

УТВЕРЖДАЮ:
Первый проректор

 проф. Исаенко Е.В.

« 16 » июня 2021 г.

**Аннотации к рабочим программам дисциплин и программам практик учебного плана направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) Технология и управление
производством предприятий индустрии питания**

Индекс	Дисциплины	Аннотации
Б1.00	Дисциплины (модули)	
Б1.О.00	Обязательная часть	
Б1.О.01	Философия	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>Содержание 1.Сущность философских проблем. Функции философии. 2.Структура научного знания, его методы и формы . 3.Системный подход при решении поставленных задач.(системный подход для решения поставленных задач и философского понимания ценности) 4.Мифологическое, религиозное и философское мировоззрение (анализ философских фактов, оценка явлений культуры, мифологии и религии в философском контексте). 5. Философские проблемы мифологического, религиозного и философского мировоззрений. , 1.От мифа к логосу. Досократовская философия. Классический период древнегреческой философии. Эллинистический и римский периоды античной философии. (Основные этапы развития античной философии). 2. Этика Сократа, этика Эпикура, стоическая и киническая этика, этика неоплатонизма (Философские основы античной этики). 3. Оценка явлений культуры античности в философском контексте. 4. Поиск первопричины в Милетской школе, Логос Гераклита, Бытие и Небытие Парменида, Число Пифагора, мир Идей Платона, атомизм Демокрита (Анализ основных философских теорий античности).</p>

, 1. Периоды Апологетики, Патристики и Схоластики (Основные этапы развития философской мысли средневековья).
 2. Оценка явлений культуры средневековья и эпохи Возрождения в философском контексте.
 3. Философские основы средневековой христианской этики.

4. Направления философии эпохи Возрождения: Гуманистическое, Утопическое, Натурфилософское, Реформационное (Основные этапы развития философской мысли эпохи Возрождения).
 5. Гуманизм раннего Возрождения. Проблема достоинства и свободы человека. Натурфилософия эпохи Возрождения. Философские идеи в творчестве Данте и Петрарки. Неоплатонизм в эпоху Возрождения. Пантеизм и диалектика в учении Н. Кузанского и Дж. Бруно. Скептицизм и натурализм М. Монтеня. Политическая философия Н. Макиавелли. Философия Реформации. Номинализм Дунса Скота и Уильяма Оккама (анализ основных философских теорий средневековья и эпохи Возрождения).

6. Философские основы этики эпохи Возрождения.

, 1. Английский эмпиризм XVII века, Философский рационализм XVII века, Философия Д. Беркли и Д. Юма, Философия французского Просвещения (Основные этапы развития философии Нового времени).
 2. Оценка явлений культуры Нового времени в философском контексте.
 3. Проблема метода в философии Нового времени, Механицизм в философской и научной картине Нового времени (анализа основных философских теорий от античности до современности).

, 1. Начало немецкой классической философии: Кант; Философия Фихте; Система и метод Гегеля; Антропологический материализм Фейербаха (Основные этапы развития Немецкой классической философии и её главные особенности).
 2. Теория познания Канта, антиномии Канта, концепция категорического императива Канта, эволюция Абсолютной Идеи Гегеля, диалектический метод Гегеля, (Анализ основных теорий Немецкой классической философии)

, 1. Материалистическая диалектика, Материалистическое понимание истории, Понятие свободы в марксистской философии, Место человека в обществе, Практика в марксизме, Проблема отчуждения (Сущность философских проблем Марксистской философии и ее особенности).
 2. Три источника и три составные части марксизма, Неомарксизм: Теодор Адорно и Герберт Маркузе (Основные этапы развития марксистской философии).
 3. Марксистская политэкономия, Теория классов и классовой борьбы, Научный коммунизм (Анализ основных теорий марксистской философии).

4. Философские основы марксистской этики , 1. Русская философия до XIX века, П.Я. Чаадаев. Славянофилы и Западники, Теория русского общинного социализма А.И. Герцена, Философия всеединства Вл. Соловьева, Философия свободы Н.А. Бердяева, Философия русского космизма, Христианский социализм С.Н. Булгакова, Проблема человека в творчестве Ф.М. Достоевского, Марксистская философия в России, Философия анархизма в России (основные этапы развития Русской философии)
 2. Становление русской философии в XI–XVIII вв. Г.С. Сковорода. Материализм М.В. Ломоносова и антропология А.Н. Радищева. Философские идеи П.Я. Чаадаева. Славянофильство и западничество. Философия. Русский космизм (Анализ основных философских теорий Русской философии)
 3. Икона как умозрение в красках, архитектура древнерусского храма как отражение православного мировоззрения (Оценка явления культуры России в философском контексте).

, 1. Этика неокантианства, этика неопозитивизма, этика экзистенциализма (Философские основы современной Западной этики).

2. Рационализм и иррационализм, сциентизм и антисциентизм, Позитивизм и экзистенциализм, Неопозитивизм или аналитическая философия, Философия логического анализа, Логический позитивизм "венского кружка", Принцип

верификации, Постпозитивизм, Критический рационализм К. Поппера, Экзистенциальная философия, Философская герменевтика, Философия жизни, Неотомизм (Основные этапы развития современной западной философии).

3. Структурализм, теория культурно-исторических типов, психоанализ, фрейдомарксизм, наука и медицина в XX столетии, научно-технический прогресс, модернизм как культурное явление (оценка явлений культуры западноевропейской современности в философском контексте).

4. Феноменология. Прагматизм. Персонализм. Иррационализм. Экзистенциализм. Герменевтика. Структурализм. Постмодернизм (анализ основных философских теорий современно западной философии)

, 1. Природа, бытие, материя, субстрат, субстанция, познание, объективная реальность, субъективная реальность, идеальное бытие, человеческое бытие, социальное бытие, ноуменальное бытие, феноменальное бытие (Основные понятия, проблемы и принципы философии в области онтологии и гносеологии).

2. Проблема познаваемости мира, Позитивизм, Научное и ненаучное познание, Структура научного знания, его методы и формы, Научные революции и технологические уклады (методы поиска информации по проблемам демаркации научного и ненаучного знания и ее критический анализ).

3. Понятие бытия. Развитие представлений о материи. Проблема единства мира (Сущность философских проблем, выделяя её (философии) базовые составляющие).

4. Рациональное и иррациональное в познавательной деятельности. Проблема истины в философии (Сущность философских проблем познания, творчества, практики).

5. Субъект и объект познания. Структура и формы знания. Особенности чувственного и рационального в познании. Проблема истины и заблуждения. Критерии, формы и виды истины. Диалектика познавательного процесса. Агностицизм в философии (Анализ основных онтологических и гносеологических принципов философии).

6. Проблема познаваемости мира. Позитивизм. Научное и ненаучное познание. Структура научного знания, его методы и формы. Научные революции и технологические уклады (Философский анализ основных проблем, понятий и принципов философии: проблем Бытия, познания и самопознания)., 1. Общество и его структуры. Государство, его сущность и генезис.

2. Философия истории (Культурологическая теория Шпенглера, цивилизационный подход Тойнби, теория этногенеза Гумилева, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения, социокультурные традиции и основы межкультурной коммуникации).

3. Культурологическая теория Шпенглера, цивилизационный подход Тойнби и теория этногенеза Гумилева (Специфика межкультурного разнообразия на основе знания культурологической теории Шпенглера, цивилизационного подхода Тойнби и теории этногенеза Гумилева)

4. Анализ философских фактов, оценки явлений культуры в философском контексте

5. Основные понятия, проблемы и принципы философии в области социальной философии и философской антропологии

6. Философская антропология, философия истории (Философский анализ основных проблем, понятий и принципов философии)

		<p>, 1. Человек как система, прагматически-плюралистический, трансцендентальный, персоналистический, социокультурный подход к ценностям (системный подход для решения поставленных задач и философского понимания ценности).</p> <p>2.Предназначение человека. Человек и общество. Культура как система ценностей: утилитарные ценности, логические ценности, эстетические ценности, этические (нравственные) ценности (Анализ глобальных проблем современности в рамках системного подхода и опыт применения системного подхода для решения поставленных задач и философского понимания ценности).</p> <p>3.Человек и природа. Самосознание, сознание и личность. Философское понимание ценности (Анализ философских фактов, оценки явлений культуры, мифологии и религии в философском контексте).</p> <p>4.Философская антропология на различных этапы развития античной философии, философии средневековья, эпохи Возрождения, Нового времени, марксизма и современной западную и русской философии</p> <p>5. Основные понятия, проблемы и принципы философии в области культуры, философии науки, социальной философии и философской антропологии</p> <p>6. Анализа глобальных проблем современности в рамках системного подхода и опытом применения системного подхода для решения поставленных задач и философского понимания ценности.</p> <p>7. Глобальные проблемы современности, Взаимодействие цивилизаций, Сценарии будущего (Философский анализа основных проблем, понятий и принципов глобальных проблем современности).</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся универсальной компетенции, способствующей восприятию межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, а также способности анализировать основные этапы и закономерности исторического развития России, ее места и роли в современном мировом сообществе в условиях глобализационных и постглобализационных процессов в целях формирования активной гражданской позиции, умения оценивать исторические события в контексте мировой истории</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>Содержание , 1. Сущность, формы и функции исторического знания. (Объект и предмет исторической науки; научная и элементарная (обыденная) формы исторического знания; функции исторического знания: познавательная, информационная, мировоззренческая, воспитательная, прогностическая (формирование способности ориентироваться в исторических событиях и</p>

оценивать их значимость)

2. История, историческое время, историческое пространство, исторические факты (определение понятий "История, историческое время, историческое пространство, исторические факты")
3. Методология и теория исторической науки. (Роль теории в познании прошлого. Основные направления современной исторической науки.)
4. Этапы и закономерности культурно-исторического развития общества. (Периодизация исторического процесса; выявление закономерностей культурно-исторического развития общества)
5. Специфика межкультурного разнообразия народов мира с учетом их исторического развития. (Общее и особенное в историческом развитии. История России – неотъемлемая часть всемирной истории)

