения;</li> <li>2. сформировать навыки конструктивного взаимодействия в процессе совместной деятельности;</li> <li>3. сформировать навыки делового общения и применения психологических знаний в учебно-профессиональной деятельности и повседневной жизни;</li> <li>4. создать условия для формирования социальной и профессиональной рефлексии; мотивации к самопознанию, самоорганизации и саморазвитию.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-6</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру и средства общения;</li> <li>- перцептивную, коммуникативную и интерактивную стороны общения; - механизмы, эффекты и ошибки восприятия;</li> <li>- психологические приёмы построения самопрезентации и ведения диалога;</li> <li>- стили общения; техники конструктивного общения и разрешения конфликтов;</li> <li>- принципы и методы организации и управления малой группой.</li> </ul> <p>Психологические приёмы самоорганизации и саморегуляции.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- построить монолог и диалог с учётом особенностей слушателей;</li> <li>- конструктивно разрешать конфликтные ситуации, возникающие при групповой работе;</li> <li>- регулировать своё психоэмоциональное состояние</li> </ul> <p>Владеть:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техниками слушания и Я-высказывания, приёмами самопрезентации и ведения диалога;</li> <li>- навыками организации группового взаимодействия; приёмами самоорганизации, саморегуляции и саморазвития.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	Понятие и структура общения. Общение как восприятие человека человеком. Общение как обмен информацией. Общение как взаимодействие в группе. Управление поведением в конфликтной ситуации. Проявление Я-концепции в общении. Проявление темперамента и характера в общении. Саморегуляция в процессе общения. Развитие стрессоустойчивости. Общение в профессиональной деятельности. Развитие компетентности в общении.
<b>Форма контроля</b>	Зачет.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	2 з.е.

### Б1.Б.3 Основы здорового и безопасного образа жизни

#### Аннотация рабочей программы дисциплины

##### Б1.Б.3.1 Безопасность жизнедеятельности

<b>Цель</b>	формирование у студентов систематизированных знаний об опасностях и способах защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ознакомление обучающихся с опасными природными, техногенными и биосоциальными факторами окружающей среды в условиях современного информационного общества;</li> <li>2. формирование представлений об адекватных способах защиты от опасных факторов окружающей среды;</li> <li>3. овладение приемами оказания первой помощи в угрожающих жизни ситуациях;</li> <li>4. формирование способности соблюдать основные требования информационной безопасности.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК–9</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-особенности чрезвычайных ситуаций и их опасность для человека;</li> <li>-методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;</li> <li>-приемы оказания первой помощи в, терминальных состояниях.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- применять на практике приемы оказания первой помощи.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами защиты в чрезвычайных ситуациях различного характера;</li> <li>- навыками оказания первой медицинской помощи пострадавшему.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	Введение в безопасность. Основные понятия, и определения в техносферной безопасности. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов среды обитания. Опасные и вредные производственные факторы технологических процессов. внедрение инженерно-технических средств предупреждения их возникновения. Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека. Безопасность в условиях чрезвычайных ситуаций.

	Нормативно-правовое регулирование по подготовке к защите и по защите населения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, их классификация. Действия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций природного характера. Действия при угрозе и возникновении ЧС техногенного характера, а также при угрозе и совершении террористических актов. Опасности, возникающие при ведении военных действий. Оказание первой медицинской помощи.
<b>Форма контроля</b>	Экзамен.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.3.2 Физическая культура и спорт**

<b>Цель</b>	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.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;</li> <li>2. знание научно- биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;</li> <li>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;</li> <li>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;</li> <li>5. приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;</li> <li>6. создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК – 8</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать творческие средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.</li> </ul>

<b>Содержание дисциплины</b>	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
<b>Форма контроля</b>	Зачет.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	2 з.е.

#### Б1.Б.4 Проектная деятельность

##### Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.4.1 Основы проектной деятельности 1

<b>Цель</b>	формирование готовности студентов к реализации проектной деятельности, нацеленной на преобразование социокультурной среды, способов жизнедеятельности индивидов и их групп.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. систематизация представлений об основах проектной деятельности для дальнейшего применения полученных знаний и умений в решении конкретных практических задач с использованием проектного метода;</li> <li>2. формирование проектного мышления и освоение базовых принципов проектной деятельности в планировании предприятий общественного питания;</li> <li>3. освоение основных субъектных позиций в проектной деятельности: исполнителя проектных заданий, разработчика проектных задач, организатора рефлексивной коммуникации, разработчика проекта.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-7 Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение и сущность современных концепций проектной деятельности.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно анализировать научную литературу;</li> <li>- получать и обрабатывать информацию.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками критического восприятия информации.</li> </ul> <p>ПК-28 Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности проектной деятельности и способы ее командной организации, определяемые спецификой проявления проектного сознания и проектной культуры в области проектирования предприятий питания;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять правильность подготовки технологического проекта, выполняемого проектной организацией;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирования проектной работы, распределения задач и ролей в группе, рефлексивной координации проектных идей и координации своих действий с действиями других участников проекта в области проектирования предприятий питания.</li> </ul>

<b>Содержание дисциплины</b>	<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>
<b>Форма контроля</b>	Контрольная работа.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	2 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.4.2 Основы проектной деятельности 2**

<b>Цель</b>	приобретение студентами опыта реализации проектной деятельности, позволяющего принимать решения по координированию людей, оборудования, материалов, финансовых средств и графиков для выполнения определенного проекта в заданное время, в пределах бюджета.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. изучение методических подходов к принятию решений по выработке концепции проекта, его структуризации и оценке;</li> <li>2. изучение инструментария планирования и контроля хода выполнения проекта.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-7 Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение и сущность современных концепций проектной деятельности.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно анализировать научную литературу;</li> <li>- получать и обрабатывать информацию.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками критического восприятия информации.</li> </ul> <p>ПК-28 Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы разработки концепции и целей проекта);</li> <li>- процедуру структуризации проекта;</li> <li>- порядок разработки сметы проекта;</li> <li>- принципы управления рисками проекта;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методики управления временем и стоимостью проекта;</li> <li>- методы контроля за ходом реализации проекта;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитать график реализации проекта с помощью инструментов календарного планирования;</li> <li>- управлять взаимодействиями в проекте;</li> <li>- обеспечить эффективный контроль и регулирование, а также управление изменениями.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами планирования проектов;</li> <li>- методами бюджетирования проектов;</li> <li>- методами контроля за ходом реализации проектов.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	Проект как основная форма проектной деятельности. Концепция проекта. Обоснование количественных параметров проекта. Оценка рисков проекта. Управление коммуникациями в проекте. Презентация проекта.
<b>Форма контроля</b>	Зачет.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	2 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.Б.4.3 Проектирование в профессиональной деятельности**

<b>Цель</b>	формирование у студентов компетенций, предполагающих самостоятельный творческий поиск и применение приобретённых знаний.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование набора знаний, необходимых для решения инженерных задач в процессе практической деятельности на основе принципа неразрывного единства теоретического и практического обучения.</li> <li>3. Приобретение навыков творческого мышления.</li> <li>4. Развитие исследовательских умений и академических навыков.</li> <li>5. Воспитание чувства ответственности за качество принятых решений.</li> <li>6. Формирование умений использовать нормативную и справочную документацию, специальную литературу.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОПК-2</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологические принципы производства продукции общественного питания.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональной терминологией;</li> <li>- навыками по изучению и анализу научно-технической информации в области общественного питания.</li> </ul> <p>ПК-4</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы поиска и накопления необходимой научной информации, ее обработки и оформления результатов;</li> <li>- методику проектирования в профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания;</li> <li>- вести библиографический поиск, накопление и обработку научной</li> </ul>

	<p>информации, составлять список литературы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками составления заявки на изобретение, полезную модель.</li> </ul> <p>ПК-5</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы проектирования в профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать нормативно-техническую документацию;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности предприятия;</li> <li>- оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания.</li> </ul> <p>ПК-27</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования в профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления реконструкции и технического перевооружения в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта;</li> <li>- технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками по контролю качества предоставляемых организациями услуг по проектированию.</li> </ul> <p>ПК-28</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные нормы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания;</li> <li>- прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов;</li> <li>- правила подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией,</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса;</li> <li>- выполнять технологические расчеты, с учетом научной организации труда, и на основе технологических схем торгово-производственного процесса производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений;</li> <li>- графически уметь выполнить чертежи цехов с расстановкой технологического оборудования;</li> <li>- читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).</li> </ul> <p>Владеть:</p>
--	--

	- навыками поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания.
<b>Содержание дисциплины</b>	Курсовой проект 1. Курсовой проект 2.
<b>Форма контроля</b>	Курсовые проекты.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

### Б1.Б.5 Модуль профильной направленности

#### Аннотация рабочей программы дисциплины

##### Б1.Б.5.1 Технология продукции общественного питания

<b>Цель</b>	готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;</li> <li>2. организовывать документооборот по производству на предприятии питания;</li> <li>3. оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p><b>ОПК-2</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологические принципы производства продукции общественного питания;</li> <li>- понятия о функционально-технологических свойствах пищевых веществ (белков, жиров, углеводов);</li> <li>- технологию производства блюд, кулинарных и мучных изделий (классификация, ассортимент, технологическая подготовка рецептурных компонентов, технологические схемы производства, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации).</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональной терминологией;</li> <li>- навыками по изучению и анализу научно-технической информации в области общественного питания.</li> </ul> <p><b>ОПК-4</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устройство и принцип действия различных видов технологического оборудования;</li> <li>- требования техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования на разных классах предприятий питания.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать полученные в процессе изучения предмета знания для решения соответствующих теоретических, практических и профессиональных задач.</li> </ul> <p>Владеть:</p>

	<p>- навыками по эксплуатации различных видов технологического оборудования для разных классов предприятий питания</p> <p><b>ПК-5</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию и ассортимент блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- основные критерии оценки качества продукции общественного питания;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке полуфабрикатов;</li> <li>- технологию приготовления продукции общественного питания;</li> <li>- инновационные направления в приготовлении продукции общественного питания.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать производственные мощности предприятия;</li> <li>- рассчитывать эффективность работы технологического оборудования;</li> <li>- рассчитывать рацион питания различных групп населения.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания;</li> <li>- навыками оценивания и планирования внедрения инноваций в производство.</li> </ul> <p><b>ПК-6</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативную документацию на блюда и кулинарные изделия;</li> <li>- тенденции расширения ассортимента продукции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать нормативно-техническую документацию на новые блюда.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	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.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой. Экзамены.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	16 з.е.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.Б.5.2 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**

<b>Цель</b>	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.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. научить принимать оптимальные решения по созданию предприятий разного типа;</li> <li>2. научить внедрять предприятия в систему рыночных отношений конкурентной среды;</li> </ol>

	<p>3. умению выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.</p>
<p><b>Требования к результатам освоения</b></p>	<p><b>ОПК-5</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию и управление производства;</li> <li>- научные основы организации производства;</li> <li>- производственные системы и их виды (классификация предприятий);</li> <li>- производственный процесс;</li> <li>- методы организации производства и способы их обоснования;</li> <li>- основы проектирования производственных систем;</li> <li>- профессиональную лексику;</li> <li>- особенности организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать создание предприятия (разрабатывать бизнес-план);</li> <li>- владеть процедурой разработки новых услуг;</li> <li>- организовать обслуживание посетителей с учетом особенностей предприятия и проводимого мероприятия.</li> <li>- прогнозировать стратегию развития предприятия, эффективность и конкурентоспособность выпускаемой продукции обосновать принятие решений в процессе реализации инвестиционного проекта и бизнес-плана.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами планирования создания предприятий (разрабатывать бизнес-план);</li> <li>- приемами создания предприятий общественного питания;</li> <li>- владеть процедурой разработки новых услуг;</li> <li>- навыками сервировки стола;</li> <li>- методиками проводить рекламную кампанию.</li> </ul> <p><b>ПК-5</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности производственных процессов и методы эффективного осуществления проектов инновационного плана в рамках конкретного предприятия, фирмы, организации;</li> <li>- оборудование предприятий общественного питания.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать производственные мощности предприятий общественного питания;</li> <li>- рассчитывать эффективность работы технологического оборудования;</li> <li>- организовывать рабочие места в производственных помещениях.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-технологической документацией на различных операциях с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</li> </ul>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Введение. Основы организации предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании. Организация снабжения предприятий общественного питания. 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>

<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.5.3 Проектирование предприятий общественного питания**

<b>Цель</b>	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.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ознакомить студентов с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта;</li> <li>2. дать студентам сведения о типовых, индивидуальных проектах, проектах для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий;</li> <li>3. дать сведения об использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов;</li> <li>4. ознакомить студентов с пространственным размещением оборудования и рабочих мест, в производственных цехах, компоновкой цехов и других помещений;</li> <li>5. привить навыки выполнения технологических чертежей предприятий: заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p><b>ОК-7</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение и сущность современных концепций проектирования предприятий общественного питания.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно анализировать нормативную документацию;</li> <li>- получать и обрабатывать информацию.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками критического восприятия информации.</li> </ul> <p><b>ПК-27</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания;</li> <li>- основные направления реконструкции и технического перевооружения предприятий питания;</li> <li>- современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта;</li> <li>- технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками по контролю качества предоставляемых организациями услуг по проектированию.</li> </ul> <p><b>ПК-28</b></p>

	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания;</li> <li>- прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов;</li> <li>- правила подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией,</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса;</li> <li>- выполнять технологические расчеты, с учетом научной организации труда, и на основе технологических схем торгово-производственного процесса производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений;</li> <li>- графически уметь выполнить чертежи цехов с расстановкой технологического оборудования;</li> <li>- читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания.</li> </ul> <p><b>ПК-29</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-техническую документацию при разработки проектов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования;</li> <li>- оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативно-техническую документацию при разработки проектов.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	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.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой. Экзамен.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	8 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.5.4 Экономика предприятий питания**

<b>Цель</b>	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
-------------	--

	<p>страны.</p>
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. овладеть экономической терминологией, уметь применять ее в профессиональной деятельности;</li> <li>2. освоить основные экономические законы для понимания взаимосвязи экономических процессов и явлений;</li> <li>3. изучить методы экономического анализа для использования их в хозяйственной практике;</li> <li>4. приобрести навыки экономического прогнозирования на основе выявления тенденций в социально-экономических процессах для принятия обоснованных экономических решений.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-3</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы экономики (предмет, методы и функции экономической науки);</li> <li>- сведения о представителях мировой и отечественной экономической мысли, ведущих современных течениях экономической мысли;</li> <li>- основное экономическое противоречие и основные экономические вопросы;</li> <li>- основы микро- и макроэкономики;</li> <li>- особенности формирования микроэкономического равновесия на различных рынках;</li> <li>- особенности формирования и общего и частичного макроэкономического равновесия;</li> <li>- как организована банковская система в России и за рубежом;</li> <li>- как функционирует государственная бюджетная система;</li> <li>- теорию и историю экономических циклов, влияние цикличности на экономические параметры жизни людей.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять социально-экономические тенденции для разработки стратегии и тактики своей экономической и профессиональной деятельности.</li> <li>- выполнять расчеты основных технико-экономических показателей предприятий питания.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современным экономическим мышлением, позволяющим принимать оптимальные решения;</li> <li>- навыками экономического анализа для решения задач в профессиональной практике;</li> <li>- навыками проведения экономической экспертизы по вопросам профессиональной практики.</li> </ul> <p>ОПК-1</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комплекс современных методов обработки, обобщения и анализа экономической информации.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, сбор, хранение и обработку экономической информации для подготовки экономических решений в общественном питании, обеспечивающих повышение ее эффективности.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Введение в теорию экономики. Микроэкономика. Предмет и методы экономической науки. Потребности, блага и ресурсы общества.</p>

	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.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.5.5 Товароведение продовольственных товаров**