, 1. Методы изучения истории (общей исторические методы: ретроспективный, проблемно-хронологический; методы эмпирического познания: сравнительный, типологический, метод периодизации)

2. Источники изучения истории (основные типы исторических источников: вещественные, письменные, изобразительные (изобразительно-художественные, изобразительно-графические, изобразительно-натуральные, фото-видео документы), фонические).
3. Вспомогательные исторические дисциплины (характеристика дисциплин: антропология, археология, палеография, генеалогия, геральдика, нумизматика, историческая география, источниковедение, архивоведение, документоведение)
4. Становление и развитие историографии как научной дисциплины (Зарождение историографии (Геродот, Тацит, Ливий, зарубежная и отечественная историография) (Этапы (древний, средневековый, новый, новейший и современный) и закономерности историко-культурного развития общества)

, , 1. Пути политогенеза (разные типы общностей в догосударственный период; проблемы этногенеза и роль миграций в становлении народов; три основных пути политогенеза: военный, аристократический, плутократический)

2. Этапы исторического развития общества и образования государства (варианты периодизации исторического развития общества). Социально-исторический аспект культурного многообразия народов.
3. Специфика цивилизаций Древнего Востока (древнейшие цивилизации на территории Месопотамии, Древний Египет, Древняя Индия и Древний Китай. Значимость и закономерности исторических событий этого периода истории)(Специфика межкультурного разнообразия народов мира с учетом социально-исторического и этического контекстов)
4. Античность. Древняя Греция. Древний Рим. (Периодизация истории Древней Греции и ее значение для развития Европы. Основание Рима, основные этапы развития истории Древнего Рима (от царства к империи). Великое переселение народов.
5. Территория России в системе Древнего мира. Особенности становления российской государственности. (Киммерийцы и скифы. Скифские племена; греческие колонии в Северном Причерноморье).

, 1. Средневековье как этап исторического процесса в Западной Европе. Франкское королевство. Культурно-исторические и религиозные особенности западно-европейской цивилизации. (Падение Западной Римской империи и наступление эпохи Средневековья; основные черты Средневековья: технологии, производственные отношения и способы эксплуатации, политические системы, идеология и социальная психология. Варварские королевства. Франкское королевство, Династии Меровингов и Каролингов. Карл I и восстановление общей истории Европы. Роль религии и духовенства в средневековых обществах Запада. Дискуссия о феодализме как явлении всемирной истории.)

2. Специфика средневековья на Востоке (этапы становления средневековья и культурно-религиозное своеобразие на Востоке; роль ислама в развитии средневековых восточных обществ)
3. Религиозные и социокультурные особенности развития восточнославянских племен в условиях раннего средневековья (Социально-экономические и политические изменения в недрах славянского общества на рубеже VIII–IX вв. Восточные славяне в древности VIII–XIV вв. Причины появления княжеской власти и ее функции в восточнославянских племенах)., 1. Этапы и закономерности культурно-исторического развития восточнославянских племен. Предпосылки создания государства на территории расселения восточных славян (Союзы племен восточных славян. Источники о ранних княжествах на территории расселения восточных славян. Новейшие археологические открытия в Новгороде и их влияние на представления о происхождении Древнерусского государства).

2. Пути политогенеза и этапы образования Древнерусского государства.(Этапы складывания Древнерусского государства. Роль первых Рюриковичей в создании и укреплении Древнерусского государства. Международные связи древнерусских земель)

3. Культурно-историческое и религиозное своеобразие восточных славян. Крещение Руси (Причины, выбор веры, значение христианизации Руси. Христианская религия как культуuroобразующий элемент)

4. Эволюция Древнерусского государства в IX-первой трети XII в. в контексте развития европейской цивилизации и культуры (Правления Ярослава Мудрого и Владимира II Мономаха. Древнерусское государство в оценках современных историков). , 1.Специфика межкультурного разнообразия народов мира. Русская модель феодализма. Удельная Русь в XII-XIV вв. (Феодализм Западной Европы и социально-экономический строй Древней Руси: сходства и различия. Дискуссия о феодализме как явлении всемирной истории)

2. Борьба Руси с экспансией западных и восточных завоевателей. (Образование монгольской державы. Социальная структура монголов. Причины и направления монгольской экспансии. Улус Джучи. Ордынское нашествие; иго и дискуссия о его роли в становлении Русского государства.) Экспансия Запада. Александр Невский.

3. Образование Российского государства и его этапы. Эволюция Московской государственности в контексте европейского развития. (Русь, Орда и Литва. Литва как второй центр объединения русских земель. Объединение княжеств Северо-Восточной Руси вокруг Москвы. Рост территории Московского княжества в XIV-XV вв. Присоединение Новгорода и Твери. Процесс централизации в законодательном оформлении. Судебник 1497 г.), , 1. Раннее Новое время: дискуссия о периодизации.(Великие географические открытия, изобретение книгопечатания, падение Византии. Основные черты позднего Средневековья и раннего Нового времени. «Новое время» в Европе как особая фаза всемирно-исторического процесса. Межкультурное разнообразие общества в эпоху раннего Нового времени)

2. Эпоха Возрождения (дискуссии об эпохе Возрождения, ее начала и разнообразия проявления в странах Европы)

3. Реформация и контрреформация (Кризис католической церкви. Экономические, политические, социокультурные причины Реформации. Проявление межкультурного разнообразия обществ в условиях реформации и контрреформации)

4. Становление абсолютизма в европейских государствах (межкультурное разнообразие социально-исторического и политического контекста становления абсолютизма. Стабильная абсолютная монархия в рамках национального государства – основной тип социально-политической организации постсредневекового общества. Развитие капиталистических отношений. Дискуссия об определении абсолютизма. Абсолютизм и восточная деспотия), 1. Эволюция Московской государственности в XVI-начале XVII вв.(Специфика условий позднего Средневековья в России. Московская государственность в XVI-начале XVII вв. как проявление межкультурного разнообразия обществ)

2. Правление Ивана Грозного и становление сословно-представительной монархии (поиск альтернативных путей социально-политического развития России: оценка правления Ивана Грозного в современной отечественной и зарубежной историографии)

3. Структурный кризис в России в начале XVII в.: причины, угрозы, последствия (Гражданская война в начале XVII в., иностранная интервенция, подъем национального самосознания), 1. Начало царствования Романовых на российском престоле (Земский собор 1613 г.; причины избрания на российский престол Михаила Федоровича Романова и его правление)

2. Становление российского абсолютизма(Царствование Алексея Михайловича. Соборное уложение 1649 г.: юридическое закрепление крепостного права и сословных функций. Боярская Дума. Земские соборы. Специфические черты российского абсолютизма)

3. Церковь и государство. (Церковный раскол; его социально-политическая сущность и последствия), , 1. Культура Средневековой Европы. Хронологические рамки, географические ареалы, главные культурные центры. Основные черты средневекового мировосприятия. Христианская картина мира. Православный и католический мир: особенности историко-культурного развития. Складывание межкультурного разнообразия обществ. Средневековая художественная культура.

2.Византия и Русь в Средние века. Место русской культуры в культуре Средневековья. Русско-византийские культурные связи. Русь в системе европейских взаимодействий. Основные этапы и национальные особенности развития русской художественной культуры X-XV вв.

3. Культура эпохи Возрождения. Хронологические рамки и географическое пространство ренессансной культуры. Истоки Возрождения. Мировоззренческие основы ренессансной культуры. Гуманизм. Новые представления о человеке и его месте в

мире. Значение ренессансной культуры для развития мировой культуры.

4. Культура Нового времени как культурно-историческое понятие. Историко-культурное своеобразие европейского развития. Формирование новой картины мира.

5. Западноевропейская культура XVII-XIX вв. Мировоззрение, проблематика, новые вызовы эпохи. Идея прогресса в европейской культуре Нового времени века. Периодизация и особенности развития европейской художественной культуры. Классицизм, сентиментализм, романтизм, реализм в европейском искусстве.

6. XVI-XIX вв. в истории русской культуры. Процессы обмирщения и демократизации в русской культуре XVIII века. Специфика русского Просвещения. Русское искусство среди европейских художественных школ., 1. Промышленный переворот; ускорение процесса индустриализации в XIX в. и его политические, экономические, социальные и культурные последствия.

2. Европейские революции XVII- XVIII вв. Французская революция и её влияние на политическое и социокультурное развитие стран Европы. Наполеоновские войны и Священный союз как система общеевропейского порядка.

3. Буржуазные революции в Европе. Формирование европейских наций. Воссоединение Италии и Германии.

4. Война за независимость североамериканских колоний. Декларация независимости и Декларация прав человека и гражданина. Гражданская война в США.

5. Секуляризация сознания и развитие науки. Романтизм, либерализм, дарвинизм.

, 1. Петр I: борьба за преобразование традиционного общества в России. (XVIII в. в европейской и мировой истории. Проблема перехода в «царство разума». Россия и Европа: новые взаимосвязи и различия. (Основные направления «европеизации» страны. Эволюция социальной структуры общества. Скачок в развитии тяжелой и легкой промышленности).

2. Россия в системе международных отношений в период правления Петра I. (Военные реформы. Создание Балтийского флота и регулярной армии. Провозглашение России империей. Упрочение международного авторитета страны).

3. Освещение петровских реформ в современной отечественной историографии (Н.И. Павленко, В.И. Буганов, И.Н. Ионов, Р. Пайпс и другие)

, 1. Эпоха дворцовых переворотов и ее основные участники. (Социально-экономические и политические причины, сущность и движущие силы дворцовых переворотов. Анна Иоанновна и Бирон на российском престоле. Правление Елизаветы Петровны – возвращение к традициям Петра I.)

2. Екатерина II: истоки и сущность дуализма внутренней политики. Новый юридический статус дворянства.

3. Россия и Европа в XVIII веке. «Просвещенный абсолютизм» в России и Европе: межкультурное разнообразие.