<b>Цель</b>	освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области товароведения продовольственных товаров.
<b>Задачи</b>	1. формирование основных аспектов конкурентоспособности продовольственных товаров и продовольственного сырья; 2. осуществлять технологический контроль соответствия качества продовольственных товаров.
<b>Требования к результатам освоения</b>	ОПК – 3 Знать: - теоретические и практические основы товароведения; - средства повышения конкурентоспособности; - вопросы повышения качества товаров и расширения ассортимента; - особенности формирования и оценки потребительских свойств продовольственных товаров. Уметь: - применять знания на практике в области потребительских свойств продовольственных товаров; - оценивать положение товара на рынке, конъюктуру спроса и предложения на предлагаемый товар; - выработать товарную, ценовую и ассортиментную политику для предлагаемого товара; - осуществлять технологический контроль соответствия качества продовольственных товаров. Владеть: - нормативно правовой базой в области товароведения продовольственных товаров.
<b>Содержание дисциплины</b>	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.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.5.7 Введение в профессиональную деятельность**

<b>Цель</b>	формирование у студентов представления о сфере профессиональной деятельности, ее месте и роли в общественном питании.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. показать сущность и содержание основы профессии;</li> <li>2. раскрыть особенности подготовки в КГУ им. К.Э. Циолковского;</li> <li>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;</li> <li>4. сформировать цели индивидуальной и профессиональной деятельности студентов.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОПК-5</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- морально-этические основы профессиональной деятельности, основные характеристики профессии.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно планировать свою учебную деятельность и выстраивать адекватные взаимоотношения с сокурсниками и преподавателями;</li> <li>- использовать возможности системы образования для повышения уровня своей профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- представлением об основных направлениях профессиональной деятельности;</li> <li>- нормами профессиональной этики;</li> <li>- культурой общения, способностью к восприятию, обобщению и анализу информации.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Организация деятельности высшего учебного заведения. Общие положения и основные задачи высшего учебного заведения. Прием в высшее учебное заведение. Управление высшим учебным заведением. Организация деятельности факультетов и кафедр.</p> <p>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.</p>

	<p>Воспитание студента как процесс формирования личности и коллектива. 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 содержание подготовки. Итоговая государственная аттестация. Квалификационные характеристики должностей руководителей, специалистов и служащих, на которых могут работать выпускники специальности. Профессиональные стандарты. Деловой этикет. Профессиональный язык. Личные и деловые качества специалиста. Этика и имидж.</p>
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.5.7 Этическая культура на предприятиях питания**

<b>Цель</b>	формирование у студентов комплекса компетенций по различным аспектам культуры на предприятиях общественного питания, которые позволят выпускникам осуществлять профессиональную деятельность.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. выявить сущность культуры, ее виды и роль деятельности предприятий общественного питания;</li> <li>2. изучить основные аспекты этической, психологической, эстетической и личной культуры на предприятиях;</li> <li>3. закрепить полученные знания на практических занятиях.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК–6 Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- этические нормы поведения;</li> <li>- психические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;</li> <li>- основы профессиональной этики.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать этические нормы поведения;</li> <li>- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа различных социальных феноменов, прогнозирования спроса на услуги на предприятиях общественного питания.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	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.
<b>Форма контроля</b>	Зачет.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	2 з.е.

**Б1.В.ОД.1 Профессиональный обязательный модуль**

### Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ОД.1.1 Охрана труда

<b>Цель</b>	приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм охраны труда на предприятиях общественного питания.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с современными требованиями к системе управления охраной труда и техникой безопасности.</li> <li>2. Создание безопасных условий труда на предприятиях общественного питания.</li> <li>3. Обеспечение безопасной эксплуатации современного оборудования.</li> <li>4. Выявление причин и факторов профессиональных заболеваний и производственного травматизма.</li> <li>5. Ознакомление с нормативами и современными техническими средствами контроля санитарно-гигиенических и экологических факторов предприятий общественного питания.</li> <li>6. Ознакомление с основными правилами оказания первой медицинской помощи пострадавшим.</li> <li>7. Ознакомление с основными правилами противопожарной безопасности на предприятиях общественного питания.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p><b>ОК-4</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные законодательные акты и нормативные документы по охране труда;</li> <li>- системы стандартов безопасности труда.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать законодательные акты, нормативные документы и инструкции для обеспечения надежности технологических процессов производства продуктов питания;</li> <li>- составлять и контролировать выполнение индивидуальных и коллективных договоров.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основами законодательства по охране труда работников общественного питания;</li> <li>- информацией для обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.</li> </ul> <p><b>ПК-3</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы техники безопасности для работников общественного питания;</li> <li>- структуру службы охраны труда на предприятиях;</li> <li>- необходимые мероприятия по охране труда;</li> <li>- опасные и вредные производственные факторы;</li> <li>- причины возникновения профессиональных заболеваний и травм;</li> <li>- требования к производственной среде и персоналу.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;</li> <li>- расследовать несчастные случаи на производстве, оформлять акт по форме Н-1;</li> <li>- измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</li> <li>- оценивать экологические последствия применения новых</li> </ul>

	<p>технологических решений.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</li> <li>- основами функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала;</li> <li>- способами по использованию технических средств для обеспечения безопасности клиентов и персонала на предприятиях общественного питания при возникновении ЧС.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Введение. Роль и структура организации охраны труда в России и службы охраны труда на предприятиях общественного питания.</p> <p>Основные законодательные акты и нормативные документы. Органы надзора и контроля за состоянием охраны труда.</p> <p>Коллективный и трудовой договоры.</p> <p>Государственное управление охраной труда и особенности службы охраны труда на предприятиях.</p> <p>Основы техники безопасности.</p> <p>Санитарные требования к производственной среде. Влияние токсичных веществ (газы, пары, пыль) на организм человека.</p> <p>Влияние техногенных факторов на здоровье человека.</p> <p>Понятие об общих и специальных правилах ТБ. Противопожарная профилактика.</p>
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ОД.1.2 Инженерная и компьютерная графика**

<b>Цель</b>	подготовка специалистов, имеющих профессиональные знания о методах построения графически точных и метрически определенных изображений пространственных форм на плоскости и умеющих использовать их на практике.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. познакомить с методами изображения пространственных форм на плоскости, т.е. научить составлять технический чертёж;</li> <li>2. развить способность по представленным проекциям мысленного воспроизведения объекта в пространстве, т.е. научить читать чертёж;</li> <li>3. помочь освоить методы графического решения задач, связанных с пространственными формами.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ПК – 2</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- типы графических изображений;</li> <li>- метод ортогонального проецирования на одну, две, три плоскости проекций;</li> <li>- способы построения проекций;</li> <li>- аксонометрические проекции (изометрическая проекция) и технический рисунок;</li> <li>- изображения чертежа (виды, разрезы, сечения);</li> <li>- правила оформления чертежа детали ручным и машинным способами;</li> <li>- последовательность выполнения чертежа с помощью чертежных инструментов и средств инженерной графики;</li> <li>- условное изображение резьбы и обозначение метрической резьбы;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- информационные возможности сборочного чертежа и спецификации;</li> <li>- условности и упрощения, применяемые при графическом отображении сборочных единиц.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально пользоваться чертежными инструментами;</li> <li>- выполнять геометрические построения (деление окружности на равные части, сопряжения) ручным и машинным способами;</li> <li>- читать и выполнять проекционные изображения, развертку простых геометрических тел и деталей на чертежной бумаге и дисплее;</li> <li>- осуществлять преобразования простой геометрической формы, изменять положение (ориентацию) объекта в пространстве, отображать перечисленные преобразования на бумаге и дисплее;</li> <li>- анализировать форму детали (с натуры и по графическим изображениям);</li> <li>- выполнять (создавать) чертеж детали, используя виды, разрезы, сечения (традиционными и техническими средствами);</li> <li>- отображать форму изделия, выбирая необходимое количество изображений (в том числе главное изображение чертежа);</li> <li>- оформлять чертежи в соответствии с требованиями ГОСТов ЕСКД и требованиями к чертежам, выполненным на ЭВМ;</li> <li>- читать чертежи несложных деталей.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами построения графических изображений;</li> <li>- приемами чтения и выполнения проекционных изображений, разверток простых геометрических тел и деталей;</li> <li>- приемами оформления чертежей в соответствии с требованиями ГОСТов ЕСКД и требованиями к чертежам.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Машиностроительное черчение. Виды изделий. Виды и комплектность конструкторских документов. Стадии разработки конструкторской документации.</p> <p>Рабочие чертежи деталей. Содержание рабочего чертежа. Изображение деталей. Оформления 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>
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ОД.1.3 Метрология, стандартизация и сертификация**

<b>Цель</b>	формирование целостного представления метрологии как науки об измерениях, обеспечивающей единство измерений и повышение точности, необходимых для повышения качества процессов, продукции и оказываемых услуг.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. освоение систематизированных знаний об истории развития метрологии, стандартизации и сертификации, формирование целостного представления о месте и роли метрологии, стандартизации и сертификации во всемирно-историческом развитии;</li> <li>2. освоение общих принципов, методов и процедур технического</li> </ol>

	<p>регулируемая, 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>
<p><b>Требования к результатам освоения</b></p>	<p><b>ОПК-3</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательство РФ о техническом регулировании и обеспечения единства измерений;</li> <li>- принципы технического регулирования и обеспечения единства измерений, положения закона «О техническом регулировании», «Об обеспечении единства измерений» в РФ;</li> <li>- требования, предъявляемые к порядку разработки технических регламентов.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять технологию разработки и аттестации методик выполнения измерений, испытаний и контроля;</li> <li>- использовать правовые основы обеспечения единства измерений для решения профессиональных задач;</li> <li>- применять систему сертификации при решении профессиональных задач;</li> <li>- использовать нормативные документы системы обеспечения единства измерений.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работы с нормативно-правовой документацией в сфере производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>- осуществлением мероприятия по повышению уровня качества выпускаемой продукции с учетом требований федеральных законов.</li> </ul> <p><b>ПК-1</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру правовых основ метрологии, стандартизации и сертификации; основные нормативные документы в области технического регулирования и обеспечения единства измерений и их положения;</li> <li>- порядок и процедуру сертификации выпускаемой продукции и систем качества;</li> <li>- терминологию, нормативные документы в этой сфере, основные принципы и цели, задачи метрологии, технического регулирования и сертификации;</li> <li>- классификацию, организацию и проведение измерений, методы получения достоверной измерительной информации;</li> <li>- схемы подтверждения соответствия;</li> <li>- регулирование отношений между потребителями и изготовителями продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;</li> <li>- выбирать схемы сертификации зависимости от вида выпускаемой продукции;</li> <li>- проводить проверку и аттестацию измерительных средств и осуществлять ведомственную поверку и калибровку приборов и систем измерений;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять нормативные документы в области метрологии, обеспечения единства измерений, технического регулирования и сертификации;</li> <li>- разбираться в схемах сертификации;</li> <li>- разбираться в маркировке продукции и обозначениях знаков применяемых при процедуре подтверждения соответствия.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическим использованием нормативной документации, классификаторов продукции; навыками применения специальной терминологии и лексики в области метрологии, обеспечение единства измерений, технического регулирования и сертификации;</li> <li>- навыками применения нормативных документов по метрологии и обеспечению единства измерений, сертификации.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	Метрология и ее задачи. Размер, отклонения, допуск размера. Соединения гладких элементов деталей. Стандартизация отклонений формы и расположения поверхностей. Стандартизация шероховатости поверхности. Размерные цепи. Основные сведения о стандартизации. Основные сведения о сертификации. Физические величины. Международная система единиц СИ. Шкалы измерений. Виды измерений. Погрешность измерения и ее оценка.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

## **Б1.В.ОД.2 Модуль профильной направленности**

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ОД.2.1 Физика**

<b>Цель</b>	Формирование базового уровня знаний разделов физики для решения инженерных и технологических задач, обеспечивающих высокий уровень качества и безопасности продукции.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. обучение студентов основным понятиям, моделям, методам, используемых в различных разделах общей физики;</li> <li>2. ознакомление с основными результатами физических теорий;</li> <li>3. изучение основных законов следующих разделов физики: - механики, - термодинамики и молекулярной физики, - электро- и магнитостатики, электродинамики, - оптики, - основ физики атома и атомного ядра;</li> <li>4. получение навыков решения физических задач;</li> <li>5. изучение методов измерений в физике и технике и методов оценки точности измерений.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОПК - 1</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- элементы содержания дисциплины, отраженные в программе учебного предмета «Физика»;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации по учебному предмету «Физика»;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью применять знания, приобретенные при изучении дисциплины «Физика» и представлять их в требуемом формате с использованием информационных технологий;</li> </ul> <p>ПК-5</p> <p>Знать:</p>

	<p>- понятия физики необходимые для расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования;</p> <p>Уметь:</p> <p>-использовать знания, приобретенные при изучении дисциплины, для расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования;</p> <p>Владеть:</p> <p>- способами применения знаний, приобретенных при изучении дисциплины, для расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	Механика. Молекулярная физика и термодинамика. Электродинамика. Оптика. Атомная и ядерная физика.
<b>Форма контроля</b>	Экзамен.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

#### Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ОД.2.2 Механика

<b>Цель</b>	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.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. определение сил, возникающих при взаимодействии материальных тел, составляющих механическую систему (силовой расчет);</li> <li>2. определение характеристик движения тел и их точек в различных системах отсчета (кинематический расчет);</li> <li>3. определение законов движения материальных тел при действии сил (динамический расчет).</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-7</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение и сущность современных концепций механики.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно анализировать научную литературу;</li> <li>- получать и обрабатывать информацию.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками критического восприятия информации.</li> </ul> <p>ПК-4</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фундаментальные основы теоретической механики;</li> <li>- основные понятия, модели, методы, используемые в различных разделах теоретической механики.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять принципы, законы, модели, теории и гипотезы для анализа конкретных технических систем и технологических процессов.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования аппарата теоретической механики для решения задач прикладных задач.</li> </ul>

<b>Содержание дисциплины</b>	Введение. Предмет статики, понятия и аксиомы статики. Тождественное преобразование системы сходящихся сил. Теория моментов сил. Тождественное 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.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ОД.2.3 Электротехника и электроника**

<b>Цель</b>	теоретическая и практическая подготовка студентов не электротехнической специальности в области электротехники, электроники.
<b>Задачи</b>	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.
<b>Требования к результатам освоения</b>	ПК – 5 Знать: - термины и определения по содержанию дисциплины. Уметь: - выполнить расчет и провести анализ линейных цепей и электрических цепей с нелинейными элементами; - составлять технические задания на разработку электрических частей автоматизированных и автоматических устройств и установок для управления производственными процессами. Владеть: - навыками по планированию и внедрению инноваций в производство.
<b>Содержание дисциплины</b>	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 (МПТ). 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.
<b>Форма контроля</b>	Зачет.

<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.
--------------------------------	--------

**Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ОД.2.4 Микробиология**

<b>Цель</b>	формирование знаний по основам общей микробиологии и умений использования полученных знаний в профессиональной деятельности.
<b>Задачи</b>	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.
<b>Требования к результатам освоения</b>	ОПК-3 Знать: - историю и задачи микробиологии, современную систематику, морфологию, генетику микроорганизмов; - основные принципы метаболизма микроорганизмов, - как влияют внешние факторы на микроорганизмы; - каким образом происходит трансформация различных соединений микроорганизмами; какое значение имеют микроорганизмы для человека. Уметь: - приготовить препараты микроорганизмов, различать основные формы бактерий, проводить количественный учет микроорганизмов в различных субстратах, получать накопительные и чистые культуры микроорганизмов, проводить качественные реакции на продукты метаболизма микроорганизмов. Владеть: - микробиологическими методами лабораторного анализа образцов сырья и готовой продукции. ПК-1 Знать: - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов. Уметь: - применять полученные знания в процессе исследования. Владеть: - микробиологическими методами лабораторного анализа образцов сырья и готовой продукции.
<b>Содержание дисциплины</b>	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.
<b>Форма контроля</b>	Зачет.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

### Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ОД.2.5 Физиология питания

<b>Цель</b>	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.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. раскрытие физиолого-гигиенического влияния пищевых продуктов и нутриентов на здоровье и функции организма</li> <li>2. дать базовые представления о роли питания в функционировании основных систем организма человека и оценка пищевого статуса организма;</li> <li>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;</li> <li>4. раскрыть физиолого-гигиеническую характеристику основных пищевых продуктов и их компонентов;</li> <li>5. объяснить физиолого-гигиенические основы рационального питания различных групп населения.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-6 Знать: - особенности формальных и неформальных отношений.</p> <p>Уметь: - использовать профессионально-ориентированную риторику; - самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу о питании; - толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p>Владеть: - навыками работы в коллективе.</p> <p>ПК 4 Знать: - анатомо-физиологических и биохимических основ пищеварения и регуляции гомеостаза человека; - микробную экологию пищеварительного тракта и его роль в поддержании здоровья человека; - основных пищевых веществ и их энергетических, пластических и регуляторных функций.</p> <p>Уметь: - определять среднесуточную потребность различных групп людей в энергии и основных (эссенциальных) пищевых веществах; - оценивать диеты и диетические блюда с позиции принципов сбалансированного питания.</p> <p>Владеть: -методами расчета среднесуточной потребности различных групп питающихся в пищевых источниках.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	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.
<b>Форма контроля</b>	Экзамен.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	5 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ОД.2.6 Санитария и гигиена питания**

<b>Цель</b>	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.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. дать базовые представления о гигиенических основах для предприятий питания;</li> <li>2. использовать основы правовых знаний в технологии продукции и организации общественного питания;</li> <li>3. сформировать базовые представления об организационно-правовых основах государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания;</li> <li>4. ознакомить с санитарными правилами и нормами для организаций централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>5. дать представления о личной гигиене работников предприятий питания;</li> <li>6. дать знание о профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекций.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК–4 Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные нормативно-правовые документы в области обеспечения санитарии и гигиены питания предприятий общественного питания.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в системе правовых актов, регламентирующих вопросы обеспечения санитарии и гигиены питания предприятий общественного.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умением использовать правовые документы в области санитарии предприятий общественного питания.</li> </ul> <p>ПК–3 Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и требования по анализу и профилактике кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования санитарии при оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции;</li> <li>- правила личной гигиены и профилактическое медицинское обследование работников сферы питания.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить оценку параметров микроклимата и соответствия их санитарным нормам;</li> <li>- проводить гигиеническую оценку качества продуктов питания, кулинарных блюд и кондитерских изделий.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правилами производственной санитарии, и охраны труда.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	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.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ОД.2.7 Основы строительства и инженерное оборудование**

<b>Цель</b>	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.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. формирование знаний основ строительства зданий и инженерного оборудования;</li> <li>2. получение знаний по внедрению прогрессивных технологий и проектирования новых предприятий.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ПК – 27</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовые документы по строительству зданий и инженерного оборудования;</li> <li>- термины и определения по содержанию дисциплины.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь работать с технической документацией;</li> <li>- проектировать генеральный план;</li> <li>- проектировать план предприятия общественного питания;</li> </ul>

	<p>- участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативно-правовой документацией;</li> <li>- навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования.</li> </ul> <p>ПК-28</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания;</li> <li>- прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов;</li> <li>- правила подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией,</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса;</li> <li>- выполнять технологические расчеты, с учетом научной организации труда, и на основе технологических схем торгово-производственного процесса производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений;</li> <li>- графически уметь выполнить чертежи цехов с расстановкой технологического оборудования;</li> <li>- читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>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.</p>
<b>Форма контроля</b>	Зачет. Зачет с оценкой.

<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.
--------------------------------	--------

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ОД.2.8 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях  
индустрии питания**

<b>Цель</b>	формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания.
<b>Задачи</b>	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.
<b>Требования к результатам освоения</b>	ОПК-3 Знать: - нормативную документацию для контроля качества сырья и готовой продукции. Уметь: - проводить отбор проб для анализа качества сырья и готовой продукции; - проводить органолептический анализ сырья и готовой продукции (бракераж); - осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции; - выполнять расчет химического состава и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. Владеть: - навыками работы с нормативно-правовой документацией качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания. ПК-1 Знать: - методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Уметь: - использовать технические средства для определения качества сырья и готовой продукции. Владеть: - навыками работы с техническими средствами. - навыками определения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
<b>Содержание дисциплины</b>	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.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой. Экзамен.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	6 з.е.

### Аннотация рабочей программы дисциплины

#### Б1.В.ОД.2.9 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

<b>Цель</b>	подготовить специалиста общественного питания по вопросам безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
<b>Задачи</b>	1. формирование знаний по безопасности продовольственного сырья; 2. формирование знаний по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам.
<b>Требования к результатам освоения</b>	ОПК-3 Знать: - правовые особенности в области обеспечения безопасности пищевых продуктов; - термины и определения безопасности сырья и продуктов питания; - природные токсиканты и антиалиментарные факторы питания. Уметь: - осуществлять технологический контроль соответствия качества сырья и производимой продукции. Владеть: - нормативно правовой базой в области безопасности продовольственного сырья. ПК-1 Знать: - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. Уметь: - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. Владеть: - методикой теоретического и экспериментального исследования.
<b>Содержание дисциплины</b>	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.
<b>Форма контроля</b>	Экзамен.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ОД.2.10 Пищевые и биологически активные добавки**

<b>Цель</b>	изучение законодательной и нормативной базы пищевых и биологически активных добавок, классификации БАД, особенностей применения пищевых добавок при производстве продовольственных товаров.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ознакомить студентов с целями, формами и методами использования пищевых биологически активных добавок в пищевой технологии и структуре питания;</li> <li>2. формированием товарного предложения этой продукции, пищевым законодательством в отношении биологически активных добавок и пищевых добавок, их химическим составом, особенностями этикетирования и хранения.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ПК – 4</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию пищевых и биологически активных добавок;</li> <li>- характеристику и функциональные свойства пищевых добавок;</li> <li>- особенности применения пищевых добавок как чужеродных веществ пищи;</li> <li>- характеристику и значение биологически активных добавок к пище;</li> <li>- значение экспертизы и гигиенической сертификации биологически активных добавок.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать законодательную и нормативную базу пищевых и биологически активных добавок при производстве продукции общественного питания;</li> <li>- применять добавки при производстве продовольственных товаров;</li> <li>- пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по биологически активные добавкам;</li> <li>- оценивать целесообразность применения добавок в промышленности, общественном питании, оздоровительных программах;</li> <li>- оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием добавок;</li> <li>- контролировать адекватность сопровождающей документации на пищевые добавки;</li> <li>- определять степень соответствия рекламы добавки действующему законодательству.</li> </ul> <p>Владеть: навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по обеспечению выполнения заданий по повышению качества продукции, по разработке планов, программ качества продукции;</li> <li>- применения технологии разработки нормативной документации на продукты питания с содержанием добавок;</li> <li>- разработки новых или корректировки существующих продуктов питания;</li> <li>- выбора путей, средств и методов нормативной поддержки конкурентоспособности товаров отечественных поставщиков;</li> </ul>

	<p>- работы с нормативно-правовой документацией в сфере применения добавок;</p> <p>- в поиске информации, необходимой для эффективного и безопасного применения добавок в промышленности, торговле и быту.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>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.</p>
<b>Форма контроля</b>	Экзамен.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

#### Аннотация рабочей программы дисциплины

##### Б1.В.ОД.2.11 Информационные технологии в системах общественного питания

<b>Цель</b>	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.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. сформировать компетентности в области использования возможностей современных средств ИКТ;</li> <li>2. обучить студентов использованию и применению средств ИКТ в будущей профессиональной деятельности.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОПК-1 Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные приемы и методы поиска, хранения, обработки и анализа информации и представления ее в различных форматах.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основами информационных, компьютерных и сетевых технологий.</li> </ul> <p>ПК-2 Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современных информационных технологий в своей предметной области.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты</li> </ul>

	<p>прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современными информационными технологиями.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>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 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>
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.21 Оборудование предприятий питания**

<b>Цель</b>	формирование системы знаний в подборе и расчете технологического оборудования на заданную производительность.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. формирование комплекса знаний в подборе и эксплуатации технологического оборудования разных классов предприятий питания;</li> <li>2. изучение технологического оборудования в решении комплекса проблем охраны окружающей среды, технике безопасности, автоматизации производственных процессов.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОПК-4</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и технические характеристики технологического оборудования применяемого на предприятиях общественного питания;</li> <li>- устройство и принцип действия различных видов технологического</li> </ul>

	<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования на разных классах предприятий питания.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать полученные в процессе изучения предмета знания для решения соответствующих теоретических, практических и профессиональных задач;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками по эксплуатации различных видов технологического оборудования для разных классов предприятий питания.</li> </ul> <p>ПК-29</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- как контролировать качество предоставляемых организациям услуг по монтажу оборудования.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.;</li> <li>- оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками осуществления поиска, выбора и использования технологического оборудования предприятий питания;</li> <li>- навыками контроля качества предоставляемых организациям услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования.</li> </ul>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<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. Техно-экономические показатели работы тепловых аппаратов, факторы,</p>

	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 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.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

### Аннотация рабочей программы дисциплины

#### Б1.В.ОД.2.13 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа

<b>Цель</b>	формирование основных законов, понятий и закономерностей в поведении и свойствах химических веществ и элементов.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ознакомление с теоретическими основами химического анализа веществ и материалов (в том числе основы классических методов анализа: гравиметрический анализ (весовой), титриметрический (объемный) анализ);</li> <li>овладеть системой знаний о связи химических свойств веществ и их качественным и количественным анализом;</li> <li>изучить методы идентификации, обнаружения, разделения и определения химических элементов и их соединений.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОПК – 3</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать существо реакций и процессов, используемых в аналитической химии;</li> <li>- принципы и области использования основных методов химического анализа (химических, физических);</li> <li>- различные особенности объектов анализа;</li> <li>- методологию выбора методов анализа, иметь навыки их применения.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- четко формулировать цели и задачи химического эксперимента; соблюдать условия проведения опыта; вести наблюдения за ходом опыта, фиксировать все изменения в процессе протекания реакций;</li> <li>- правильно производить взятие пробы, подготовку ее к анализу и правильно провести качественный и количественный анализ;</li> <li>- распознавать индивидуальные неорганические вещества и смеси</li> </ul>

	<p>веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить капельный анализ, анализ мокрым и сухим путем, методом растирания порошков, получения окрашенных перлов, проведением микрокристаллоскопических и умножающих реакций, термический анализ;</li> <li>- производить калибровку мерной посуды;</li> <li>- производить стандартизацию вторичных стандартных растворов и использовать их для определения количественного содержания веществ в природных объектах;</li> <li>- решать типовые задачи, строя необходимые логические цепи с использованием полученных знаний;</li> <li>- производить расчеты: установления состава вещества, определения содержания компонентов смеси; по уравнениям химических реакций;</li> <li>- производить расчеты по установлению количественного состава раствора (определение <math>\omega</math>, T, C(1/z), C, T<sub>X/Y</sub>);</li> <li>- производить математическую обработку результатов (расчет абсолютной и относительной ошибок);</li> <li>- самостоятельно работать с химической литературой и решать возникающие вопросы, связанные как с постановкой химических экспериментов, так и с теоретическими вопросами.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- химическим языком;</li> <li>- основными приемами систематизации и обобщения химических знаний по определённой проблеме;</li> <li>- правилами техники безопасности при работе с химическими веществами и при работе в химической лаборатории;</li> <li>- навыками работы с лабораторным оборудованием;</li> <li>- владеть приемами очистки неорганических веществ, уметь пользоваться мерной посудой (колбы, пипетки, бюретки), пользоваться техническими и аналитическими весами, сушильным шкафом, муфельной печью.</li> </ul> <p>ПК-1</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различные особенности объектов анализа;</li> <li>- методологию выбора методов анализа, иметь навыки их применения.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные законы химии в профессиональной деятельности;</li> <li>- выявлять связи между строением химических соединений и их биологической функцией;</li> <li>- определять принадлежность биополимеров к определённому классу веществ;</li> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования технических средств для измерения параметров технологического процесса.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Предмет аналитической химии, ее структура. Индивидуальность аналитической химии, ее место в системе наук, связь с практикой. Значение аналитической химии в науке, экономике и других сферах. Виды анализа: изотопный, элементный, структурно-групповой (функциональный), молекулярный, вещественный, фазовый. Химические, физические и биологические методы анализа. Макро-, микро- и</p>

	<p>ультрамикроанализ. Характеристика аналитических реакций. Чувствительность аналитических реакций. Открываемый минимум и предельное разбавление. Избирательность и специфичность реакций. Групповые и частные реакции. Дробный и систематический анализ. Групповой реагент.</p> <p>Пробоотбор и пробоподготовка. Представительность пробы; проба и объект анализа; проба и метод анализа. Факторы, обуславливающие размер и способ отбора представительной пробы. Отбор проб гомогенного и гетерогенного состава. Способы получения средней пробы твердых, жидких и газообразных веществ; устройства и приемы, используемые при этом; первичная обработка и хранение проб; дозирующие устройства.</p> <p>Основные типы химических реакций в аналитической химии: кислотно-основные, комплексообразования, окисления-восстановления. Константы равновесия реакций и процессов. Кислотно-основные реакции. Современные представления о кислотах и основаниях. Теория Льюиса. Теория Бренстеда-Лоури. Константы кислотности и основности. Константа автопротолиза. Количественное описание равновесных процессов в сильных электролитах. Теория сильных электролитов. Активность и коэффициент активности ионов. Ионная сила растворов. Связь между ионной силой раствора и коэффициентом активности. Нивелирующий и дифференцирующий эффект растворителя. Кислотно-основное равновесие в многокомпонентных системах. Буферные растворы и их свойства.</p>
<b>Форма контроля</b>	Экзамен.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ОД.2.14 Физическая и коллоидная химия**

<b>Цель</b>	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
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. проводить исследования органолептических, физических, химических, реологических и других свойств сырья и продуктов питания;</li> <li>2. оценивать качество и безопасность сырья и продуктов питания, используя действующую нормативную и техническую документацию.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОПК - 3</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предмет, методы, задачи физической и коллоидной химии, её место в системе химических наук, роль в решении основной проблемы химии и значение в жизни современного общества;</li> <li>- законы химической термодинамики и способы решения, поставленных задач: взаимопревращение различных видов энергии (первый закон термодинамики, термохимия), определение возможности самопроизвольного протекания физико-химических процессов (второй и третий закон термодинамики), определение условий достижения системой химического и фазового равновесия и характера влияния</li> </ul>

внешних воздействий на состояние химического равновесия (уравнение изотермы, изобары, изохоры);

- равновесные свойства растворов электролитов и неэлектролитов и зависимость их от состава раствора (уравнения Рауля, Вант-Гоффа, Аррениуса). Неравновесные свойства растворов электролитов (электрическая проводимость), основные положения теории сильных электролитов (Дебай, Гюккель);
- основные разделы химической кинетики (формальная кинетика, механизмы реакций, химическая динамика, макрокинетика), их содержание, методы и задачи. Основные положения, математический аппарат и достижения теорий активных столкновений (ТАС) и теории активированного комплекса (ТАК). Основные положения теории гомогенного катализа и гетерогенного (мультиплетная теория А.А. Баландина);
- основные понятия химии поверхностных явлений (адсорбция, десорбция, ПАВ, поверхностное натяжение, адгезия, смачивание), изотермы адсорбции (Гиббс, Фрейндлих, Лангмюр, БЭТ). Практическое значение поверхностных явлений их роль в гетерогенном катализе, электрохимических процессов и в химии дисперсных систем.
- основное содержание, понятия (ЭДС, электродный потенциал, двойной электрический слой, перенапряжение) и уравнения электрохимической термодинамики и электрохимической кинетики. Знать пути использования материала теоретической электрохимии при решении проблем прикладной электрохимии (электролиз, коррозия и защита металлов, химические источники тока (ХИТ)).
- классификация дисперсных систем (ДС) (коллоиды, грубодисперсные системы и т.п.), способы их получения, свойства (молекулярно-кинетические, оптические, электрокинетические). Пути повышения устойчивости ДС и способы их разрушения, применяемые на практике. Основные положения современной теории устойчивости ДС (ДЛФО) и кинетической и теории быстрой коагуляции (М.С. Молуховский). Особенности строения лиофильных систем (растворы ВМС, коллоидные (мицеллярные ПАВ, студни)).