4. Изменения в международном положении Российской империи. Разделы Польши. Присоединение к России Крыма и ряда других территорий на юге.

, 1. Страны Европы в первой половине XIX в. Наполеоновские войны.

2. Попытки реформирования политической системы России при Александре I; проекты М.М. Сперанского и Н.Н. Новосильцева.

3. Значение победы России в войне против Наполеона и освободительного похода России в Европу для укрепления международных позиций России. Российское самодержавие и «Священный Союз».

4. Изменение политического курса России в начале 20-х гг. XIX в.: причины и последствия. Движение декабристов.

5. Внутренняя политика Николая I. Россия и Кавказ. Крымская война.

6. Крестьянский вопрос: этапы решения. Первые подступы к отмене крепостного права в начале XIX в.

7. Реформы Александра II. Предпосылки и причины отмены крепостного права. Дискуссия об экономическом кризисе системы крепостничества в России. Отмена крепостного права и её итоги: экономический и социальный аспекты; дискуссия о социально-экономических, внутренне- и внешнеполитических факторах, этапах и альтернативах реформы.

8. Политические преобразования 60–70-х гг.

9. Развитие Европы во второй половине XIX в. Франко-прусская война. Бисмарк и объединение германских земель., , 1. I мировая война: предпосылки, ход, итоги. Основные военно- политические блоки.

2. Театры военных действий.

3. Влияние первой мировой войны на европейское развитие.

- | | | |
|--|--|---|
| | | <p>4. Новая карта Европы и мира. Версальская система международных отношений.</p> <p>5. Новая фаза европейского капитализма</p> <p>, 1. Первая российская революция.</p> <p>2. Столыпинская аграрная реформа: экономическая, социальная и политическая сущность, итоги, последствия.</p> <p>3. Политические партии в России начала века: генезис, классификация, программы, тактика. Опыт думского «парламентаризма» в России.</p> <p>4. Февральская революция 1917 года и свержение самодержавия.</p> <p>5. Двоевластие. Альтернативы развития России после Февральской революции. Временное правительство и Петроградский Совет. Социально-экономическая политика новой власти. Кризисы власти.</p> <p>6. Большевицкая стратегия: причины победы. Октябрь 1917 г. Экономическая программа большевиков. Начало формирования однопартийной политической системы.</p> <p>7. Гражданская война и интервенция. Первая волна русской эмиграции: центры, идеология, политическая деятельность, лидеры.</p> <p>8. Современная отечественная и зарубежная историография о причинах, содержании и последствиях общенационального кризиса в России и революции в России в 1917 году.</p> <p>, 1. Складывание административно-командной системы управления в СССР и ее эволюция.</p> <p>2. Капиталистическая мировая экономика в межвоенный период. Мировой экономический кризис 1929 г. и «великая депрессия». Альтернативные пути выхода из кризиса.</p> <p>3. Идеологическое обновление капитализма: консерватизм, либерализм, социал-демократия, фашизм и национал-социализм.</p> <p>4. Приход фашизма к власти в Испании и Германии.</p> <p>5. «Новый курс» Ф. Рузвельта.</p> <p>6. «Народные фронты» в Европе.</p> <p>7. Создание Лиги наций и внешняя политика ведущих капиталистических держав.</p> <p>8. Советская внешняя политика.</p> <p>9. Современные споры о международном кризисе 1939–1941 гг.</p> <p>, 1. Предпосылки и ход Второй мировой войны. Создание антигитлеровской коалиции. Выработка союзниками глобальных стратегических решений по послевоенному переустройству мира (Тегеранская, Ялтинская, Потсдамская конференции)</p> <p>2. Великая Отечественная война, ее хронологические рамки, итоги и уроки.</p> <p>3. Антигитлеровская коалиция. Тегеранская и Крымская (Ялтинская) конференции, их значение.</p> <p>4. Завершающий этап Второй мировой войны - война с милитаристской Японией., 1. Система международных отношений после Второй мировой войны. Противостояние социалистической и капиталистической систем.</p> <p>2. Крушение колониальной системы. Развивающиеся страны и их роль в международном развитии. Проблема неоколониализма.</p> <p>3. Образование и роль ООН.</p> <p>4. Поляризация послевоенного мира и начало «холодной войны»</p> <p>5. Разрядка международной напряженности в 70-х гг. XX в.</p> <p>, 1. Социально-экономическое и общественно-политическое развитие СССР в 1945 – 1985 годах.</p> <p>2. Нарастание кризисных явлений в середине 60 – 80-х годов XX века.</p> <p>3. Попытки реформирования советского общества в 1982 – 1985 годах. М.С. Горбачёв и начало перемен в советском обществе. Перестройка в общественно-политической и экономической жизни.</p> <p>4. «Новое политическое мышление» и изменение геополитического положения СССР. Внешняя политика СССР в 1985 – 1991 годах. Окончание «холодной войны».</p> <p>5. Попытка государственного переворота в августе 1991 года и декоммунизация общества.</p> <p>6. Распад СССР и образование СНГ.</p> <p>7. Дезинтеграционные процессы в Восточной Европе. Распад СЭВ и крах мировой социалистической системы.</p> |
|--|--|---|

		<p>, , 1.Глобализация мирового экономического, политического и культурного пространства (укрепление межкультурной коммуникации и усиления социальной интеграции) 2. Конец однополярного мира. 3. Повышение роли КНР в мировой экономике и политике. 4. Расширение ЕС на восток. «Зона евро». 5. Экономические, социальные и политические преобразования в постсоветской России в 90-е гг. XX в. 6. Принятие Конституции РФ 1993 г. Новая политическая система России. 7. Развитие российской государственности в условиях глобализации всего мирового пространства., 1. Россия в мировом сообществе после распада СССР. 2. Участие России в международных организациях. 3. Отношения России со странами Запада и США. 4. Активизация отношения России со странами Востока. 5. Отношения со странами ближнего зарубежья: проблемы и перспективы.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.О.03	Иностранный язык	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование и развитие у обучающихся необходимого уровня универсальной компетенции, позволяющего использовать иностранный язык как средство коммуникации в устной и письменной формах для решения задач межличностного, межкультурного и делового взаимодействия</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>Содержание , , , , , Раздел 6. Тема 1. Бизнес коммуникация Аудирование: владеет навыками аудирования иноязычных текстов учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной направленности. Чтение: владеет официально-деловым стилем речи для понимания иноязычных текстов учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной направленности. Говорение: владеет официально-деловым стилем речи для осуществления деловой коммуникации с зарубежными партнерами в устной форме при академическом и профессиональном взаимодействии. Письмо: владеет навыками реферирования и аннотирования иноязычных текстов для осуществления деловой коммуникации с зарубежными партнерами в письменной форме при академическом и профессиональном взаимодействии. Лексический материал по теме: Бизнес коммуникация. Модели бизнес коммуникаций. Межличностная и публичная коммуникация. Реклама и связи с общественностью</p> <p>, Тема 2. Язык и межкультурная коммуникация Аудирование: владеет навыками аудирования иноязычных текстов учебно-познавательной, социально-культурной и</p>

профессиональной направленности.

Чтение: владеет официально-деловым стилем речи для понимания иноязычных текстов учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной направленности.

Говорение: владеет официально-деловым стилем речи для осуществления деловой коммуникации с зарубежными партнерами в устной форме при академическом и профессиональном взаимодействии.

Письмо: владеет навыками реферирования и аннотирования иноязычных текстов для осуществления деловой коммуникации с зарубежными партнерами в письменной форме при академическом и профессиональном взаимодействии.

Лексический материал по теме: Язык и межкультурная коммуникация. Язык и культура. Письменный язык межкультурной коммуникации. Работа за границей. Интернационализация языка (фонетика, лексика, фразеология)

, Тема 3. Бизнес корреспонденция

Аудирование: владеет навыками работы с различными источниками аудиоинформации для осуществления академического и профессионального взаимодействия.

Чтение: владеет принципами работы с различными источниками информации, в том числе электронными словарями и энциклопедиями, основными способами обработки языкового материала учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сфер общения.

Говорение: владеет навыками ведения деловых переговоров в соответствии с коммуникативными стилями, нормами речевого этикета при осуществлении академического и профессионального взаимодействия.

Письмо: владеет принципами работы с различными источниками информации, основными способами обработки языкового материала, навыками ведения деловой переписки, выполнения перевода текстов профессиональной направленности на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный(ые) язык(и) в соответствии с коммуникативными стилями, нормами речевого этикета при осуществлении академического и профессионального взаимодействия.

Лексический материал по теме: Бизнес корреспонденция. Деловая письма: правила и оформление. Письмо-запрос. Письмо-предложение. Письмо-рекламация. Письмо подтверждение, Тема 4. Контракт/договор

Аудирование: владеет навыками работы с различными источниками аудиоинформации для осуществления академического и профессионального взаимодействия.

Чтение: владеет принципами работы с различными источниками информации, в том числе электронными словарями и энциклопедиями, основными способами обработки языкового материала учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сфер общения.

Говорение: владеет навыками ведения деловых переговоров в соответствии с коммуникативными стилями, нормами речевого этикета при осуществлении академического и профессионального взаимодействия.

Письмо: владеет принципами работы с различными источниками информации, основными способами обработки языкового материала, навыками ведения деловой переписки, выполнения перевода текстов профессиональной направленности на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный(ые) язык(и) в соответствии с коммуникативными стилями, нормами речевого этикета при осуществлении академического и профессионального взаимодействия.

Лексический материал по теме: Контракт. Договор. Трудовой контракт/ трудовой договор. Договор аренды. Договор на поставку товара и т.д. , Тема 5. Формула успеха: специальный проект

Аудирование: владеет навыками работы с различными источниками аудиоинформации для осуществления академического и профессионального взаимодействия.

Чтение: владеет принципами работы с различными источниками информации, в том числе электронными словарями и энциклопедиями, основными способами обработки языкового материала учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сфер общения.

Говорение: владеет навыками ведения деловых переговоров в соответствии с коммуникативными стилями, нормами речевого этикета при осуществлении академического и профессионального взаимодействия.