Уметь:

- формировать цели и задачи химического эксперимента, обрабатывать результаты эксперимента, анализировать их, вести лабораторные записи, строить по данным эксперимента графики в соответствии с правилами построения графиков;
- пользоваться рН метрами и ионометрами с целью определения рН растворов, ЭДС гальванических элементов, определять электропроводность электролитов, оценить точность проборов и пределы их измерений. Уметь провести и объяснить демонстрационный лабораторный опыт с использованием электрического тока;
- определять тепловые эффекты физико-химических процессов (теплота нейтрализации) методом калориметрии, молекулярные массы криоскопическим методом, параметров химических реакций (энергия активации, константа скорости) кинетическим методом;
- получать коллоидные растворы разными методами, осуществлять операции коагуляции, пептизации, демонстрировать оптические свойства коллоидов;
- вычислять важнейшие параметры физико-химических процессов: энтальпии, энтропии, термодинамические потенциалы, константы

	<p>равновесия, параметры, характеризующие свойства растворов (<math>P_{осм.}</math>, <math>T_{кип.}</math>, <math>T_{зам.}</math>), ЭДС, электродные потенциалы, электрическую проводимость, кинетические параметры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определить возможность самопроизвольного протекания химической реакции (по справочным данным), составить формулу мицеллы коллоидного раствора.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасными приемами работы с реактивами, электрическими приборами в лаборатории физической и коллоидной химии;</li> <li>- простыми приемами электромонтажа (сборка простых установок по схеме, подключение в схему электроизмерительных приёмов, монтаж установок для проведения электролиза), работа с термостатами;</li> <li>- экспериментальными методами определения важнейших физико-химических параметров и характеристик: теплоёмкости и тепловых эффектов (калориметрия), молекулярной массы органических веществ (эбуллиоскопия), константы и степени диссоциации электролитов (кондуктометрия, потенциометрия). Размеров частиц дисперсных систем (турбидиметрия);</li> <li>- методикой решения и правильного оформления расчётных задач, содержащих элементы физической химии.</li> </ul> <p>ПК-1</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технические средства для измерения физико-химических параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, качества готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формулировать цели и задачи химического эксперимента, обрабатывать результаты эксперимента, анализировать их, вести лабораторные записи;</li> <li>- уметь получать гидрофобные золи, определять размер частиц методом турбидиметрии, а также определять пороги коагуляции гидрофобных зольей электролитами;</li> <li>- уметь проводить расчеты молекулярно-кинетических (средний сдвиг, коэффициент диффузии, скорость седиментации), оптических (интенсивность светорассеяния по уравнению Релля, мутность, размеры частиц по данным нефелометрии и фотоколориметрии), электрокинетических (скорость электрофореза, электроосмоса, потенциалы течения и оседания, электрокинетический потенциал) свойств;</li> <li>- уметь строить графики по полученным экспериментальным данным и рассчитывать по ним характеристики дисперсных систем (размер частиц, критическую концентрацию мицеллообразования (ККМ), мицеллярную массу ПАВ, молекулярную массу ВМС, константу скорости коагуляции и др.);</li> <li>- уметь пользоваться справочной литературой.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- диспергационными и конденсационными методами получения различных ДС (гидрофобные золи, аэрозоли, эмульсии, пены);</li> <li>- стагмометрическим методом определения поверхностного натяжения на границе газ – жидкость;</li> <li>- рефрактометрическим и кондуктометрическими методами определения ККМ ПАВ;</li> <li>- вискозиметрическим методом определения молекулярной массы</li> </ul>
--	--

	полимеров; - техникой обработки данных и построения графиков в программе Microsoft Excel.
<b>Содержание дисциплины</b>	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).
<b>Форма контроля</b>	Экзамен.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ОД.2.15 Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке**

<b>Цель</b>	формирование системных знаний научных основ технологии продукции общественного питания, практическими знаниями и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.
<b>Задачи</b>	1. углубленное проблемное понимание технологических процессов производства продукции общественного питания; 2. изучить основы организации технологического процесса, создания новых рецептур кулинарных и кондитерских изделий.
<b>Требования к результатам освоения</b>	ОПК-3 Знать: - правовые особенности в области обеспечения безопасности пищевых продуктов; - термины и определения безопасности сырья и продуктов питания; - природные токсиканты и антиалиментарные факторы питания. Уметь: - осуществлять технологический контроль соответствия качества сырья и производимой продукции. Владеть: - нормативно правовой базой в области безопасности продовольственного сырья. ПК-1 Знать: - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. Уметь: - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество

	готовой продукции. Владеть: -методикой теоретического и экспериментального исследования.
<b>Содержание дисциплины</b>	Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Изменения веществ происходящие в пищевых продуктах.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

#### Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ОД.2.16 Неорганическая химия

<b>Цель</b>	изучение особенностей строения и свойств неорганических веществ, физико-химических аспектов их превращения.
<b>Задачи</b>	1. обеспечить бакалавра фундаментальными знаниями в области теоретических основ будущей профессиональной деятельности; 2. ознакомить студентов с базовыми сведениями об особенностях строения, свойств и получения важнейших представителей неорганических соединений; 3. вооружить студентов знаниями о закономерностях протекания химических реакций и основных химических взаимодействиях органических веществ с обязательным упоминанием главных практических применений этих веществ в производстве и реализации пищевой продукции.
<b>Требования к результатам освоения</b>	ОПК-3 Знать: - особенности строения, свойств, получения и применения в пищевых технологиях важнейших представителей неорганических веществ, - представлять важность знаний неорганической химии для грамотной организации производства пищевой продукции. Уметь: - соблюдать условия проведения опыта, оценивать влияние изменения условий на его результаты; - вести наблюдения за ходом опыта, фиксировать все изменения в процессе протекания реакций; анализировать результаты опыта и делать выводы из наблюдений. Владеть: - приёмами систематизации информации по изучаемому вопросу. ПК-1 Знать: - кинетические закономерности протекания химических реакций; - законы химической термодинамики и способы решения, поставленных задач. Уметь: - решать типовые задачи, строя необходимые логические цепи; - определить возможность самопроизвольного протекания химической реакции (по справочным данным). Владеть: - безопасными приёмами работы с реактивами в лаборатории.

<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Введение в химию элементов. Водород и его соединения.</p> <p>Химические элементы VIIA группы. Положение водорода в ПС Д.И. Менделеева. Вода. Строение, свойства, получение. Уникальные свойства воды. Химические элементы VIIA группы. Галогены. Общая характеристика подгруппы. Важнейшие соединения галогенов: особенности строения свойств, получение, физиологическое значение. Качественные реакции на галогенид-ионы. Применение воды и соединений галогенов в пищевой промышленности.</p> <p>Химические элементы VIA группы. Галогены: химический элемент, простое вещество, сложные соединения. Строение, свойства, получение, физиологическое значение важнейших соединений галогенов. Качественные реакции на сульфат-, сульфит, сульфид-ионы. Применение неорганических веществ в качестве отбеливающих средств при производстве мучных и других изделий.</p> <p>Химические элементы VA группы. Общая характеристика подгруппы. Важнейшие соединения азота и фосфора: простое вещество, оксиды, кислоты, соли. Значение соединений в жизни человека, физиологическое значение. Качественные реакции на нитрат- и фосфат-ионы. Соединения азота как консерванты: за и против. Применение азотных и фосфорных удобрений при выращивании сельскохозяйственной продукции. Обнаружение нитратов в продуктах питания.</p> <p>Химические элементы VA группы. Углерод, кремний и их соединения. Органические соединения. Получение, строение, свойства, физиологическое значение соединений элементов подгруппы углерода и органических веществ. Качественные реакции на функциональные группы соединений важнейших классов органических соединений. Обнаружение карбонат-, силикат-ионов. Органические вещества как основные компоненты питания человека. Канцерогенные вещества. Применение природного сырья в промышленном производстве химических соединений, применяемых при изготовлении продуктов питания.</p> <p>Щелочные и щёлочноземельные металлы. Алюминий. Общая характеристика металлических химических элементов. Особенности строения, свойства и получение соединений металлов. Биологическое значение соединений s-элементов в природе и жизни человека. Металлы d-семейства. Общая характеристика металлов d-семейства. Физиологическое значение соединений алюминия. Соединения алюминия при изготовлении пищевой посуды.</p>
<b>Форма контроля</b>	Экзамен.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ОД.2.17 Органическая химия**

<b>Цель</b>	изучение особенностей строения и свойств органических веществ, физико-химических аспектов их превращения.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. обеспечить выпускника бакалавриата фундаментальными знаниями в области теоретических основ будущей профессиональной деятельности;</li> <li>2. ознакомить студентов с базовыми сведениями об особенностях строения, свойств и получения важнейших представителей органических соединений;</li> <li>3. вооружить студентов знаниями о закономерностях протекания</li> </ol>

	<p>химических реакций и основных химических взаимодействиях органических веществ с обязательным упоминанием главных практических применений этих веществ, в производстве и реализации пищевой продукции;</p> <p>4. обеспечить формирование на основе современных научных достижений знаний о закономерностях химического поведения органических соединений во взаимосвязи с их строением.</p>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОПК-3</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы строения и реакционной способности органических соединений: виды изомерии, электронное строение атома углерода, взаимное влияние атомов в молекуле и способы его передачи с помощью электронных эффектов, механизмы важнейших химических реакций;</li> <li>- важнейшие классы органических соединений: строение, правила номенклатуры, физические свойства, способы получения, типичные и специфические химические свойства.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять принадлежность органических соединений к определенным классам и группам на основе классификационных признаков;</li> <li>- составлять формулы и давать названия по структурной формуле в соответствии с правилами номенклатуры ИЮПАК.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками безопасной работы с органическими веществами и химической аппаратурой.</li> </ul> <p>ПК-1</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общие правила и порядок работы в химической лаборатории; правила техники безопасности.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять уравнения реакций получения органических соединений и реакций, характеризующих их химические свойства;</li> <li>- работать с учебной и справочной литературой по органической химии.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использованием справочной химической литературы;</li> <li>- методами проведения химических реакций и процессов.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Введение. Теоретические представления в органической химии. Краткие сведения о развитии теоретических представлений в органической химии. Теория химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Современные данные о строении и природе связей в органических соединениях. Взаимное влияние атомов в молекуле и его природа. Индукционный эффект. Мезомерный эффект (сопряжение). Классификация органических соединений. Гомология. Функциональные группы. Понятие о промежуточных соединениях - свободных радикалах, карбанионах, карбокатионах.</p> <p>Насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды. Алканы. Алкены. Алкины. Алкадиены. Арены.</p> <p>Галогенпроизводные углеводородов. Классификация. Номенклатура. Изомерия. Способы получения. Физические свойства. Химические свойства. Реакции замещения их механизм; реакции отщепления. Значение галогенпроизводных как переходного класса органических соединений. Отдельные представители. Понятие об инсектицидах, пестицидах и хладагах.</p>

	Кислородсодержащие органические соединения. Азотсодержащие органические соединения. Спирты. Фенолы. Нафтолы. Простые эфиры. Альдегиды и кетоны. Альдегиды и кетоны. Одноосновные ненасыщенные кислоты.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ОД.2.18 Биохимия**

<b>Цель</b>	формирование основных представлений о строении и молекулярных механизмах функционирования биологических систем.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. представить главные принципы построения макромолекул;</li> <li>2. изложить основные пути метаболизма и механизмы их регуляции и саморегуляции;</li> <li>3. привить навыки выполнения биохимических анализов,</li> <li>4. прививать умение оценивать информативность результатов анализа на базе знания теоретических основ биологической химии.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p><b>ОПК-3</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общие научно-теоретические основы биохимии;</li> <li>- особенности строения и свойств веществ, входящих в состав живых организмов;</li> <li>- элементный состав организма человека.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять знания из разных источников, соблюдая авторские права;</li> <li>- творческое применение химических знаний в профессиональной деятельности;</li> <li>- рассчитывать энергетический эффект обменов веществ – катаболизма и анаболизма;</li> <li>- выявлять естественнонаучную основу процессов, происходящих в организме человека на молекулярном уровне.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- химическим языком;</li> <li>- основными приёмами систематизации и обобщения химических знаний по определённой проблеме.</li> </ul> <p><b>ПК-1</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатуру и классификацию белков, ферментов как каталитических белков, углеводов, липидов, нуклеиновых кислот, гормонов;</li> <li>- аминокислотный состав белков;</li> <li>- разные подходы к классификации белков;</li> <li>- особенности структуры и биологическую роль биополимеров;</li> <li>- особенности катаболизма и анаболизма основных классов веществ, присутствующих в организме человека.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные законы химии в профессиональной деятельности;</li> <li>- выявлять связи между строением химических соединений и их биологической функцией;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять принадлежность биополимеров к определённому классу веществ;</li> <li>- приводить механизмы превращения веществ при участии простых и сложных ферментов.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- молекулярными основами процессов обмена веществ.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	Введение. Биологическая химия как наука. Её предмет, цели, задачи, значение. Водные и минеральный обмен. Уровни организации веществ. Белки, обмен белков. Липиды, обмен липидов. Углеводы, обмен углеводов. Ферменты. Витамины. Нуклеиновые кислоты. Гормоны.
<b>Форма контроля</b>	Экзамен.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

## Б1.В.ДВ Дисциплины по выбору

### Аннотация рабочей программы дисциплины Элективные курсы по физической культуре и спорту

<b>Цель</b>	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.
<b>Задачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- личности и подготовке к профессиональной деятельности;</li> <li>- знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;</li> <li>- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;</li> <li>- 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;</li> <li>- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;</li> <li>- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.</li> <li>- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.</li> </ul>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-8</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- место физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке специалиста; законодательство Российской Федерации в области физической культуры и спорта;</li> <li>- научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни;</li> <li>- методику профессионально-прикладной физической подготовки и</li> </ul>

	<p>самостоятельных занятий различной целевой направленности.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- творчески использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования и формирования здорового образа и стиля жизни;</li> <li>- составлять комплексы физических упражнений для самостоятельных занятий и вести дневник самоконтроля;</li> <li>- выполнять основные приемы самомассажа и релаксации, защиты и самообороны, страховки и самостраховки.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности;</li> <li>- практическими навыками здорового образа и стиля жизни;</li> <li>- методами оценки и контроля физического развития, физической и функциональной подготовленности.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	Практический раздел. Практический раздел. Методическая подготовка. Контрольный раздел.
<b>Форма контроля</b>	Зачет.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	328 час.

## Б1.В.ДВ.1

### Аннотация рабочей программы дисциплины

#### Б1.В.ДВ.1.1 Математические структуры и обработка данных

<b>Цель</b>	формирование представлений о различных математических структурах и способах обработки данных, о математике как форме описания и методе познания действительности, расширение представлений о значимости математики как части общечеловеческой культуры в развитии цивилизации и в современном обществе.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. формирование у студентов знаний и умений, необходимых для освоения и использования изучаемых разделов математики при решении теоретических и прикладных задач;</li> <li>2. формирование у студентов знаний и умений, необходимых для дальнейшего самообразования в области современной математики;</li> <li>3. интеллектуальное развитие, формирование качеств мышления, характерных для математической деятельности и необходимых человеку для полноценной жизни в обществе и продолжения образования.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОКВ-1</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия, связанные с анализом данных;</li> <li>-основные понятия и законы математической логики;</li> <li>-основы описательной математической статистики.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять математические методы анализа и обработки данных и их формализации.</li> </ul> <p>Владеть:</p>

	<p>-навыками применять полученные знания к практическим задачам профессиональной деятельности.</p> <p>ОКВ-2</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и алгоритмы теории графов;</li> <li>-основные понятия и законы топологии.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать связи внутри каждого из указанных разделов и между разделами.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основными понятиями топологии, математической логики и описательной математической статистики;</li> <li>-владеть основными понятиями, связанными с анализом данных.</li> </ul> <p>ПК-2</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основы описательной математической статистики в своей предметной области.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять математические методы анализа и обработки данных и их формализации в своей предметной области.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть основными понятиями, связанными с анализом данных в своей предметной области.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	Введение в анализ данных. Теория вероятностей и анализ данных. Математическая статистика и анализ данных. Логические методы и их интерпретируемость. Графы и топология. Математическая логика. Логика высказываний. Логика предикатов. Математические теории.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.1.2 Экология в современном мире**

<b>Цель</b>	формирование у студентов экологического мировоззрения и осознания, единства всего живого и незаменимости биосферы Земли для выживания человечества.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. получение знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки;</li> <li>2. овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий;</li> <li>3. развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии;</li> <li>4. формирование представлений о путях развития природоохранной деятельности, в ходе работы с различными источниками информации;</li> <li>5. воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью;</li> <li>6. уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;</li> <li>7. использование приобретенных знаний и умений по экологии в</li> </ol>

	повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью, соблюдению правил поведения в природе.
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОКВ-1</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные представления о человеческих популяциях в экологии, их основных характеристиках и закономерностях;</li> <li>- условия их устойчивого существования и жизнеспособности.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать сложные экологические и социальноэкономические проблемы с обязательным приоритетом человека.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современными подходами к оценке последствий воздействия природных и антропогенных факторов на человека и качество окружающей среды.</li> </ul> <p>ОКВ-2</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, оказывающие влияние на историческое развитие человеческого общества.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на базе полученных знаний формировать свою гражданскую позицию.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения полученных знаний в области исторического развития общества в формировании своей гражданской позиции.</li> </ul> <p>ПК-2</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы и возможности экологической адаптации человека к меняющимся условиям жизни;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и оценивать факторы риска взаимодействий человека с окружающей средой.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами обработки, анализа и синтеза экологической информации в области экологии человека.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Экология как наука. Современная экологическая парадигма. Системное положение человека, как биологического вида. Происхождение человека. Экологические факторы в эволюции человека. Историческая антропоэкология. Популяционная характеристика человека. Расовое многообразие человечества. Исторические типы воспроизводства населения. Биологические и социальные потребности человека. Защитные системы организма человека. Полиморфизм популяции человека. Отличительные особенности человеческих сообществ. Виды экологических стратегий в живой природе. Выбор стратегии развития. Смена экологических стратегий Экологические кризисы в развитии биосферы. Причины, последствия. Экологический императив 21 века. Понятие, условия формирования. Эколоγο–географические закономерности размещения поселений человека. Видеоэкология как новое направление изучения городской среды. Адаптация человека к условиям окружающей среды. Понятие об адаптации и акклиматизации человека. Основные демографические понятия применительно к экологии человека. Демографическое поведение человека. Понятие миграции, ее</p>

	виды. Брачное и репродуктивное поведение людей. Урбанизация и здоровье человека. Проблемы питания и производства продовольствия. Экологически обусловленные заболевания. Экологическая безопасность в быту. Экологическое сознание: основные подходы, классификация, подходы к оценке. Экологическая этика: основные понятия, история формирования и основные положения экологической этики А. Швейцера.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

## Б1.В.ДВ.2

### Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.2.1 Media и массовые коммуникации

<b>Цель</b>	освоения дисциплины «Media и массовые коммуникации» является ознакомление студентов с особенностями современной медиасреды и массовых коммуникаций, главным образом, социальных медиа, активное пользование которыми коренным образом трансформирует психику и личность современного человека.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. дать студентам необходимый объем знаний о сущности, содержании и структуре старых и новых медиа, особенностях и характере взаимодействия между их элементами; очертить область распространения современных медиа, провести анализ их позитивных и негативных сторон, достоинств и недостатков; систематизировать методологические подходы и обосновать методы анализа медиа; рассмотреть их как специфическую коммуникативную среду, в которой осуществляется социализация современного человека молодежи, описать актуальные трансформации характера психических процессов и личности пользователей социальных сетевых сервисов;</li> <li>2. сформировать навыки понимания и применения полученных знаний в будущей профессиональной деятельности и повседневной жизни, в том числе навыки анализа разнообразных ситуаций коммуникативного взаимодействия в старых и новых медиа для обеспечения собственной психологической безопасности и информационно-психологической безопасности окружающих;</li> <li>3. учитывая необходимость формирования и развития у будущих бакалавров навыков коммуникации в рамках анализа и описания ситуации профессиональной деятельности, предлагаемый курс предусматривает отработку на практических занятиях умения работать с особенностями коммуникативного взаимодействия в рамках старых и новых медиа, с акцентом на анализ коммуникативных стратегий и практик сетевого взаимодействия, корректно интерпретировать языковые средства современного сетевого социолекта.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОКВ-1</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность, содержание и особенности организации старых и новых медиа;</li> <li>- основные теоретические и методологические направления сетевого анализа, область его применения;</li> <li>- современные тенденции развития новых (социальных) медиа и сетевого</li> </ul>

	<p>анализа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- специфику коммуникативного взаимодействия людей в среде социальных сетевых сервисов.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать теоретические знания о старых и новых медиа и их влиянии на психику и личность людей в практической деятельности;</li> <li>- разрабатывать и реализовывать самостоятельные аналитические проекты изучения особенностей поведения пользователей старых и новых медиа;</li> <li>- представлять результаты своей исследовательской работы перед массовой аудиторией и научной общественностью.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- категориальным аппаратом дисциплины;</li> <li>- навыками применения научных методов к сетевым измерениям;</li> <li>- навыками получения и систематизации профессиональной информации из различных типов источников, включая Интернет и зарубежную литературу.</li> </ul> <p>ОКВ-2</p> <p>Знать:</p> <p>об актуальных трансформациях характера психических процессов, личности, ценностей пользователей современных массмедиа.</p> <p>Уметь:</p> <p>оценивать ценностную составляющую электронных ресурсов, являющихся частью современной медиасреды;</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками проектирования и наполнения медиаресурсов, учитывающих актуальные ценности мировой и российской культуры.</p> <p>ПК-2</p> <p>Знать:</p> <p>возможности медиа платформ применительно к сфере организации предприятий общественного питания;</p> <p>Уметь:</p> <p>использовать возможности медиаресурсов для расчета технологических параметров оборудования;</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками интеграции медиа и способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы общественного питания.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Предметная область дисциплины Media и массовые коммуникации. Социальные медиа как исторически новый тип коммуникации. Старые и новые медиа. Характеристики цифровой среды. Методология и методы анализа социальных медиа. Сетевые социальные сервисы как специфическая коммуникативная среда. Осетвление психики и личности. Трансформация языка в пространстве социальных медиа. Психологические аспекты общения в социальных медиа.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p>Зачет с оценкой.</p>
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	<p>3 з.е.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.2.2 Личная финансовая безопасность**

<b>Цель</b>	получение студентами знаний в области теории финансов, организации государственных и муниципальных финансов, устройства финансовой системы общества; страховых отношений; процесса кредитования и инвестирования средств, приобретение необходимых для профессиональной подготовки навыков и умений в полном соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. дать характеристику основного понятийно-категориального аппарата, описывающего проблематику курса;</li> <li>2. конкретизировать понимание личной финансовой безопасности;</li> <li>3. раскрыть основные угрозы личной финансовой безопасности РФ в современных условиях.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p><b>ОКВ-1</b> Знать - основные понятия, категории и инструменты личной финансовой безопасности. Уметь - использовать язык и методы непрофильного знания для решения задач на стыке наук, в смежных профессиональных отраслях. Владеть - навыками анализировать и описывать ситуации профессиональной деятельности, используя язык и методы непрофильного знания для решения задач на стыке наук, в смежных профессиональных отраслях.</p> <p><b>ОКВ-2</b> Знать - основные понятия, категории и инструменты финансовой культуры. Уметь - ориентироваться в системе финансовой культуры. Владеть - навыками финансовой культуры.</p> <p><b>ПК-2</b> Знать - основные понятия, категории и инструменты личной финансовой безопасности. Уметь - использовать современные информационные технологии. Владеть - навыками использовать современные информационные технологии.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	Управление личным капиталом. Содержание и функции финансов, их роль в макроэкономическом регулировании. Определение и типы финансовой системы общества, структура финансовой системы России. Централизованный и децентрализованные финансы. Бюджетная система. Налогообложение физических лиц. Понятие, функции, формы и виды страхования. Субъекты страховых отношений. Отрасли страхования. Страховой договор. Страховой рынок. Содержание, функции кредита, классификация кредита. Методы кредитования. Понятие и структура кредитного договора. Правовые гарантии возврата кредита. Психология потребительского поведения. Моделирование процесса принятия решения потребителем. Стадии процесса принятия решения: предпокупочные процессы (осознание потребности, поиск информации и оценка вариантов), покупка, послепокупочные процессы (потребление и последующая оценка). Внутренние условия, опосредующие процесс принятия решения: влияние индивидуальных различий (ценности, стиль

	жизни, мотивация, знания, интеллект, эвристики, установки и др.) на поведение потребителей. Внешние диспозициональные (возраст, социальное положение, этническая принадлежность, культура, распределение ролей в семье и др.) и ситуационные (социальное и групповое влияние и др.) условия, опосредующие процесс принятия решения. Привлечение внимания, формирование мнения и управление мнемическими процессами (выделение, сохранение, переработка и воспроизведение информации из памяти) потребителя в ходе межличностного взаимодействия и в рамках массовой коммуникации. Основы финансовой математики. Понятие и методы начисления процентов. Математические методы анализа финансово-кредитных операций. Финансовые аспекты кредитного договора.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

### Б1.В.ДВ.3

#### Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.3.1 Традиции и культура питания народов мира

<b>Цель</b>	изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. дать представление о национальных чертах характера различных народов мира;</li> <li>2. сформировать представление о гастрономических традициях как составной части материальной культуры нации;</li> <li>3. ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;</li> <li>4. изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира;</li> <li>5. привить знания, понимание и уважение к специфике традиций питания народов мира;</li> <li>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;</li> <li>7. научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при составлении меню и рационов питания для гостей из различных стран мира.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-2</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные базовые ценности истории и культуры различных стран мира;</li> <li>- основные этапы и закономерности исторического развития общества;</li> <li>- традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов.</li> </ul> <p>Уметь:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в мировом историческом процессе;</li> <li>- анализировать процессы и явления, происходящие в обществе.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками понимания закономерностей и причинно-следственных связей, выработки умения анализировать факты и прогнозировать развитие исторической ситуации на будущее.</li> </ul> <p>ПК-4</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;</li> <li>- основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</li> <li>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</li> <li>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира;</li> <li>- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;</li> <li>- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</li> <li>- подбирать ассортимент блюд и напитков для туристов различных стран мира.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовности к поддержанию партнерских отношений);</li> <li>- навыками по изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области культуры питания;</li> <li>- навыками по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей;</li> <li>- навыками планирования и внедрения инноваций в производство с учетом национальных особенностей.</li> </ul>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>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.</p>

	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.
<b>Форма контроля</b>	Зачет. Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.3.2 Национальные культурные традиции**

<b>Цель</b>	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.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>2. Анализ изменений в структуре питания населения развитых стран в XX веке;</li> <li>3. Объяснение специфики застольного этикета у разных народов мира;</li> <li>4. Разъяснение специфики услуг, оказываемых в предприятиях питания разного типа;</li> <li>5. Определение роли и значения знания международных традиций обслуживания гостей в обеспечении конкурентоспособности предприятий питания;</li> <li>6. Анализ основных концепций организации питания вне дома в разных странах мира;</li> <li>7. Формирование бережного отношения к национальным традициям и обычаям.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-2</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;</li> <li>- основные этапы и закономерности исторического развития общества;</li> <li>- историю формирования и современный уровень развития рынка продовольственного сырья и общественного питания.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в мировом историческом процессе;</li> <li>- самостоятельно анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;</li> </ul>

	<p>- бережно относиться к кулинарному наследию.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками выработки умения анализировать факты и прогнозировать развитие исторической ситуации на будущее.</li> </ul> <p>ПК-4</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;</li> <li>- основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</li> <li>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</li> <li>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира;</li> <li>- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;</li> <li>- обеспечивать эффективную работу предприятий питания по производству и реализации продукции.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками бережного отношения к национальным культурным традициям;</li> <li>- навыками анализа производства продукции питания;</li> <li>- навыками планирования и внедрения инноваций в производство;</li> <li>- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>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.</p>
<b>Форма контроля</b>	Зачет. Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

**Б1.В.ДВ.4**

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.4.1 Сетевые социальные сервисы в профессиональной деятельности**

<b>Цель</b>	формирование у студентов умения эффективно и осмысленно использовать компьютер для информационного обеспечения своей образовательной и будущей профессиональной деятельности.
<b>Задачи</b>	1. сформировать компетентности в области использования возможностей современных средств ИКТ, в том числе, сетевых сервисов; 2. обучить студентов использованию и применению средств ИКТ в будущей профессиональной деятельности.
<b>Требования к результатам освоения</b>	ПК-2 Знать: - информацию с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые сервисы и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования Уметь: - использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных. Владеть: - современными информационными технологиями
<b>Содержание дисциплины</b>	История сетевых сервисов. Социальные сетевые сервисы. Использование сетевых сервисов в профессиональной деятельности.
<b>Форма контроля</b>	Зачет.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.4.2 Подготовка и анализ технической документации**

<b>Цель</b>	подготовка бакалавра к решению нормативно-правовых задач при разработке, изготовлении, испытании, эксплуатации и ремонте изделий для обеспечения их качества.
<b>Задачи</b>	- теоретическое изучение и практическое освоение нормативно-правовой основы подготовки и анализа технической документации.
<b>Требования к результатам освоения</b>	ПК-2 Знать: -основы подготовки и анализа технической документации в своей предметной области; Уметь: -применять техническую документацию и обработку данных в своей предметной области; Владеть: -владеть основными понятиями, связанными с анализом и подготовкой технической документации в своей предметной области;
<b>Содержание дисциплины</b>	Нормоконтроль технической документации. Общие положения. Обеспечение конструктивной преемственности и проверка конструкторской документации. Нормоконтроль конструкторской документации. Контроль технологической документации. Нормоконтроль технологической документации.
<b>Форма контроля</b>	Зачет
<b>Трудоемкость</b>	3 з.е.