Письмо: владеет принципами работы с различными источниками информации, основными способами обработки языкового материала, навыками ведения деловой переписки, выполнения перевода текстов профессиональной направленности на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный(ые) язык(и) в соответствии с коммуникативными стилями, нормами речевого этикета при осуществлении академического и профессионального взаимодействия.

Лексический материал по теме: Формула успеха: специальный проект. Разработка продукта, бренда, логотипа, слогана компании. Критерии выбора расположения компании. Критерии выбора персонала компании. Прогнозные планы компании , Раздел 5.

Тема 1. Экономическая среда

Аудирование: использует современные информационно-коммуникационные технологии для развития умений аудирования.

Чтение: использует современные информационно-коммуникационные технологии с целью поиска необходимой текстовой информации для осуществления деловой коммуникации с зарубежными партнерами.

Говорение: применяет современные информационно-коммуникационные технологии в процессе осуществления устной коммуникации с зарубежными партнерами в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.

Письмо: применяет современные информационно-коммуникационные технологии в процессе осуществления письменной деловой коммуникации с зарубежными партнерами в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.

Лексический материал по теме: Экономическая среда. Основные экономические термины. Бережливое производство: история и современность. Деловые переговоры: сотрудничество и конкуренция, Тема 2. Экономические системы

Аудирование: использует современные информационно-коммуникационные технологии для развития умений аудирования.

Чтение: использует современные информационно-коммуникационные технологии с целью поиска необходимой текстовой информации для осуществления деловой коммуникации с зарубежными партнерами.

Говорение: применяет современные информационно-коммуникационные технологии в процессе осуществления устной коммуникации с зарубежными партнерами в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.

Письмо: применяет современные информационно-коммуникационные технологии в процессе осуществления письменной деловой коммуникации с зарубежными партнерами в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.

Лексический материал по теме: Память: определение. Внимание: определение. Виды памяти. Методы улучшения памяти. Роль внимания в процессе обучения

, Тема 3. Глобальные финансы

Аудирование: владеет вербальными и невербальными средствами делового общения на иностранном языке для восприятия высказываний в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.

Чтение: владеет вербальными и невербальными средствами делового общения на иностранном языке для понимания текстов учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной тематики.

Говорение: владеет принципами ведения дискуссии, навыками вербального и невербального делового общения на иностранном языке с применением адекватных языковых форм и средств в соответствии с коммуникативными стилями, нормами речевого этикета при осуществлении академического и профессионального взаимодействия.

Письмо: владеет навыками письменного вербального и невербального общения на иностранном языке с применением адекватных языковых форм и средств при осуществлении академического и профессионального взаимодействия.

Лексический материал по теме: Глобальные финансы. Деньги. Кредит. Банки. Основные валюты мира, Тема 4.

Предприятие/Организация

Аудирование: владеет вербальными и невербальными средствами делового общения на иностранном языке для восприятия

высказываний в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.

Чтение: владеет вербальными и невербальными средствами делового общения на иностранном языке для понимания текстов учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной тематики.

Говорение: владеет принципами ведения дискуссии, навыками вербального и невербального делового общения на иностранном языке с применением адекватных языковых форм и средств в соответствии с коммуникативными стилями, нормами речевого этикета при осуществлении академического и профессионального взаимодействия.

Письмо: владеет навыками письменного вербального и невербального общения на иностранном языке с применением адекватных языковых форм и средств при осуществлении академического и профессионального взаимодействия.

Лексический материал по теме: Предприятие. Организация. Фирма. Достойный труд. Зелёные рабочие места. Проблемы трудоустройства молодёжи

, Тема 5. Проблемы окружающей среды

Аудирование: владеет вербальными и невербальными средствами делового общения на иностранном языке для восприятия высказываний в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.

Чтение: владеет вербальными и невербальными средствами делового общения на иностранном языке для понимания текстов учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной тематики.

Говорение: владеет принципами ведения дискуссии, навыками вербального и невербального делового общения на иностранном языке с применением адекватных языковых форм и средств в соответствии с коммуникативными стилями, нормами речевого этикета при осуществлении академического и профессионального взаимодействия.

Письмо: владеет навыками письменного вербального и невербального общения на иностранном языке с применением адекватных языковых форм и средств при осуществлении академического и профессионального взаимодействия.

Лексический материал по теме: Окружающая среда. Изменение климата, охрана водной среды и лесов. Охрана животного и растительного мира. Техническое сотрудничество и совместная деятельность по охране окружающей среды, Раздел 4.

Тема 1. Технологии ведения бизнеса

Аудирование: умеет воспринимать, понимать и воспроизводить информацию на иностранном(ых) языке(ах) учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной направленности.

Чтение: умеет понимать тексты на иностранном(ых) языке(ах) учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной тематики.

Говорение: осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие на основе принципов построения устного высказывания на иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с выбранным коммуникативным стилем и соблюдением норм речевого этикета.

Письмо: осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие на основе принципов построения письменного высказывания на иностранном(ых) языке(ах) с соблюдением норм речевого этикета

Лексический материал по теме: Технологии ведения бизнеса. Информационные технологии в бизнесе. Деловые телефонные переговоры. Встречи и деловые переговоры. Социализация в компании

, Тема 2. Защита прав потребителей

Аудирование: умеет воспринимать, понимать и воспроизводить информацию на иностранном(ых) языке(ах) учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной направленности.

Чтение: умеет понимать тексты на иностранном(ых) языке(ах) учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной тематики.

Говорение: осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие на основе принципов построения устного высказывания на иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с выбранным коммуникативным стилем и соблюдением норм речевого этикета.

Письмо: осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие на основе принципов построения письменного высказывания на иностранном(ых) языке(ах) с соблюдением норм речевого этикета

Лексический материал по теме: Защита прав потребителей. Качество товаров и услуг. Социальная ответственность бизнеса.

Социальная ответственность клиента. Рекламации, Тема 3. IT- сфера и туризм

Аудирование: использует современные информационно-коммуникационные технологии для развития умений аудирования.

Чтение: использует современные информационно-коммуникационные технологии с целью поиска необходимой текстовой информации для осуществления деловой коммуникации с зарубежными партнерами.

Говорение: применяет современные информационно-коммуникационные технологии в процессе осуществления устной коммуникации с зарубежными партнерами в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.

Письмо: применяет современные информационно-коммуникационные технологии в процессе осуществления письменной деловой коммуникации с зарубежными партнерами в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.

Лексический материал по теме: Виды информационных систем и технологий. Международные коммуникации. IT-в производстве. IT- в рекламе. IT-в туризме, Тема 4. Международные экономические отношения

Аудирование: умеет воспринимать, понимать и воспроизводить деловую информацию учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной направленности.

Чтение: умеет понимать тексты деловой сферы учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной направленности.

Говорение: осуществляет обмен деловой информацией с зарубежными партнерами посредством вербальных и невербальных средств взаимодействия при осуществлении устного речевого общения.

Письмо: осуществляет обмен деловой информацией с зарубежными партнерами посредством вербальных и невербальных средств взаимодействия при осуществлении письменного речевого общения.

Лексический материал по теме: Международные экономические отношения. Международная торговля. История международной торговли. Экспорт. Импорт. Условия поставки товара Incoterms.

, Тема 5. Международные организации

Аудирование: умеет воспринимать, понимать и воспроизводить деловую информацию учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной направленности.

Чтение: умеет понимать тексты деловой сферы учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной направленности.

Говорение: осуществляет обмен деловой информацией с зарубежными партнерами посредством вербальных и невербальных средств взаимодействия при осуществлении устного речевого общения.

Письмо: осуществляет обмен деловой информацией с зарубежными партнерами посредством вербальных и невербальных средств взаимодействия при осуществлении письменного речевого общения.

Лексический материал по теме: Международные организации: межправительственные, неправительственные, профессиональные, научно-образовательные

, Раздел 3.

Тема 1. Глобальная компания

Аудирование: знает особенности официально-делового стиля речи для понимания делового общения на иностранном(ых) языке(ах) при академическом и профессиональном взаимодействии.

Чтение: знает особенности официально-делового стиля речи для восприятия деловой информации на иностранном(ых) языке(ах) при академическом и профессиональном взаимодействии.

Говорение: знает как использовать официально-деловой стиль для осуществления делового общения в устной форме на иностранном(ых) языке(ах) в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.

Письмо: знает как использовать официально-деловой стиль для осуществления делового общения в письменной форме на иностранном(ых) языке(ах) в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.

Лексический материал по теме: Глобальная компания. Структура компании. Виды компаний. Слияние компаний.

Производство и операции, Тема 2. Управление компанией

Аудирование: знает особенности официально-делового стиля речи для понимания делового общения на иностранном(ых) языке(ах) при академическом и профессиональном взаимодействии.
Чтение: знает особенности официально-делового стиля речи для восприятия деловой информации на иностранном(ых) языке(ах) при академическом и профессиональном взаимодействии.
Говорение: знает как использовать официально-деловой стиль для осуществления делового общения в устной форме на иностранном(ых) языке(ах) в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.
Письмо: знает как использовать официально-деловой стиль для осуществления делового общения в письменной форме на иностранном(ых) языке(ах) в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.
Лексический материал по теме: Управление компанией. Стили управления компанией. Глобальный менеджмент. Маркетинговый микс. Кадровая политика. Управление трудовыми ресурсами

, Тема 3. Глобальная карьера
Аудирование: знает способы применения информационных технологий для развития умений аудирования при решении различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах).
Чтение: знает основные принципы использования информационных технологий с целью поиска необходимой текстовой информации для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах).
Говорение: знает как использовать информационные технологии для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) при устном речевом общении.
Письмо: знает как использовать информационные технологии для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) при письменном речевом общении.
Лексический материал по теме: Глобальная карьера. Клиенты и сотрудники компании. Выбор карьеры и трудоустройство. Резюме, CV, бизнес интервью. , Тема 4. Корпоративная культура
Аудирование: знает способы применения информационных технологий для развития умений аудирования при решении различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах).
Чтение: знает основные принципы использования информационных технологий с целью поиска необходимой текстовой информации для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах).
Говорение: знает как использовать информационные технологии для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) при устном речевом общении.
Письмо: знает как использовать информационные технологии для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) при письменном речевом общении.

Лексический материал по теме: Корпоративная культура. Виды корпоративных культур. Корпоративная ответственность. Корпоративный этикет. Работа в команде. , Тема 5. Бизнес в 21 веке
Аудирование: знает способы применения информационных технологий для развития умений аудирования при решении различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах).
Чтение: знает основные принципы использования информационных технологий с целью поиска необходимой текстовой информации для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах).
Говорение: знает как использовать информационные технологии для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) при устном речевом общении.
Письмо: знает как использовать информационные технологии для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) при письменном речевом общении.
Лексический материал по теме: Бизнес в 21 веке. Малый и средний бизнес в 21 веке. Силь жизни в 21 веке. Бизнес и окружающая среда. Франчайзинг компании

, Раздел 2.
Тема 1. Общее и различное в странах и национальных культурах
Аудирование: знает способы применения информационных технологий для развития умений аудирования при решении

различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах).

Чтение: знает основные принципы использования информационных технологий с целью поиска необходимой текстовой информации для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах).

Говорение: знает как использовать информационные технологии для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) при устном речевом общении.

Письмо: знает как использовать информационные технологии для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) при письменном речевом общении.

Этикетно-речевые нормы при осуществлении академического и профессионального взаимодействия в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения: запрос и обмен предметной и фактологической информацией.

Лексический материал по темам: Облик города/деревни в различных странах мира. Типы жилищ, досуг и работа людей в городе и деревне. Национальные традиции и обычаи России/ стран изучаемого языка/других стран мира. Родной край.

Выдающиеся деятели искусства разных эпох, стран и культур. Крупнейшие музеи мира. Выдающиеся памятники материальной и нематериальной культуры в различных странах мира. Основные этапы и направления в развитии искусства (живопись, музыка, архитектура, кино, театр, литература). Мировые достижения в искусстве (музыка, танцы, живопись, театр, кино, архитектура). Деятельность ЮНЕСКО по сохранению культурного многообразия мира.

, Тема 2. Студенческая жизнь в России и за рубежом

Аудирование: знает способы применения информационных технологий для развития умений аудирования при решении различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах).

Чтение: знает основные принципы использования информационных технологий с целью поиска необходимой текстовой информации для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах).

Говорение: знает как использовать информационные технологии для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) при устном речевом общении.

Письмо: знает как использовать информационные технологии для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) при письменном речевом общении.

Лексический материал по темам:

Студенческая жизнь в России и за рубежом. Научная, культурная и спортивная жизнь студентов. Молодежные движения и организации. Молодежные субкультуры. Способы самореализации и самовыражения.

, Тема 3. Современная наука и научные достижения человечества

Аудирование: знает способы применения информационных технологий для развития умений аудирования при решении различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах).

Чтение: знает основные принципы использования информационных технологий с целью поиска необходимой текстовой информации для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах).

Говорение: знает как использовать информационные технологии для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) при устном речевом общении.

Письмо: знает как использовать информационные технологии для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) при письменном речевом общении.

Этикетно-речевые нормы при осуществлении академического и профессионального взаимодействия в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения: обращение к аудитории на научной конференции, ответная реакция на вопрос, комментарии, приглашение на конференцию

Лексический материал по темам: Информационные и цифровые технологии 21 века. Научно-технический прогресс и его достижения. Основные направления развития науки в 21 веке. Плюсы и минусы всеобщей информатизации общества.

Выдающиеся личности в науке . Основные научные школы и открытия. Плюсы и минусы глобализации

, Тема 4. Здоровье и здоровый образ жизни

Аудирование: знает способы применения информационных технологий для развития умений аудирования при решении различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах).

Чтение: знает основные принципы использования информационных технологий с целью поиска необходимой текстовой

информации для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах).

Говорение: знает как использовать информационные технологии для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) при устном речевом общении.

Письмо: знает как использовать информационные технологии для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) при письменном речевом общении.

Этикетно-речевые нормы при осуществлении академического и профессионального взаимодействия в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения: обращение, ответ на обращение, приглашение, поздравление

Лексический материал по темам: Здоровье и здоровый образ жизни. Основы здорового образа жизни. Спорт и фитнес. Зимние и летние виды спорта. Выдающиеся спортсмены. История Олимпийских и параолимпийских игр. Проблемы и перспективы мирового спортивного движения.

, Тема 5. Мир природы. Охрана окружающей среды

Аудирование: знает способы применения информационных технологий для развития умений аудирования при решении различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах).

Чтение: знает основные принципы использования информационных технологий с целью поиска необходимой текстовой информации для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах).

Говорение: знает как использовать информационные технологии для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) при устном речевом общении.

Письмо: знает как использовать информационные технологии для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) при письменном речевом общении.

Этикетно-речевые нормы при осуществлении академического и профессионального взаимодействия в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения: обращение, ответ на обращение, сочувствие, утешение

Лексический материал по темам: Мир природы. Охрана окружающей среды. Флора и фауна в различных регионах мира. Проблема личной ответственности за сохранение окружающей среды. Экотуризм: проблемы и перспективы. Роль туризма в экономическом, социальном и культурном развитии стран и регионов. Национальные парки и заповедники, их роль и значение. Экологические движения и организации.

, Раздел 1.

Тема 1. Семья. Традиции. Досуг

Аудирование: знает коммуникативные стили общения для восприятия высказываний на иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с нормами речевого этикета и культурой речи изучаемого(ых) иностранного(ых) языка(ов).

Чтение: знает как использовать коммуникативные стили для принятия информации на иностранном(ых) языке(ах) при осуществлении академического и профессионального взаимодействия в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах.

Говорение: знает как использовать в устной речи изученные коммуникативные стили и особенности создания и восприятия высказываний на иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с нормами речевого этикета при осуществлении академического и профессионального взаимодействия в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.

Письмо: использует в письменной речи изученные коммуникативные стили и особенности создания и восприятия высказываний на иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с нормами речевого этикета при осуществлении академического и профессионального взаимодействия.

Этикетно-речевые нормы при осуществлении академического и профессионального взаимодействия в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения: знакомство, приветствие.

Лексический материал по темам: Взаимоотношения в семье. Семейные обязанности. Семейные праздники. Досуг в будние и выходные дни. Роль семьи в жизни человека. Планирование семейной жизни. Семейные традиции, их сохранение и создание. Активный и пассивный отдых. Планирование досуга и семейных путешествий.

, Тема 2. Дом. Еда. Покупки

Аудирование: знает коммуникативные стили общения для восприятия высказываний на иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с нормами речевого этикета и культурой речи изучаемого(ых) иностранного(ых) языка(ов).

Чтение: знает как использовать коммуникативные стили для принятия информации на иностранном(ых) языке(ах) при осуществлении академического и профессионального взаимодействия в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах.

Говорение: знает как использовать в устной речи изученные коммуникативные стили и особенности создания и восприятия высказываний на иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с нормами речевого этикета при осуществлении академического и профессионального взаимодействия в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.

Письмо: использует в письменной речи изученные коммуникативные стили и особенности создания и восприятия высказываний на иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с нормами речевого этикета при осуществлении академического и профессионального взаимодействия.

Этикетно-речевые нормы: представление, прощание.

Лексический материал по темам: Устройство городской квартиры/загородного дома. Возможности жилищного строительства. Социальные программы получения доступного жилья. Еда, покупки. Здоровое питание. Традиции русской и других национальных кухонь. Рецепты приготовления различных блюд.

, Тема 3. Высшее образование в России и за рубежом

Аудирование: знает особенности официально-делового стиля речи для понимания делового общения на иностранном(ых) языке(ах) при академическом и профессиональном взаимодействии.

Чтение: знает особенности официально-делового стиля речи для восприятия деловой информации на иностранном(ых) языке(ах) при академическом и профессиональном взаимодействии.

Говорение: знает как использовать официально-деловой стиль для осуществления делового общения в устной форме на иностранном(ых) языке(ах) в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.

Письмо: знает как использовать официально-деловой стиль для осуществления делового общения в письменной форме на иностранном(ых) языке(ах) в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.

Этикетно-речевые нормы при осуществлении академического и профессионального взаимодействия в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения: обращение, ответ на обращение, приглашение, поздравление.

Лексический материал по темам: Высшее образование в России и за рубежом. Мой вуз: белгородский университет кооперации, экономики и права. Роль высшего образования для развития личности. Уровни высшего образования. Квалификации и сертификаты. История и традиции моего вуза. Известные ученые и выпускники моего вуза. Научные школы моего вуза.

, Тема 4. Избранное направление профессиональной деятельности

Аудирование: знает особенности официально-делового стиля речи для понимания делового общения на иностранном(ых) языке(ах) при академическом и профессиональном взаимодействии.

Чтение: знает особенности официально-делового стиля речи для восприятия деловой информации на иностранном(ых) языке(ах) при академическом и профессиональном взаимодействии.

Говорение: знает как использовать официально-деловой стиль для осуществления делового общения в устной форме на иностранном(ых) языке(ах) в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.

Письмо: знает как использовать официально-деловой стиль для осуществления делового общения в письменной форме на иностранном(ых) языке(ах) в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.

Этикетно-речевые нормы при осуществлении академического и профессионального взаимодействия в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения: благодарность, извинение, ответ на просьбу, отказ, согласие.

Лексический материал по темам: Избранные направления профессиональной деятельности. Изучаемые дисциплины, их проблематика. Основные сферы деятельности в данной профессиональной области. Функциональные обязанности различных специалистов данной профессиональной сферы. Квалификационные требования к специалистам данной профессиональной области в России и за рубежом. Личностное развитие и перспективы карьерного роста. Международный Кооперативный Альянс. Кооперативное образование.