<b>дисциплины</b>	
-------------------	--

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.4.3 Организация и архитектура баз данных в профессиональной  
деятельности**

<b>Цель</b>	познакомить студентов с основами теории системами управления базами данных (СУБД), с принципами построения СУБД и основами языка SQL.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. сформировать у студентов понимание роли автоматизированных банков данных в информационных системах;</li> <li>2. изучить модели данных, поддерживаемых различными СУБД;</li> <li>3. изучить элементы теории реляционных баз данных;</li> <li>4. познакомить с принципами построения СУБД;</li> <li>5. изучить основы структурного языка запросов и работы с серверами баз данных;</li> <li>6. сформировать компетентности в области использования возможностей СУБД в профессиональной деятельности.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ПК-2</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные модели данных, используемые в промышленных СУБД;</li> <li>- операторы SQL для построения запросов и управления данными реляционных баз;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать структуру реляционной базы данных;</li> <li>- создавать приложения пользователя интерактивными средствами СУБД;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с утилитами MS SQL Server для создания и администрирования централизованных баз данных.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	Банки данных в автоматизированных системах. Архитектура базы данных. Реляционная модель БД. СУБД Access. MS SQL Server.
<b>Форма контроля</b>	Зачет
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Б1.В.ДВ.5**

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.5.1 Промышленная технология продукции общественного питания**

<b>Цель</b>	готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания в промышленной технологии продукции общественного питания.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях промышленного производства продукции питания;</li> <li>2. формировать знания особенностей промышленной технологии продукции общественного питания.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ПК-5</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологические принципы промышленного производства продукции общественного питания;</li> <li>- промышленную технологию продукции (классификация, ассортимент,</li> </ul>

	<p>технологическая подготовка рецептурных компонентов, технологические схемы производства, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации).</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать нормативно-техническую документацию;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности предприятия;</li> <li>- оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>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 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 пицеконцентратов. 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>
<b>Форма контроля</b>	Экзамен.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

#### Аннотация рабочей программы дисциплины

#### Б1.В.ДВ.5.2 Технология производства функциональных продуктов питания

<b>Цель</b>	<p>формирование знаний в области технологии производства функциональных продуктов питания, основных направлений развития производства продовольственных товаров, формирования их ассортимента и качества.</p>
-------------	---

<b>Задачи</b>	<p>1. изучение технологий производства функциональных продуктов питания.</p> <p>2. формирование знаний в области функционального питания и влияния на организм человека.</p>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ПК-5</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- термины и определения в области технологии производства функциональных продуктов питания;</li> <li>- ассортимент и технологии получения продуктов функционального питания;</li> <li>- новейшие достижения в области технологии продуктов детского и функционального питания;</li> <li>- основные традиционные технологические способы получения продуктов функционального питания;</li> <li>- принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии производства функциональных продуктов питания;</li> <li>- использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства функциональных продуктов питания;</li> <li>- оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию;</li> <li>- оценивать и планировать внедрение инноваций в производство функциональных продуктов питания.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства функциональных продуктов питания;</li> <li>- основными понятиями в области производства функциональных продуктов питания, необходимыми для осмысления технологического производства.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<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 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</p>

	<p>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>
<b>Форма контроля</b>	Экзамен.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

## Б1.В.ДВ.6

### Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.6.1 Организация ресторанного бизнеса

<b>Цель</b>	изучение передовых систематизированных основ организации ресторанного бизнеса.
<b>Задачи</b>	1. изучение особенностей ведения ресторанного бизнеса; 2. формирование знаний в области размещения, организации, обслуживания, предоставляемых услуг в ресторанах разных классов.
<b>Требования к результатам освоения</b>	ПК – 6 Знать: - термины и определения в области организации ресторанного бизнеса; - нормативную базу при организации и открытии ресторана; - об услугах предоставляемых ресторанами;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности обслуживания потребителей в ресторанах разных классов.</li> <li>Уметь:</li> <li>- выполнять технологические расчеты;</li> <li>- составлять нормативно-техническую документацию на фирменные блюда;</li> <li>- организовывать документооборот в ресторане.</li> <li>- Владеть:</li> <li>- навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях ресторанного бизнеса.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>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.</p>
<b>Форма контроля</b>	Зачет.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	2 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.6.2 Основы предпринимательства в общественном питании**

<b>Цель</b>	приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных основ предпринимательства в общественном питании.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. научить принимать оптимальные решения по созданию предприятий разного типа;</li> <li>2. научить внедрять предприятия в систему рыночных отношений конкурентной среды,</li> <li>3. умению выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ПК-6</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию и управление производства;</li> <li>- научные основы организации производства;</li> <li>- производственные системы и их виды (классификация предприятий);</li> <li>- производственный процесс;</li> <li>- методы организации производства и способы их обоснования;</li> <li>- особенности производственных процессов и методы эффективного осуществления проектов инновационного плана в рамках конкретного предприятия, фирмы, организации.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания;</li> <li>- планировать создание предприятия (разрабатывать бизнес-план);</li> <li>- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать документооборот по производству на предприятии питания;</li> <li>- владеть процедурой разработки новых услуг;</li> <li>- прогнозировать стратегию развития предприятия, эффективность и конкурентоспособность выпускаемой продукции обосновать принятие решений в процессе реализации инвестиционного проекта и бизнес-плана.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами планирования создания предприятий;</li> <li>- приемами создания предприятий общественного питания;</li> <li>- владеть процедурой разработки новых услуг;</li> <li>- навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях предпринимательства.</li> <li>- методиками проводить рекламную кампанию.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	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.
<b>Форма контроля</b>	Зачет..
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	2 з.е.

## **Б1.В.ДВ.7**

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.В.ДВ.7.1 Организация и технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий**

<b>Цель</b>	готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. изучение особенностей организации производства полуфабрикатов и кулинарных изделий;</li> <li>2. формирование знаний технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ПК – 6</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- термины и определения в области производства полуфабрикатов и кулинарных изделий;</li> <li>- нормативную базу при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий;</li> <li>- технологии приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий различной степени готовности.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять технологические расчеты;</li> <li>- составлять нормативно-техническую документацию на полуфабрикаты и кулинарных изделий;</li> <li>- организовать работу цеха по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий на предприятиях питания.</li> </ul> <p>- Владеть:</p>

	- навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства полуфабрикатов и кулинарных изделий.
<b>Содержание дисциплины</b>	<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. 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.</p>

	<p>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>
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

### Аннотация рабочей программы дисциплины

#### Б1.В.ДВ.7.2 Организация и технология мучного и кондитерского производств

<b>Цель</b>	готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ организации мучного и кондитерского производств.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. изучение особенностей организации мучного и кондитерского производств;</li> <li>2. формирование знаний технологии приготовления мучных и кондитерских изделий.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ПК – 6</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- термины и определения в области организации мучного и кондитерского производств;</li> <li>- нормативную базу при организации и открытии мучного и кондитерского производства;</li> <li>- технологии приготовления мучных и кондитерских изделий.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять технологические расчеты;</li> <li>- составлять нормативно-техническую документацию на мучные и кондитерские изделия;</li> <li>- организовать работу мучного и кондитерского цеха, на предприятиях</li> </ul>

	питания. - Владеть: - навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях мучного и кондитерского производств.
<b>Содержание дисциплины</b>	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.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

## Б1.В.ДВ.8

### Аннотация рабочей программы дисциплины

#### Б1.В.ДВ.8.1 Основы исследовательской работы в кондитерском производстве

<b>Цель</b>	формирование знаний и научного стиля мышления как важного фактора успеха в познавательной и практической деятельности бакалавра.
<b>Задачи</b>	1. освоить и закрепить основные понятия научного исследования. 2. формирование знаний об исследованиях и их роли в практической деятельности. 3. приобрести теоретические знания и практические навыки в области исследования и разработки кондитерских изделий.
<b>Требования к результатам освоения</b>	ОПК-3 Знать: - нормативно-техническую документацию; - технику эксперимента и обработку его результатов; - методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - способы представления результатов исследовательской работы. Уметь: - оформлять результаты исследовательской работы в различных формах; - производить анализ полученных результатов; - осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции. Владеть: - навыками исследователя в области кондитерского производства. ПК-4 Знать: - способы поиска и накопления необходимой научной информации, ее обработки и оформления результатов; - методику исследовательской работы; - этапы теоретической и экспериментальной части исследовательской работы; - способы представления результатов исследовательской работы;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные формы представления результатов исследовательской деятельности, логику устного сообщения и требования к стилю и языку.</li> <li>- классификационные признаки изобретения, методику проведения патентных исследований и правила оформления документации на изобретение.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания;</li> <li>- вести библиографический поиск, накопление и обработку научной информации, составлять список литературы;</li> <li>- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</li> <li>- представить доклад, устное сообщение по проблеме исследования с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- написать реферат, статью, тезисы статьи.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками составления заявки на изобретение, полезную модель.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Введение. Основные понятия научно-исследовательской работы. Исследования и их роль в практической деятельности. Основные методы и этапы исследовательского процесса. Планирование и организация исследовательской деятельности. Способы представления результатов исследовательской деятельности. Поиск, накопление и обработка научной информации. Понятия о технических системах. Технический объект как система. Модели технических объектов. Патентоведение. Понятие изобретения, промышленного образца. Принципы проведения патентного анализа. Международная классификация изобретений. Ответственность за нарушение прав автора или патентообладателя. Плагиат.</p>
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.8.2 Основы исследовательской работы при производстве блюд и  
кулинарных изделий**

<b>Цель</b>	формирование знаний и научного стиля мышления как важного фактора успеха в познавательной и практической деятельности бакалавра.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. освоить и закрепить основные понятия научного исследования;</li> <li>2. формирование знаний об исследованиях и их роли в практической деятельности;</li> <li>3. приобрести теоретические знания и практические навыки в области исследования и разработки кондитерских изделий.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОПК-3</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-техническую документацию;</li> <li>- технику эксперимента и обработку его результатов;</li> <li>- методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</li> </ul>

	<p>- способы представления результатов исследовательской работы.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять результаты исследовательской работы в различных формах;</li> <li>- производить анализ полученных результатов;</li> <li>- осуществлять технологический контроль соответствия качества блюд и кулинарных изделий. производимой продукции.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками исследователя в области кондитерского производства.</li> </ul> <p>ПК-4</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы поиска и накопления необходимой научной информации, ее обработки и оформления результатов;</li> <li>- методику исследовательской работы;</li> <li>- этапы теоретической и экспериментальной части исследовательской работы;</li> <li>- способы представления результатов исследовательской работы;</li> <li>- основные формы представления результатов исследовательской деятельности, логику устного сообщения и требования к стилю и языку;</li> <li>- классификационные признаки изобретения, методику проведения патентных исследований и правила оформления документации на изобретение.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания;</li> <li>- вести библиографический поиск, накопление и обработку научной информации, составлять список литературы;</li> <li>- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</li> <li>- представить доклад, устное сообщение по проблеме исследования с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- написать реферат, статью, тезисы статьи.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками составления заявки на изобретение, полезную модель.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Введение. Основные понятия научно-исследовательской работы. Исследования и их роль в практической деятельности. Основные методы и этапы исследовательского процесса. Планирование и организация исследовательской деятельности. Способы представления результатов исследовательской деятельности. Поиск, накопление и обработка научной информации. Понятия о технических системах. Технический объект как система. Модели технических объектов. Патентоведение. Понятие изобретения, промышленного образца. Принципы проведения патентного анализа. Международная классификация изобретений. Ответственность за нарушение прав автора или патентообладателя. Плагат.</p>
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

**Б1.В.ДВ.9**

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.9.1 Концепции современной диетологии**

<b>Цель</b>	ознакомление студентов с современными физиологически обоснованными подходами в диетологии, изучение терапевтических эффектов действия различных нутриентов при различных видах патологии, приобретение практических навыков разработки диет.
<b>Задачи</b>	<p>1. ознакомиться с современными физиологически обоснованными подходами в построении рационов лечебно-профилактической направленности, с общими принципами построения диет, характеристиками основных лечебных диет.</p> <p>2. ознакомиться с основными требованиями и ограничениями к диете при различных патологиях.</p> <p>3. овладеть практическими навыками построения диет с учетом ограничений, налагаемых видом патологии, стадией и клинической "картиной" болезни.</p>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p><b>ОК-7</b> Знать: - определение и сущность современных концепций питания. Уметь: - самостоятельно анализировать научную литературу; - получать и обрабатывать информацию. Владеть: - навыками критического восприятия информации.</p> <p><b>ПК-4</b> Знать: - значение диетического питания как терапевтического и профилактического фактора; - общие принципы построения диеты. Уметь: - устанавливать и определять приоритеты в сфере современной диетологии; - представить характеристику основных диет и пути их обеспечения; - обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов в диетотерапии. Владеть: - навыками составления меню с учетом имеющихся заболеваний у человека.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Значение диетического питания как терапевтического и профилактического фактора. Требования, предъявляемые к диетическому питанию. Общие принципы построения диеты. Характеристика основных диет и пути их обеспечения. Роль жидкости в диетическом питании. Полное и относительное голодание в диетическом питании. Роль белка и жира в диетотерапии. Усиленное питание. Лечебное питание и регуляция солей в организме. Кислотно-щелочное равновесие. Десенсибилизирующие и сенсibiliзирующие диеты. Диетотерапия и воспалительный процесс. Лечебное питание в хирургии.</p> <p>Система «зигзагов» в питании, и ее значение в практике диетотерапии. Пробные диеты. Диетотерапия при заболеваниях желудка. Основные принципы. Лечебное питание при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки. Диетотерапия при гастрите. Лечебное питание при функциональных расстройствах желудка при болезнях</p>

	кишечника (энтероколиты, колиты, запоры). Диетотерапия при болезнях печени и желчевыводящих путей. Диетотерапия при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Диетотерапия при болезнях почек. Диетотерапия при подагре и мочеислом диатезе. Диетотерапия при ревматизме и заболеваниях суставов. Диетотерапия при ожирении. Диетотерапия при туберкулезе.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.9.2 Современные системы и концепции питания**

<b>Цель</b>	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.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. изучение основных теоретических положений ряда теорий и концепций питания, которые так или иначе могут быть использованы в деятельности предприятий питания;</li> <li>2. формирование знания по конструированию ассортиментной политики, линейки дополнительных услуг, основанных на использовании интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;</li> <li>3. обоснование возможности построения собственного дела в индустрии быстрого питания, основанного на использовании интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;</li> <li>4. формирование умения этичного использования интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;</li> <li>5. формирование навыка и принципов культурного и этического использования интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания в индустрии быстрого питания.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-7 Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и приемы философского анализа проблем, основные закономерности исторического процесса;</li> <li>- определение и сущность современных концепций питания;</li> <li>- основы маркетинга.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;</li> <li>- получать и обрабатывать информацию.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками критического восприятия информации.</li> </ul> <p>ПК-4 Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы построения организационных структур и распределения функций управления;</li> <li>- основные положения рассматриваемых теорий, их отличия;</li> <li>- преимущества и недостатки различных диет и проблемы, связанные с ними;</li> <li>- роль предприятий питания в поддержании здоровья нации.</li> </ul>

	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере современной диетологии;</li> <li>- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<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: флекситарианцы, 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: гемо-код, 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>
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.10.1 Основы ХААСП в общественном питании**

<b>Цель</b>	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.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. формирование у студентов целостного представления об организации работ по разработке системы анализа рисков на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности;</li> <li>2. развитие умений по анализу рисков и управлению опасными факторами, существенно влияющими на безопасность пищевой продукции;</li> <li>3. выработка навыков разработки, проектирования, внедрения и реализации мероприятий по повышению эффективности, а также системы менеджмента безопасности пищевой промышленности при ее производстве.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p><b>ОПК-2</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья,</li> <li>- правила промышленной безопасности пищевых производств;</li> <li>- о современном состоянии в области безопасности пищевой продукции, тары и упаковочных материалов.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать качество продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;</li> <li>- использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.</li> </ul> <p>Владеть: навыками</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- статистической обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов;</li> <li>- расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений;</li> <li>- теоретических и экспериментальных исследований с целью освоения новых перспективных систем менеджмента.</li> </ul> <p><b>ПК-6</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативную документацию на блюда и кулинарные изделия;</li> <li>- тенденции расширения ассортимента продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать нормативно-техническую документацию на кулинарные блюда и изделия.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	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 ХАССП. История происхождения и развития системы ХАССП. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. Отечественные программы по гигиене пищевых продуктов. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности ЕС и РФ. Принципы и концепции ХАССП. 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 ХАССП. Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней. Выбор и оценка мероприятий по управлению. Направления разработки плана ХАССП: 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 логические схемы, этапы процессов и мероприятия по управлению. Пути улучшения системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Планирование верификации, управление несоответствиями.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

### Аннотация рабочей программы дисциплины

#### Б1.В.ДВ.10.2 Управление качеством в общественном питании

<b>Цель</b>	сформировать у студентов знания теоретических и практических основ управления качеством на предприятиях общественного питания.
<b>Задачи</b>	1. получить представление об основных проблемах формирования качества продукции, услуг, разработки новой продукции гарантированного качества, в том числе безопасной, современные подходы к определению качества продукции, отечественный и зарубежный опыт в менеджменте качества, процессный и системный подходы к формированию качества на всех этапах жизненного цикла продукции и услуг; 2. ознакомиться с нормативно-правовыми положениями, регулирующими деятельность предприятий питания, основными международными, европейскими и российскими стандартами, концепциями, методологиями, призванными обеспечить получение продукции гарантированного качества.
<b>Требования к результатам освоения</b>	ОПК-2 Знать: - правовые, нормативные, экономические и социальные проблемы качества пищевых продуктов; - методы анализа в менеджменте качества продукции, в том числе принципы и теоретические основы формирования качества продукции, вопросы производственного контроля качества; - систему управления качеством, этапы разработки и внедрения на предприятиях питания. Уметь: - применять анализ деловых ситуаций в обучении и приводить

	<p>доказательную базу в вопросах управления качеством;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативно-правовые (законы, технические регламенты) для обоснования критериев менеджмента качества;</li> <li>- практически определять органолептические показатели качества продукции общественного питания.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами анализа и комплексной экспертной оценки стандартной и фальсифицированной продукции в управлении качеством.</li> </ul> <p>ПК-6</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать научно-техническую информацию, материалы профессиональных изданий по управлению качеством;</li> <li>- использовать технологические документы предприятия (ТТК, ТУ+ТИ, СТО) для обоснования критериев менеджмента качества.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой теоретического и экспериментального исследования.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Введение. Предмет и задачи курса.</p> <p>Понятие о качестве, в т.ч. безопасности. Социальные, экономические, технические аспекты качества. Развитие систем управления качеством в разных странах. Основоположники современных подходов к управлению качеством. Престижные премии в области качества. Всероссийская организация качества. Международные организации по стандартизации системы качества. Принципы, функции, методология стандартизации. Основное содержание стандартов ИСО серий серия 9000, 22000 и др.). Современная методология контроля качеством, в т.ч. безопасностью пищевой и кулинарной продукции. Показатели качества. Факторы обуславливающие качество. Фасетный и иерархический подходы в методологии. Контроль как средство обеспечения качества. Анализ результатов проведения органолептической оценки качества продукции и оформления ее результатов согласно НТД.</p> <p>Анализ данных контроля качества кулинарной продукции различных групп (полуфабрикатов, изделий, в т.ч. продукции высокой степени готовности).</p> <p>Ознакомление с принципами стандартизации и контроля качества основных групп кулинарной продукции: – из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла, мясного сырья и птицы; - из картофеля и овощей; - зерномучных продуктов (круп, бобовых, макаронных изделий, муки) и т.д. - полуфабрикатов; блюд. Анализ результатов контроля качества и подготовка экспертного заключения.</p>
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	4 з.е.

## Аннотации к программам факультативов

### Аннотация рабочей программы дисциплины ФТД.1 Духовный код русской культуры

<b>Цель</b>	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.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. воспитание понимания значения нравственности и духовности в жизни человека и общества;</li> <li>2. воспитание нравственности, основанной на свободе совести и вероисповедания, духовных традициях народов России;</li> <li>3. сознание ценности человеческой жизни;</li> <li>4. сохранение и приумножение духовно-нравственного и культурно-исторического наследия России, приобщение к традиционным православным ценностям.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p><b>ОК-1</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы работы с источниками информации, понимать специфику текста;</li> <li>- ключевые аспекты непрофильного знания;</li> <li>- понятийный аппарат непрофильного знания.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и формулировать актуальную тему информационного материала, формировать замысел материала (или сделать сценарную разработку), определить дальнейший ход работы;</li> <li>- выбирать и формулировать актуальные темы публикаций на сайтах, новостных интернет-порталах;</li> <li>- готовить актуальные публикации на основе информации, полученной из источников в сети Интернет, для традиционных СМИ и интернет - СМИ;</li> <li>- работать с источниками информации, знать методы ее сбора, селекции, проверки и анализа;</li> <li>- готовить гипертекстовый (мультимедийный) документ/публикацию на основе информации, полученной из источников в сети Интернет, для Интернет-СМИ;</li> <li>- использовать полученные теоретические и практические знания в своей профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разнообразными методами сбора информации (технологией интервью, наблюдения, работы с документами и т.п.);</li> <li>- навыками работы с гипертекстовыми документами;</li> <li>- методами и технологиями подготовки медиапродукта в разных знаковых системах;</li> <li>- выбирать и формулировать актуальную тему материала, формировать замысел материала, (или сделать сценарную разработку), определить дальнейший ход работы;</li> <li>- навыками определения концепции будущего материала и выбора наиболее интересной формы его подачи.</li> </ul> <p><b>ОКВ – 1</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- этапы становления духовно-нравственной культуры в России;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мировоззренческие парадигмы культуры в России;</li> <li>- причинно-следственные связи в историко-культурном развитии российского общества;</li> <li>- основные механизмы развития общей культуры и социальной личности;</li> <li>- место культурологического подхода в методологической иерархии гуманитаристики;</li> <li>- сущность культурогенеза как возобновляющегося внутрикультурного процесса;</li> <li>- основные культурологические направления и концепции;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать полученные знания в профессиональной деятельности;</li> <li>- проявлять уважительное отношение к историческому наследию и культурным традициям.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками производства медиаконтента различных форматов;</li> <li>- навыками организации культурных событий различных масштабов и форматов.</li> </ul> <p>ОКВ – 2</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систему ценностей мировой и российской культуры,</li> <li>- книги духовно-нравственного содержания;</li> <li>- фильмы духовно-нравственного содержания.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать полученные знания в коллективной и индивидуальной работе;</li> <li>- содействовать духовно-нравственному и патриотическому воспитанию на основе традиционных духовных ценностей.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретико-методологическими основами исследования духовной целостности русской культуры и её смысловой репрезентации в художественной словесности.</li> </ul>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>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</p>

	«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».
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ФТД.1 Урбанистика**

<b>Цель</b>	способствовать формированию у обучающихся целостного представления о городской территории в совокупности социальных, психологических, экономических, культурных, экологических и управленческих факторов территориального развития; способствовать освоению методологии и методов исследования городской среды и наполняющих ее социокультурных практик для принятия решений по планированию и регулированию развития городских пространств; способствовать получению теоретических знаний о планировании и социокультурном программировании городской среды с учетом социальных, психологических, экономических, культурных, экологических и управленческих факторов; способствовать освоению методологии и методов разработки проектов развития городских.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. сформировать у обучающихся понимание основополагающих современных идей и концепций в области урбанистики и городского развития;</li> <li>2. сформировать у обучающихся понимание проблем и вызовов развития современных городов, а также актуальных стратегий их решения;</li> <li>3. сформировать видение развития городов в глобальном контексте;</li> <li>4. сформировать междисциплинарный подход к проектированию для города;</li> <li>5. сформировать понимание основных стейкхолдеров в процессе развития города;</li> <li>6. отработать владение навыками и инструментами проведения междисциплинарных исследований;</li> <li>7. способствовать освоению методологии проектирования на основе исследования;</li> <li>8. способствовать развитию навыков самоменеджмента и организации проектной работы;</li> <li>9. способствовать отработке навыков коммуникации и презентации проектов.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-1</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные современные концепции, идеологии и проблематику в области урбанистики и городского развития;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать концепции и стратегии социокультурного программирования территориального развития разного масштаба исходя из специфики территориальной идентичности;</li> </ul> <p>Владеть:</p>

	<p>- навыками социокультурного проектирования городской среды.</p> <p><b>ОКВ-1</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы исследования города, принадлежащие разным областям научного знания.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять осознанный выбор методов исследования городской среды исходя из поставленных целей и задач.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками концептуального мышления в рамках конкретных задач по созданию, развитию и культурному наполнению комфортной городской среды.</li> </ul> <p><b>ОКВ-2</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы брендинга территорий и творческого преобразования городской среды;</li> <li>- образцы лучшей российской и международной практики комплексного исследования и проектирования городов и отдельных территорий;</li> <li>- образцы международной практики адаптивного повторного использования зданий исторического наследия;</li> <li>- подходы к проектированию городской среды, основанные на комплексном междисциплинарном анализе разного рода факторов потенциального развития территории.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать новые визуальные образы, которые могут быть положены в основу дизайн-кода города с учетом его истории;</li> <li>- применять методы проектирования культурной инфраструктуры в городском пространстве.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками проектирования городской среды, учитывающих коммуникативную функцию городского пространства как самоценную, отвечающую социальной потребности горожан быть включенными в группу и потребности города в усилении самоидентификации людей в качестве горожан.</li> </ul>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Проектирование городской среды 1.1. Междисциплинарный подход к проектированию городской среды. 1.2.Современная проблематика и повестка развития городов в местном и глобальном масштабе. 1.3. Российская и международная практика комплексного исследования и проектирования городов и отдельных территорий. 1.4.Ценности гуманитарного подхода к проектированию и развитию городов и их роль в создании привлекательной, качественной среды проживания, становления гражданского общества и местных сообществ, бережного отношения к культурному наследию, историческим и национальным традициям.1.5. Международная практика адаптивного повторного использования зданий индустриального наследия.</p> <p>Город как феномен культурной и социальной жизни 1.1. Научная традиция изучения влияния культурных событий на развитие городских территорий и сообществ. 1.2. Культура как двигатель экономического роста, действующего посредством формирования репутации города, привлекательного для бизнеса и высококвалифицированной рабочей силы. 1.3. Подходы к проектированию культурной инфраструктуры в городском пространстве (от наполнения старых промышленных объектов</p>

	<p>культурными мероприятиями до организации городских фестивалей). 1.4. Культурный проект как способ углубить взаимодействие и наладить диалог между различными городскими сообществами (социальная интеграция). 1.5. Подходы к оценке неформальных культур и маргинализированных групп и особенностям их самовыражения.</p> <p>Социальная антропология города 1.1. Урбанистическая среда как компонент процесса цивилизации. Становление социальных структур и субъектов города. Социальная дифференциация и образование новых социальных связей в городе. Духовная жизнь и социально-психологическая характеристика горожанина. 1.2. Изучение социальной и культурной дифференциации современного общества. Сообщества, социальные сети, стили жизни, субкультуры в исследовании социокультурных групп и городских традиций. Субкультура: определения, подходы, типология, историография. Матрица описания субкультур. Подходы к полевому исследованию субкультурных традиций. 1.3. Семиотика городского пространства. Значимые места. Восприятие города в мифологической традиции. Городские символы. 1.4. Городская идентичность личности. Социально-психологические категории, семантически близкие понятию «городская идентичность». Городская идентичность как компонент социальной идентичности личности. Место городской идентичности в структуре социальной идентичности человека. Специфика городской идентичности жителей мегаполиса и провинциального города (сравнительный анализ). Становление городской идентичности личности в условиях мегаполиса и провинциального города: возрастной аспект. Трансформация городской идентичности в ситуации переезда из города в город, из сельской местности в город. 1.5. Подходы к исследованию коммуникативных практик в городской среде. Научная традицией изучения влияния новых медиа на городскую среду и взаимодействие ее обитателей. Коммуникативная функция городского пространства. 1.6. Подходы к проектированию городской среды, ориентированные на конструирование условий активной коммуникации, усиление чувства включенности жителей в социальное пространство города, установление связей и налаживание диалога между различными городскими сообществами. 1.7. Технологии и инструменты репрезентации (описания и обсуждения) насущных вопросов городской жизни в современной медиасреде.</p>
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ФТД.2 Культурное наследие Калужского края**

<b>Цель</b>	приобретение студентами знаний по истории и культуре Калужского края и практике решения современных задач региона, овладение фактическим материалом и усвоение закономерностей общественного развития.
<b>Задачи</b>	1. знакомство с особенностями и достижениями историко-культурного развития Калужского края; 2. умение использовать исторический опыт при анализе современных социальных процессов.
<b>Требования к результатам</b>	ОК-1 Знать:

<p><b>освоения</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные философские категории и специфику их понимания в различных исторических типах философии и авторских подходах</li> <li>- основные направления и проблематику современной философии</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрыть смысл выдвигаемых идей. Представить рассматриваемые философские проблемы в развитии.</li> <li>- отметить практическую ценность определенных философских положений и выявить основания на которых строится философская концепция или система</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с философскими источниками и критической литературой</li> <li>- навыками выражения и обоснования собственной позиции относительно современных социогуманитарных проблем и конкретных философских позиций.</li> </ul> <p><b>ОКВ-1</b></p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные особенности в развитии истории и культуры края и важнейшие события региональной истории.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно применять понятийно-категориальный аппарат и специальную терминологию;</li> <li>- ориентироваться в современных социальных процессах региона.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения методов исторической науки для анализа региональных событий в контексте общеисторических процессов;</li> <li>- навыками использования местного материала в качестве аргументов в дискуссиях разных видов.</li> </ul> <p><b>ОКВ-2</b></p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- этапы становления духовно-нравственной культуры в России;</li> <li>- особенности развития взаимоотношений между природой, обществом и хозяйством на глобальном, региональных и локальных уровнях;</li> <li>- основные периоды в развитии исторического краеведения в нашей стране и важнейшие события региональной истории;</li> <li>- выдающихся деятелей, связанных с Калужским краем;</li> <li>- наиболее известные памятники истории, культуры, археологии и природы Калужского края.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать полученные знания в коллективной и индивидуальной педагогической работе;</li> <li>- работать с источниками и историко-краеведческой литературой;</li> <li>- анализировать, обобщать и оценивать исторические факты, сопоставлять различные точки зрения на исторические события, происходившие на территории края;</li> <li>- ориентироваться в современной историко-краеведческой литературе, иметь критический подход к ее оценке.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретико-методологическими основами исследования духовной целостности русской культуры её смысловой репрезентации в художественной словесности.</li> <li>- способностью проецировать полученные знания и умения на</li> </ul>
------------------------	---

	<p>ситуации профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой ориентированного поиска информации в справочной, специальной литературе и компьютерных сетях;</li> <li>- приемами диалога как способа отношения к этносам,</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	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.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ФТД.2 Техносфера современной жизни**

<b>Цель</b>	формирование у студентов систематизированных знаний о техносфере как преобразованной техническими средствами биосфере.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ознакомление обучающихся с особенностями современной техносферы;</li> <li>2. формирование представлений об адекватных способах защиты от опасных факторов техносферы;</li> <li>3. овладение способами оценки опасных и вредных факторов техносферы;</li> <li>4. формирование способности эффективной адаптации современного человека к условиям жизни в техносфере.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p><b>ОК-1</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные философские категории и специфику их понимания для формирования научного мировоззрения</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрыть смысл выдвигаемых идей; представить рассматриваемые проблемы в развитии.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с философскими источниками и критической литературой.</li> </ul> <p><b>ОКВ-1</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- язык и методы непрофильного знания для решения задач на стыке наук.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и описывать ситуации профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способами решения задач на стыке наук, в смежных профессиональных отраслях.</li> </ul> <p><b>ОКВ-2</b> Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систему ценностей мировой и Российской культуры.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в системе ценностей мировой и Российской культуры;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пониманием значения ценностей культуры для сохранения и развития современной цивилизации.</li> </ul>

<b>Содержание дисциплины</b>	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.
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ФТД.2 Языковая картина мира**

<b>Цель</b>	ознакомление студентов с ролью человеческого фактора в языке, формирование представления о концептуальной и языковой картине мира, выработка правильного научного подхода к языку.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рассмотреть язык с антропологической точки зрения, т. е. в тесной связи с человеком, его сознанием, мышлением, духовно-практической деятельностью.</li> <li>2. Определить, как человек влияет на язык и как язык влияет на человека, его мышление и культуру.</li> <li>3. Изучить и сопоставить различные видения языка через призмы разных картин мира.</li> <li>4. Формирование уважительного и толерантного отношения к фактам языковой культуры.</li> <li>5. Более глубокое осознание родного языка через контекст других языков.</li> <li>6. Анализ национальных концептов и рассмотрение национально-культурной специфики различных языковых картин мира.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-1</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные проблемы и основные исторические типы философствования; основные философские течения школы, их проблематику, представителей; специфику и место философии в системе, ее функции, принципы, методы, категории;</li> <li>- особенности философско-мировоззренческого и социо-гуманитарного знания; специфику научных</li> <li>- знаний и научного мировоззрения, роль науки в развитии культуры, основные этапы развития и</li> <li>- ключевые концепции политологии;</li> <li>- общенаучные и логические методы исследования, правила и требования законов логики.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать философские идеи как относящиеся к одному или иному историческому</li> <li>- типу философствования, выводить практические следствия из философских теорий для системного</li> <li>- анализа явлений природной и общественной жизни с использованием</li> </ul>

категориального аппарата и

- методов философии, формулировать логически верные суждения и умозаключения при решении
- научных, профессиональных и общественных проблем;
- сравнивать и обобщать информацию, анализировать эмпирические и экспериментальные данные; использовать научно-философские принципы для формирования научного мировоззрения; применять логические методы и приемы в обучении, познании и общении; правильно рассуждать, соблюдая правила и требования основных законов логики; критично и последовательно анализировать информацию.