, Тема 5. Язык как средство межкультурного общения

Аудирование: знает особенности официально-делового стиля речи для понимания делового общения на иностранном(ых) языке(ах) при академическом и профессиональном взаимодействии.

		<p>Чтение: знает особенности официально-делового стиля речи для восприятия деловой информации на иностранном(ых) языке(ах) при академическом и профессиональном взаимодействии.</p> <p>Говорение: знает как использовать официально-деловой стиль для осуществления делового общения в устной форме на иностранном(ых) языке(ах) в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.</p> <p>Письмо: знает как использовать официально-деловой стиль для осуществления делового общения в письменной форме на иностранном(ых) языке(ах) в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.</p> <p>Этикетно-речевые нормы при осуществлении академического и профессионального взаимодействия в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения: благодарность, извинение, ответ на просьбу, отказ, согласие.</p> <p>Лексический материал по темам: Роль иностранного языка в современном мире. Современные языки международного общения. Плюсы и минусы глобализации. Проблемы глобального языка и культуры. Изменение статуса языков в мире (в различных социально-политических и культурных контекстах). Взаимодействие языков. Проблема сохранения языкового многообразия мира. Исторические эпохи. Стереотипы восприятия и понимания различных культур. Достопримечательности разных стран. Путешествия и туризм как средство культурного обогащения личности. Популярные туристические маршруты. Типы туров. Планирование путешествия самостоятельно/через турагенство.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно), Зачет, Зачет, Зачет, Зачет, Зачет</p>
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретённую совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения без-опасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>Содержание Основные понятия и определения в области безопасности жизнедеятельности (опасность, потенциальная опасность, причины проявления опасности, безопасность, безопасность жизнедеятельности, цель и задачи дисциплины "Безопасность жизнедеятельности") Виды опасностей (классификация и характеристика опасностей, природные, антропогенные, техногенные, социальные, глобальные, роль человеческого фактора в причинах реализации опасностей.) Способы обеспечения и аксиомы безопасности жизнедеятельности (экологическая, промышленная, производственная безопасность, пожарная, радиационная, транспортная, экономическая, продовольственная и информационная безопасности как компоненты национальной безопасности. Вред, ущерб, риск – виды и характеристики. , Законодательные и нормативно-правовые основы управления безопасностью жизнедеятельности в повседневной жизни (характеристика основных законодательных и нормативно-правовых актов в области безопасности жизнедеятельности повседневной жизни: назначение, объекты регулирования и основные положения) Законодательные и нормативно-правовые основы управления безопасностью жизнедеятельности в профессиональной</p>

деятельности (характеристика основных законодательных и нормативно-правовых актов в области безопасности жизнедеятельности в профессиональной деятельности: назначение, объекты регулирования и основные положения экологической, промышленной, производственной безопасности и безопасности в чрезвычайных ситуациях)
, Государственное управление БЖД (основные понятия, цели и задачи системы управления безопасностью жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития экосистемы и общества)
Система, методы, принципы управления БЖД (методы прогнозирования и оценки возможности возникновения опасных, в том числе чрезвычайных ситуаций, и их последствия)
Силы, средства и органы управления безопасностью жизнедеятельности: характеристика и функции
, Национальная и международная безопасность (общие понятия и определения).
Угрозы национальной безопасности (угрозы внешние и внутренние).
Характеристика современного состояние национальной и международной безопасности РФ (роль и значение безопасности жизнедеятельности для устойчивого развития экосистемы и общества, сохранения природной среды).
Перспективы совершенствования национальной и международной безопасности РФ (законодательные и нормативно-правовые основы управления безопасностью жизнедеятельности в международном и государственном масштабе)
, Структура биосферы (общие понятия, определения и характеристика)
Современная техносфера (общие понятия и определения, основные негативные факторы среды обитания, влияющие на человека, виды техногенных зон)
Структура техносферы и ее основных компонентов (виды, причины и признаки возникновения опасных для жизни, здоровья людей и природной среды ситуаций, в том числе при взаимодействии природы и общества).
Современное состояние техносферы и техносферной безопасности. (негативные изменения в окружающей среде, критерии и параметры безопасности техносферы).
, Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций (чрезвычайные ситуации – понятие, основные группы и виды.)
Характеристика чрезвычайных ситуаций природного характера (виды, причины и признаки возникновения опасных для жизни, здоровья людей и природной среды ситуаций, в том числе при взаимодействии природы и общества)
, Классификация и характеристика чрезвычайных ситуаций техногенного и социального характера.
Причины проявления ЧС техногенного и социального характера.
Роль человеческого фактора в причинах реализации опасностей.
Аксиомы безопасности жизнедеятельности., Основные угрозы и опасности: понятия и определения, зоны возможной опасности для населения.
Принципы и методы защиты человека и природной среды от опасностей, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения.
Мероприятия по защите населения в случае возникновения ЧС
Оповещение населения: способы и формы сигналов, действия населения по сигналам оповещения
Укрытия населения в защитных сооружениях общая характеристика и классификация защитных средств от вредных и опасных факторов природного, техногенного и социального происхождения.
Правила техники безопасности на рабочем месте, создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности для сохранения природоресурсного потенциала жизнедеятельности,
Основные принципы и методы прогнозирования и оценки возможности возникновения опасных, в том числе чрезвычайных ситуаций, и их последствия
, Классификация негативных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения.
Вредные и опасные негативные факторы.
Предельно-допустимые уровни опасных и вредных факторов – основные виды и принципы установления.
Параметры, характеристики и источники основных вредных и опасных факторов среды обитания человека и основных компонентов техносферы. Воздействие основных негативных факторов на человека и их предельно-допустимые уровни.
Защитные функции человеческого организма
Теоретические основы обеспечения комфортных (оптимальных) условий для человека в повседневной жизни и

		<p>профессиональной деятельности , Психические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность. Основные психологические причины ошибок и создание опасных ситуаций. Виды трудовой деятельности: физический и умственный труд, формы физического и умственного труда, творческий труд. Классификация условий труда по факторам производственной среды. Эргономические основы безопасности. Эргономика как наука о правильной организации человеческой деятельности, соответствии труда физиологическим и психическим возможностям человека, обеспечение эффективности работы, не создающей угрозы для здоровья человека. Психофизиологические и эргономические основы обеспечения безопасности человека в повседневной жизни и профессиональной деятельности , Нормативно-правовая база организация помощи населению при ЧС на местном и федеральном уровне Основы организации защиты населения и персонала в мирное время, способы защиты, защитные сооружения, их классификация. Организация эвакуации населения и персонала из зон чрезвычайных ситуаций. , Устойчивость функционирования объектов экономики при угрозе и возникновении военных конфликтов. Основы организации защиты населения и персонала, способы защиты, защитные сооружения, их классификация при угрозе и возникновении военных конфликтов. Правила поведения в защитных сооружениях. Медицинское обслуживание при угрозе и возникновении военных конфликтов Организация эвакуации населения и персонала из зон чрезвычайных ситуаций при угрозе и возникновении военных конфликтов . , Первая медицинская помощь: общие понятия и определения, принципы и средства оказания помощи Мероприятия оказания первой медицинской помощи при повреждениях кожи, кровотечениях, переломах, обмороке и других неотложных ситуациях при угрозе возникновения ЧС и военных конфликтов.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.О.05	Правоведение	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) обеспечение профессионального образования, осознание социальной значимости своей будущей профессии, способности к обобщению, анализу и восприятию информации, востребованности на рынке труда, успешной карьеры.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению, УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>

Содержание

, Понятие и признаки государства. Теории происхождения государства. Функции и формы государства. Понятие и элементы форм государства. Общая характеристика монархий и республик. Унитарное государство, федерация и конфедерация. Форма государственного правления в России и ее развитие в современных условиях. Правовое государство: понятие и основные признаки. , Сущность права: понятие, принципы, функции. Структура российского права: нормы, институты, отрасли. Структурные элементы системы права. Норма права. Институт права. Подотрасль права. Отрасль права. Формы (источники) права. Классификация форм права: нормативный акт, правовой обычай, юридический прецедент, нормативный договор. Система нормативных актов в России. Конституция как основной закон государства. Законы, их понятие, признаки, виды. Подзаконные нормативные акты.

Основные отрасли российского права. Частное право как область свободы и частной инициативы. Публичное право, как сфера власти и подчинения.

, Понятие Конституции, ее сущность. Структура и содержание Конституции РФ. Структура Конституции Российской Федерации. Разделы Конституции. Понятие конституционного строя. Человек, его права и свободы. Демократическое государство. Суверенное государство. Правовое государство. Федеративное государство. Республиканская форма правления. Социальное государство. Светское государство.

Охрана Конституции. Толкование Конституции. Порядок изменения. Пересмотр Конституции, Поправки к Конституции.

, Принцип разделения законодательной, исполнительной и судебной власти. Система государственных органов РФ. Конституционно-правовой статус Президента РФ. Органы законодательной (представительной) власти. Федеральное Собрание – парламент Российской Федерации. Государственная Дума и Совет Федерации: порядок формирования и компетенция. Порядок формирования представительных и законодательных органов субъектов Российской Федерации. Правительство Российской Федерации. Общая характеристика роли исполнительной власти. Общая характеристика организации и деятельности судебной власти.

, Понятие коррупции. Виды коррупции. Причины способствующие возникновению и существованию коррупции. Условия способствующие возникновению и существованию коррупции. Понятие государственной политики. Государственная политика в области противодействия коррупции. , Понятие, принципы и законодательство гражданского права. Понятие гражданского права. Система гражданского права. Гражданское законодательство и его система. Гражданское правоотношение. Понятие гражданского правоотношения и его особенности. Содержание и форма гражданского правоотношения. Субъекты и объекты гражданского правоотношения. Виды гражданских правоотношений, их основания.

Сделки и представительство. Понятие сделки. Действительность и недействительность сделок. Понятие и виды представительства. Доверенность.

, Общие положения о наследовании. Понятие и значение наследования. Основные понятия наследственного права. Законодательство о наследовании.

Наследование по завещанию. Содержание завещания. Форма завещания. Особые завещательные распоряжения завещателя. Недействительность завещания.

Наследование по закону. Наследники по закону и порядок призвания их к наследованию. Необходимые наследники. Выморочное имущество.

Приобретение наследства. Принятие наследства. Отказ от наследства. Раздел наследства. Свидетельство о праве на наследство. Охрана наследственных прав.

, Общая характеристика семейного законодательства. Предмет и метод семейного права. Принципы семейного права. Система и источники семейного права. Осуществление и защита семейных прав.

Основания возникновения брачно-семейных правоотношений, их содержание. Субъекты семейных правоотношений. Понятие брака по семейному праву. Стороны в браке. Условия заключения брака. Препятствия к заключению брака. Медицинское обследование вступающих в брак. Порядок заключения брака. Недействительность брака. Понятие, основания и порядок расторжения брака.

Личные имущественные и неимущественные отношения между супругами: понятие, значение, виды. Общие положения об

		<p>имущественных отношениях супругов. Ре-жим имущества супругов: совместная собственность, соб-ственность каждого из супругов. Договорный режим имущества: понятие, формы и содержание. Брачный кон-тракт. Ответственность супругов по обязательствам. Али-ментные обязательства членов семьи.</p> <p>, Понятие, значение и порядок заключения трудового договора. Понятие трудового договора. Содержание тру-дового договора. Порядок заключения трудового догово-ра. Виды трудовых договоров. Особенности отдельных видов договоров. Перевод на другую работу, его виды. Понятие перевода. Признаки перевода. Значение перевода. Виды переводов. Перевод на другую постоянную работу. Временный пере-вод. Юридические гарантии при переводе.</p> <p>Основания прекращения трудовых договоров. Класси-фикация прекращения трудового договора. Отстранение работника от работы. Увольнение. Основания и порядок увольнения по инициативе работника. Основания уволь-нения по инициативе администрации. Дополнительные основания увольнения некоторых категорий работников. Оформле-ние увольнения. Выходное пособие. Правовые последствия восстановления неправильно уволенного работника.</p> <p>Трудовая дисциплина. Дисциплинарная ответствен-ность. Понятие и значение дисциплины труда, методы ее обеспечения. Правовое регулирование внутреннего тру-дового распорядка. Основные обязанности работника и администрации. Меры поощрения и порядок их примене-ния. Дисциплинарная ответственность и ее виды. Дисци-плинарный проступок</p> <p>, Общественные отношения, регулируемые админи-стративным правом. Предмет административного права. Метод административного права. Функции административного права.</p> <p>Субъекты административного права. Административ-ная правоспособность. Административная дееспособ-ность. Индивидуальные субъекты административного права. Коллективный субъект административного права.</p> <p>Административное правонарушение. Понятие и при-знаки административного правонарушения. Юри-дический состав административного правонарушения. Виды административных правонарушений. Отграничение административного правонарушения от преступления.</p> <p>Административная ответственность. Понятие и основ-ные черты административной ответственности. Освобожд-ение от административной ответственности. Админи-стративная ответственность юридических лиц. Админи-стративные взыскания: понятие и цели. Виды админи-стративных взысканий. Наложение административного взыскания.</p> <p>, Уголовное право как отрасль российского права. По-нятие уголовного права. Задачи и функции уголовного права. Принципы уголовного права.</p> <p>Понятие, признаки и состав преступления. Уголовное право о понятии преступления. Признаки преступления. Классификация преступлений. Состав пре-ступления. Уголовная ответственность и ее основания. Понятие уголовной ответственности. Основания уголовной ответственности.</p> <p>Система и виды наказания. Понятие и признаки уголов-ного наказания. Система наказания. Виды наказаний. , Понятие и формы проявления экологического права. Предмет экологического права. Понятие и сущность эко-логической концепции. Принципы экологического права. Система экологического права.</p> <p>Источники экологического права. Понятие и особенно-сти источников экологического права. Закон как источ-ник экологического права. Указы Президента, постанов-ления Правительства, нормативные акты министерств и ведомств. Нормативно-правовые акты субъектов Федера-ции.</p> <p>Объекты экологического права. Окружающая природ-ная среда как объект экологического права. Понятие и функции природного объекта. Природные объекты, при-родные ресурсы, природные комплексы. Экологические права человека как объект охраны экологического права.</p> <p>Экологическая ответственность.</p> <p>Понятие, сущность и функция экологической ответствен-ности. Формы экологической ответственности. Понятие и состав экологического правонарушения. Классификация экологических правонарушений. Причины экологических правонарушений.</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.О.06	Культура речи и	

деловое общение

Цели освоения дисциплины (модуля)

формирование универсальных компетенций для совершенствования способности к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, способности логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь посредством формирования устойчивой языковой и речевой компетенции в разных областях и ситуациях использования литературного языка; культуры межличностного взаимодействия в сфере деловых отношений.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплины (модули). Обязательная часть.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Содержание

1. Понятие литературного языка (язык и речь, литературный язык, функции языка и речи, устная речь, письменная речь)
 2. Понятие культуры речи (речевая коммуникация, требования культуры речи, речевая компетенция)
 3. Культура устной и письменной речи (особенности устной и письменной форм коммуникации, культура ведения монолога, диалога, полилога)
 4. Коммуникативный аспект культуры речи (точность, понятность, правильность, выразительность, богатство, чистота как коммуникативные качества речи), 1. Понятие нормы в языке (норма, кодификация нормы, императивная и диспозитивная нормы)
 2. Принципы отбора и употребления языковых средств (орфоэпические нормы, фонетические законы языка; лексические нормы, лексическая сочетаемость, тавтология, плеоназм, речевая избыточность и речевая недостаточность; грамматические нормы, особенности использования отдельных грамматических форм в речевой коммуникации, синтаксические структуры устной и письменной речи)
 1. Основные понятия стилистики (функциональный стиль, подстиль, жанр, стилистическая окрашенность языковых единиц)
 2. Система функциональных стилей (стилевые черты и языковые особенности научного, официально-делового, публицистического, художественного и разговорного стилей)
 3. Стилистические нормы (возможности стилистических синонимов, употребление иностилевых слов, смешение стилей, использование штампов и канцеляризмов)
 3. Основные черты официально-делового стиля (точность, лаконичность, стандартизированность, шаблон и трафарет, языковые формулы документов)
 2. Основные жанры делового стиля (деловое письмо, заявление, резюме, автобиография)
 3. Деловое письмо (виды деловых писем, структура письма, выбор языковых средств в соответствии с требованиями официально-делового стиля)
 4. Речевой этикет в деловой корреспонденции (этикетная формула, этикетные особенности деловой переписки)
1. Общение (понятие общения, структура, коммуникативный, интерактивный, перцептивный компоненты общения, коммуникативная ситуация, принципы общения)
 2. Основные функции общения (коммуникативная, эмотивная, когнитивная,
 3. Виды общения (межличностное, деловое, манипулятивное, формально-ролевое общение, правила делового общения)
 4. Средства общения (вербальные и невербальные средства, стратегия и тактика, аргументация, типы вопросов)
 5. Невербальные средства общения (классификация, национальные особенности, использование в деловом общении)

		<p>, 1. Деловая беседа (структура, функции, основные этапы беседы, особенности проведения деловой беседы, использование речевых этикетных формул в беседе) 2. Деловой телефонный разговор (правила телефонного делового общения) 3. Переговоры (понятие, структура, виды, соблюдение норм делового общения в процессе переговоров) 4. Совещание (типология, особенности проведения совещания как формы делового общения)</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.О.07	Командообразование	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающегося универсальной компетенции посредством освоения знаний, умений и навыков работы с командой как одной из организационных форм коллективного управления человеческим ресурсом организации</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>Содержание 1.Понятие команды и командной работы в организации (команда, рабочая группа, основные признаки команды, командная форма организации работ, преимущества управленческой команды) 2. Принципы и подходы к созданию команды (сущность принципов организации команд-нойформы работ, характеристика подходов к формированию команды) 3. Процесс создания команды (стадии создания команды) 4. Жизненный цикл команды (понятие жизненного цикла команды, характеристика этапов жизненного цикла команды) 5. Типы команд в организации (особенности организации команд в зависимости от сферы деятельности: производственная и интеллектуальная команды), 1.Основные типы распределения функций в команде (функциональные обязанности) 2. Типы ролевого распределения в команде (типы ролевого распределения) 3. Распределение функциональных и командных ролей (классификация командных ролей), 1.Организация и координация работы в команде 2. Организация взаимодействия между командами или внешними партнерами 3. Планирование деятельности команды (сущность и преимущества планирования деятельности команды) 4.Этапы планирования деятельности команды 5. Ситуационный анализ работы команды, 1. Теоретические подходы к изучению личности руководителя команды (руководитель, подходы к изучению личности руководителя) 2. Личностные особенности руководителя как фактор восприятия его подчиненными (восприятие, факторы, качества руководителя) 3. Механизмы влияния руководителя команды (влияние, власть, формы власти, авторитет, псевдоавторитет) , 1. Коммуникационный менеджмент в экономической системе (коммуникация, коммуникационный менеджмент, классификация коммуникаций) 2. Понятие процесса коммуникации и его особенность в малых группах (командах) (малая группа, диада, триада, конформизм) 3. Коммуникационные сети в команде и их характеристика. Структура и динамика коммуникаций в малой группе (централизованные и децентрализованные коммуникационные сети и их классификация) 4.Вербальные и невербальные коммуникации</p>