Владеть:

- навыками аналитико-синтетической мыслительной деятельности; навыками определения
- собственной мировоззренческой позиции в решении важнейших философских проблем; набором
- наиболее распространенной философской терминологии и навыками ее точного и эффективного
- использования в устной и письменной речи; навыками работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами;
- навыками дискуссионного обсуждения вопросов мировоззренческого и конкретно-научного характера;
- навыками восприятия информации, ее сравнения, обобщения и анализа.

ОКВ – 1

Знать:

- систему ценностей мировой и Российской культуры;
- процессы развития культур и цивилизаций в истории обществ;
- структуру языкознания, основные понятия и категории лингвистики;
- общественные функции языка, гипотезы происхождения языка, законы и тенденции в историческом развитии языка;
- классификацию языков с использованием различных оснований;
- современные проблемы языкознания;
- лингвистические методы и методы междисциплинарных исследований языка;
- когнитивные, психологические и социальные основы функционирования и развития языка;
- цели и задачи общеевропейской языковой и иной региональной политики в условиях межкультурного взаимодействия;
- принципы культурного релятивизма и этических норм, предполагающих отказ от этноцентризма и уважение своеобразия иноязычной культуры и ценностных ориентаций иноязычного социума;
- основные научные проблемы политической истории XX-XXI в.в.;
- виды современных идеологий и этапы их теоретической эволюции на протяжении последнего столетия.

Уметь:

- использовать полученные знания в коллективной и индивидуальной педагогической работе;
- содействовать духовно-нравственному и патриотическому воспитанию современных учеников на основе традиционных духовных ценностей;
- определять тенденции развития состояния экологических систем в процессе использования природных ресурсов;
- четко излагать и аргументировать собственную позицию по изучаемому вопросу;

- представлять результаты своей исследовательской работы перед массовой аудиторией и научной общественностью;
  - анализировать и описывать ситуации профессиональной деятельности.
  - свободно оперировать лингвистическими терминами и понятиями;
  - соотносить лингвистические данные с более широким культурно-историческим контекстом;
  - преодолевать влияние стереотипов и адаптироваться к изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур;
  - давать объективную оценку различным социальным явлениям и процессам, происходящим в обществе;
  - уважительно относиться к историческому наследию и культурным традициям;
  - формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения,
  - анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию людей, переносить философское мировоззрение в область материально-практической деятельности;
  - самостоятельно формулировать основные достоинства и недостатки различных методов сбора и анализа информации в конкретной исследовательской ситуации;
  - успешно вести деловую беседу, переговоры;
  - аргументированно пояснять правильность принятых решений;
  - эффективно выстраивать процесс коммуникации;
  - изучать речевую деятельность носителей языка;
  - описывать новые явления и процессы в современном состоянии языка, в общественной, политической и культурной жизни иноязычного социума;
  - находить необходимую информацию, перерабатывать ее в устной и письменной формах;
  - оценивать качество и содержание информации, давать ей собственную оценку и интерпретацию;
  - правильно применять понятийно-категориальный аппарат современной политической истории и специальную политологическую терминологию;
  - творчески подходить к порученному заданию.
- Владеть:
- навыками получения необходимой исходной информации из разных источников, способами отбора, анализа и интерпретации полученной информации в области экологии и природопользования;
  - навыками организации культурных событий различных масштабов и форматов;
  - основными понятиями, связанными с анализом данных;
  - навыками получения и систематизации профессиональной информации из различных типов источников, включая Интернет и зарубежную литературу;
  - пониманием значения ценностей культуры для сохранения и развития современной цивилизации;
  - основами межкультурной коммуникации;
  - приемами самостоятельного изучения языковых явлений в теоретическом и прикладном аспектах;
  - методами анализа языковых единиц любого уровня;
  - методами сравнения языковой картины мира носителей родного и изучаемого языков, анализа лингвистических теорий, сравнения лингвистических концепций;
  - методикой ориентированного поиска информации в справочной,

- специальной литературе и компьютерных сетях;
- методикой использования словарей, включая электронные;
  - основные понятия и категории этнологии, демографии и религиоведения;
  - формы и типы культур, религий и демографических групп;
  - составные части этнической и конфессиональной картины мира, их демографические характеристики, закономерности их функционирования и развития;
  - приемами и методами анализа этнических, демографических и конфессиональных проблем общества;
  - приемами диалога как способа отношения к этносам, конфессиям и разным демографическим группам;
  - навыками профессионально проводить совещания, вести дискуссию и полемику;
  - навыками формирования положительной репутации;
  - методами изучения аудитории и общественного мнения;
  - навыками критического мышления, оценки и переосмысления накопленного опыта;
  - навыками эффективного взаимодействия с общественным мнением;
  - наследием отечественной научной мысли, направленной на решение общегуманитарных и общечеловеческих задач.

#### ОКВ-2

##### Знать:

- язык и методы непрофильного знания для решения задач на стыке наук;
- систему ценностей мировой и Российской культуры;
- процессы развития культур и цивилизаций в истории обществ;
- структуру языкознания, основные понятия и категории лингвистики;
- общественные функции языка, гипотезы происхождения языка, законы и тенденции в историческом развитии языка;
- классификацию языков с использованием различных оснований;
- современные проблемы языкознания;
- лингвистические методы и методы междисциплинарных исследований языка;
- когнитивные, психологические и социальные основы функционирования и развития языка.

##### Уметь:

- использовать полученные знания в коллективной и индивидуальной педагогической работе;
- содействовать духовно-нравственному и патриотическому воспитанию современных учеников на основе традиционных духовных ценностей;
- применять методы исследования коммуникативных практик и идентичности, принадлежащих различным сообществам;
- четко излагать и аргументировать собственную позицию по изучаемому вопросу;
- представлять результаты своей исследовательской работы перед массовой аудиторией и научной общественностью;
- анализировать и описывать ситуации профессиональной деятельности;
- свободно оперировать лингвистическими терминами и понятиями;
- соотносить лингвистические данные с более широким культурно-историческим контекстом;
- преодолевать влияние стереотипов и адаптироваться к изменяющимся

условиям при контакте с представителями различных культур;

- давать объективную оценку различным социальным явлениям и процессам, происходящем в обществе;
- уважительно относиться к историческому наследию и культурным традициям;
- формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения,
- анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию людей, переносить философское мировоззрение в область материально-практической деятельности;
- успешно вести деловую беседу, переговоры;
- аргументированно пояснять правильность принятых решений;
- эффективно выстраивать процесс коммуникации;
- изучать речевую деятельность носителей языка;
- описывать новые явления и процессы в современном состоянии языка, в общественной, политической и культурной жизни иноязычного социума;
- находить необходимую информацию, перерабатывать ее в устной и письменной формах;
- оценивать качество и содержание информации, давать ей собственную оценку и интерпретацию;
- правильно применять понятийно-категориальный аппарат современной политической истории и специальную политологическую терминологию;
- творчески подходить к порученному заданию.

Владеть:

- теоретико-методологическими основами исследования духовной целостности русской культуры её смысловой репрезентации в художественной словесности;
- навыками получения необходимой исходной информации из разных источников, способами отбора, анализа и интерпретации полученной информации в области экологии и природопользования;
- способностью проецировать полученные знания и умения на ситуации профессиональной деятельности;
- пониманием значения ценностей культуры для сохранения и развития современной цивилизации;
- основами межкультурной коммуникации;
- приемами самостоятельного изучения языковых явлений в теоретическом и прикладном аспектах;
- методами анализа языковых единиц любого уровня;
- методами сравнения языковой картины мира носителей родного и изучаемого языков, анализа лингвистических теорий, сравнения лингвистических концепций;
- методикой ориентированного поиска информации в справочной, специальной литературе и компьютерных сетях;
- методикой использования словарей, включая электронные;
- приемами диалога как способа отношения к этносам, конфессиям и разным демографическим группам;
- навыками использования упорядоченного при обработке материала в виде таблиц, схем, графиков и диаграмм, процедурами интерпретации нетекстовой информации, носящими научный характер, подтвержденными документальными и статистическими данными, построения логических выводов и рекомендаций на основе этой информации;
- навыками профессионально проводить совещания, вести дискуссию и

	<p>полемику;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками формирования положительной репутации;</li> <li>- методами изучения аудитории и общественного мнения;</li> <li>- навыками критического мышления, оценки и переосмысления накопленного опыта;</li> <li>- навыками эффективного взаимодействия с общественным мнением;</li> <li>- наследием отечественной научной мысли, направленной на решение общегуманитарных и общечеловеческих задач.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>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 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>
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ФТД.3 Социология общественной жизни**

<b>Цель</b>	формирование эмпирико-аналитического знания о социальных явлениях, основанного на методах эмпирических исследований и интерпретации их материалов и результатов.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. получение студентами представлений о путях становления прикладной социологии как научной дисциплины;</li> <li>2. раскрытие связи отечественной школы прикладной социологии с зарубежными научными школами, в частности, с европейской и американской;</li> <li>3. усвоение студентами аппарата основных категорий прикладной социологии;</li> <li>4. формирование у студентов представлений о проблемной социальной ситуации, формулирование научной проблемы, понимания процедуры и методов исследования социальных процессов, интерпретации полученных результатов;</li> <li>5. формирование базовых навыков разработки основных документов социологического исследования (программы, инструментария, рабочего плана, системы процедур);</li> <li>6. привитие навыков ведения сбора данных посредством некоторых методов (опросов - анкетирование, интервью);</li> </ol>

	7. привитие навыков обращения с первичными материалами прикладных социологических исследований (включая самостоятельные обработки ограниченных массивов данных), необходимых в профессиональной деятельности специалистов гуманитарного профиля.
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-1</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные этапы социально-культурного развития общества и факторы общественного развития;</li> </ul> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно работать над источниками и литературой в целях систематизации и углубления своих социологических знаний;</li> </ul> <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами социологического анализа и прогноза социальных (общественных) ситуаций; достаточной аргументацией объяснения и подтверждения.</li> </ul> <p>ОКВ-1</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру познавательной ситуации; основные принципы и категории науки, основные принципы и категории социологии и психологии личности»; дескриптивные и нормативные функции методологии;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ретроспективно и проспективно описывать основные этапы своей деятельности, критически оценивать выполнение деятельности, выносить суждения о возможной оптимизации; самостоятельно проводить теоретический поиск, выделять главное, рефлексивно относиться к освоению новых методов; самостоятельно находить и анализировать информацию по избранной теме, критически оценивать информацию на основе критериев научности;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умением аргументировано излагать и отстаивать свою точку зрения, умение вести дискуссию, знание о требованиях к научным теориям, моделям, о критериях научности.</li> </ul> <p>ОКВ-2</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значение гуманистических ценностей для сохранения и развития современной цивилизации;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать нравственные обязательства по отношению к окружающей природе, обществу и культурному наследию;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наследием отечественной научной мысли, направленной на решение общегуманитарных и общечеловеческих задач; культурой мышления, способностью к анализу, обобщению информации, постановке целей и выбору путей их достижения, культурой устной и письменной речи.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	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>Категориальный аппарат педагогики и психологии инклюзивного образования</p> <p>Психолого-педагогическая характеристика субъектов инклюзивного образования. Общие вопросы обучения и воспитания детей с 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.</p>
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ФТД.3 Коммуникации в современном мире**

<b>Цель</b>	способность применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. обучить методам предотвращения конфликтных ситуаций;</li> <li>2. ознакомить с деловым этикетом и атрибутами делового общения;</li> <li>3. сформировать личностно-нравственный облик бакалавра;</li> <li>4. формирование необходимых языковых знаний в области коммуникативной компетенции студента;</li> <li>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.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p><b>ОК-1</b> Знать: - знать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; Уметь: - использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; Владеть: - навыками анализа основ философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.</p> <p><b>ОКВ-1</b> Знать: - принципы функционирования коммуникаций в современном обществе, виды и формы коммуникаций, механизмы преодоления барьеров</p>

	<p>коммуникации;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- успешно вести деловую беседу, переговоры; аргументированно пояснять правильность принятых решений; эффективно выстраивать процесс коммуникации;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками профессионально проводить совещания, вести дискуссию и полемику; навыками формирования положительной репутации; технологиями деловой коммуникации.</li> </ul> <p>ОКВ-2</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели и задачи общеевропейской языковой и иной региональной политики в условиях межкультурного взаимодействия; принципы культурного релятивизма и этических норм, предполагающих отказ от этноцентризма и уважение своеобразия иноязычной культуры и ценностных ориентаций иноязычного социума.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учитывать в процессе взаимодействия с людьми ценностно-смысловые ориентации различных социальных, национальных, религиозных, профессиональных общностей и групп в социуме.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками эффективного взаимодействия с представителями разных культур.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>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.</p>
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ФТД.3 Политические проекты XX-XXI века**

<b>Цель</b>	<p>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</p>
-------------	--

	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.
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приобретение представления о сущности власти и политической жизни, политических отношениях и процессах, о субъектах политики, политическом процессе в России и за рубежом.</li> <li>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.</li> <li>3. Формирование умения выделять теоретические и прикладные, аксиологические и инструментальные компоненты политологического знания, знания основных методов политического анализа.</li> <li>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.</li> <li>5. Изучение влияния факторов политического, экономического, культурного и нравственного характера на процесс формирования интеграционных процессов в Европе.</li> <li>6. Приобретение представления об условиях для массового появления новых инновационных компаний во всех секторах экономики, и в первую очередь в сфере экономики знаний.</li> <li>7. Формирование умения создавать разветвленную транспортную сеть, обеспечивающую высокий уровень межрегиональной интеграции и территориальной мобильности населения.</li> <li>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.</li> </ol>
<b>Требования к результатам освоения</b>	<p>ОК-1 Знать: - знать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; Уметь: - использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; Владеть: - навыками анализа основ философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.</p> <p>ОКВ-1 Знать: - основы философии, истории России, иностранного языка, правоведения, экономики, логики, способствующие развитию общей культуры и социализации личности, приверженности к этическим ценностям. Уметь: - давать объективную оценку различным социально-политическим явлениям и процессам, происходящим в обществе; логически</p>

	<p>обосновывать высказанное положение.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью к деловым коммуникациям в профессиональной сфере, способностью к критике и самокритике, терпимостью, способностью к работе в коллективе.</li> </ul> <p>ОКВ-2</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные этапы социально-политического развития России и стран мира.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять общение с аудиторией, вести полемику, защищать собственную позицию.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умением анализировать систему ценностей мировой и российской культуры, понимать их значение для сохранения и развития современной цивилизации.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<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. Понятие и структура современных политических процессов в мире. Динамика современных политических процессов в мире. Структура современных политических процессов в России. Динамика современных политических процессов в России. Предпосылки и начало интеграции. Римские договоры 1957 года и образование европейских сообществ. Второе и третье расширение ЕС. Маастрихтский договор 1992 года и политическая трансформация ЕС. Пятое и шестое расширение ЕС. Попытка принятия Конституции ЕС. Европейский союз сегодня: проблемы и перспективы развития.</p> <p>Новое качество жизни. Инновационное развитие и модернизация экономики. Эффективное государство. Сбалансированное региональное развитие. Обеспечение национальной безопасности. Аварийные 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>
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой.
<b>Трудоемкость дисциплины</b>	3 з.е.