		<p>, 1. Факторы эффективности команды (эффективность команды, подходы к измерению эффективности, критерии эффективно работающей команды) 2. Элементы и динамика эффективности команды (уполномочивание, необходимые навыки, личное участие каждого) 3. Оценка знаний и компетентности команды (компетенция, командные компетенции, компетентность)</p> <p>, 1. Факторы развития сплоченности коллектива (командная сплочённость, общие специфические, локальные факторы внутриколлективной сплоченности) 2. Основные принципы управления персоналом команды 3. Специфика организационной культуры команды (явная и неявная организационная культура, состав организационной культуры команды, функции организационной культуры) 4. Особенности и направления мотивации команды (мотивация, подходы к мотивации членов команды), 1.Понятие конфликта и его виды (признаки конфликта, типология конфликтных личностей, классификация конфликтов) 2. Причины конфликтных ситуаций 3. Основные функции конфликта в команде (конструктивные и деструктивные конфликты) 4. Методы урегулирования конфликта в команде (стратегии поведения в конфликтах: избегание, компромисс, сотрудничество, приспособление, соперничество)</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.О.08	Самоменеджмент	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающегося универсальной компетенции посредством освоения знаний, умений и навыков, необходимых для грамотного управления собой, решения проблем самоорганизации и осознания необходимости развития профессионально значимых личностных качеств,</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>Содержание 1. Сущность самоменеджмента (сущность самоменеджмента) 2. Функции самоменеджмента (функции самоменеджмента) 3. Значение самоменеджмента в профессиональной деятельности людей (значение функций самоменеджмента в профессиональной деятельности людей), 1. Стратегия "управления временем" как управление собственной деятельностью, рациональная организация выполнения задач и распределения собственных ресурсов (сущность тайм-менеджмента) 2. Основные причины нерационально потраченного времени (инструменты управления временем) 3. Техники самоменеджмента в управлении временем. Планирование личного времени (методы самоменеджмента в управлении временем) 4. Принципы и правила эффективного управления временем (правила эффективного управления временем), 1. Необходимость управления персональным развитием личности (значение и актуальность персонального развития личности) 2. Составные части и функции процесса персонального развития личности (функции процесса персонального развития личности) 3. Управление ресурсом активности персонала (характеристика ресурса активности и работоспособности личности, виды</p>

активности личности)

4. Развитие элементов культуры личности (элементы культуры личности и методы их развития)
5. Проблемы активизации процессов саморазвития личности (процесс саморазвития личности), 1. Финансовое планирование жизни (принципы управления личными финансами, возможные приоритеты целей в области управления личными финансами)
2. Личные финансовые отчеты. Домашняя бухгалтерия (система личных финансовых отчетов, составление личного бюджета, анализ доходов и расходов)
3. Доходы и их источники (собственные и привлеченные финансовые ресурсы)
4. Способы экономии личных средств (способы планирования и распределения средств)
5. Виды инвестирования денег (определение инвестиционного стиля, структура инвестиций по степени рыночного риска)
6. Страхование в жизни человека (страхование вкладов, жизни, здоровья, трудоспособности), 1. Взаимосвязь понятий: грамотность, образованность, культура (понятие и сущность категорий: грамотность, образованность, культура)
2. Образованность как стратегическое преимущество личности (качества личности постиндустриального общества)
3. Образовательная среда и образовательное пространство (понятие образовательной среды, характерные черты образовательного пространства, образовательной инфраструктуры)
4. Система открытого образования (необходимость непрерывного образования, открытая образовательная система и ее ресурсы)
5. Технологии эффективной учебной деятельности (понятие и модели дистанционное образование, составляющие эффективности дистанционного образования)
7. Качества творческой личности (основные и детализированные законы памяти)
8. Развитие познавательной деятельности (формирование устойчивой познавательной мотивации. Пути совершенствования познавательных умений и навыков)
9. Повышение уровня креативности при решении профессиональных задач (Особенности мышления, определяющие уровень развития креативности. Методы развития креативности), 1. Мотивы и потребности. Роль потребностей в процессе целеполагания. Иерархия потребностей по А. Маслоу (определение приоритетов собственной деятельности на основе личных мотивов и потребностей, сущность пирамиды А. Маслоу)
2. Постановка целей. Сущность и значение постановки целей. Виды целей: личные, профессиональные, краткосрочные, среднесрочные, долгосрочные.(сущность и значение установления целей личностного развития)
3. Понятие личной, профессиональной, трудовой карьеры. Влияние личных особенностей на выбор карьеры. Управление карьерой (приоритеты собственной деятельности при управлении профессиональным ростом), 1. Понятие планирования. Планирование и управление (понятие планирования, значение планирования в управленческой деятельности)
2. Виды планов (на несколько лет, годовой, месячный, недельный, дневной). Содержание и взаимосвязь планов.(содержательная характеристика видов планов и их взаимосвязь)
3. Принятие решений о приоритетах (принцип Паретто, выявление приоритетов с помощью анализа АБВ, реализация решений на основе принципа Эйзенхауэра), 1. Метод "Альпы".(применение метода "Альпы" при планировании времени выполнения задач)
2. Планирование времени (взаимосвязь с планом деятельности, целями, задачами)
3. Принцип принятия решений (оценка альтернатив, степень риска, затраты - результат)
4. Характер времени, причины дефицита времени, распределение времени (биологический ритм времени, баланс времени менеджера)
5. Технические средства в управлении временем (возможности и преимущества использования технических средств при управлении временем), 1. Понятие работоспособности. Факторы, влияющие на работоспособность. Колебание работоспособности в течение рабочей смены, недели, суток.(понятие работоспособности личности и факторы, влияющие на работоспособность. График колебания работоспособности в течение рабочей смены, недели, суток)
2. Естественный дневной ритм работы. Пик и спад продуктивности.(графическое представление ритма работы в течение дня, пик и спад работоспособности)
3. Режим труда и отдыха (режим труда и отдыха как составляющие здорового образа жизни человека), 1. Профессии

		<p>умственного труда.(обзор и особенности профессий умственного труда) 2. Гигиена умственного труда руководителя (характеристика элементов гигиены умственного труда и психологической подготовки к управленческой деятельности) 3. Стресс и его причины. Способы предупреждения стресса (понятие стресса и причины его возникновения, способы предупреждения стресса) 4. Стресс и организация времени (стрессы и их влияние на работоспособность личности, управление стрессами) 5. Организационные принципы распорядка дня (правила личной организованности и самодисциплины, организационные принципы распорядка дня)</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.О.09	Математика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся общепрофессиональных и профессиональных компетенций необходимых для освоения знаний и умения обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий и выработать навыки математического исследования прикладных вопросов необходимых для способности рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Содержание , Понятие об определителях 2 и 3 порядков и правила их вычисления; свойства определителей; минор, алгебраическое дополнение; определители высших порядков (основные разделы линейной алгебры формирующие системный подход для решения поставленных задач). Решение систем уравнений по формулам Крамера (основные разделы линейной алгебры формирующие системный подход для решения поставленных задач)., Понятие матрицы; типы матриц; действия с матрицами (основные разделы линейной алгебры формирующие системный подход для решения поставленных задач). Матричное решение систем линейных уравнений; алгоритм преобразования расширенной матрицы системы к специальному виду (основные разделы линейной алгебры формирующие системный подход для решения поставленных задач). Правило прямоугольника. Нахождение базисных и частных решений. Различные случаи решений (основные разделы линейной алгебры формирующие системный подход для решения поставленных задач)., Понятие вектора; линейные действия над векторами; координаты вектора; длина вектора; действия над векторами в координатах (основы математического аппарата линейной алгебры для поиска, критического анализа и синтеза информации). Скалярное произведение векторов и его свойства; векторное произведение векторов и его свойства; смешанное произведение векторов и его свойства (основы математического аппарата линейной алгебры для поиска, критического анализа и синтеза информации). Линейная зависимость векторов; базис; разложение вектора по базису; размерность пространства (основы математического аппарата линейной алгебры для поиска, критического анализа и синтеза информации)., Предмет аналитической геометрии (основные математические понятия и методы линейной алгебры , позволяющие осуществлять критический анализ, синтез и обработку информации необходимой для решения поставленных задач). Координаты на прямой, на плоскости, в пространстве. Понятие об уравнениях линий и поверхностей. Расстояние между двумя точками. Деление отрезка в данном отношении. Прямая линия на плоскости, основные</p>

уравнения. Построение прямой, угол между двумя прямыми, расстояние от точки до прямой. Основные уравнения плоскости. Построение плоскостей. Угол между двумя плоскостями. Расстояние от точки до плоскости. Уравнения прямой линии в пространстве. Угол между прямой и плоскостью. Взаимное расположение прямой и плоскости., Окружность, эллипс, гипербола, парабола: определения, уравнения, построение. (основные математические понятия и методы линейной алгебры, позволяющие осуществлять критический анализ, синтез и обработку информации необходимой для решения поставленных задач), , Числовые последовательности и операции над ними; ограниченные и неограниченные последовательности; бесконечно большие и бесконечно малые последовательности; сходимости числовых последовательностей; предел числовой последовательности (основные разделы математического анализа, формирующие системный подход для решения поставленных задач). Понятие функции одной переменной. Предел функции в точке; односторонние пределы; два замечательных предела. Исключение неопределенностей. Определение непрерывности функции. Точки разрыва (основные разделы математического анализа, формирующие системный подход для решения поставленных задач). , Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной, правила дифференцирования, таблица основных производных, производная сложной функции (основные понятия, законы и методы математики).Правило Лопитала. Дифференциал функции: определение, геометрический смысл, применение к приближенным вычислениям. Исследование функций на четность, нечетность, периодичность, точки пересечения с осями координат. Исследование функции на точки разрыва, асимптоты, на монотонность, экстремум. Исследование функции на выпуклость, вогнутость, перегиб (основные понятия, законы и методы математики)., Определение первообразной и неопределенного интеграла. Свойства неопределенного интеграла. Таблица основных интегралов. Некоторые правила интегрирования. Табличное интегрирование. Метод разложения. Метод подстановки. Метод по ведению под знак дифференциала. Метод интегрирования по частям (основные разделы математического анализа, формирующие системный подход для решения поставленных задач), Понятие интегральной суммы. Определение определенного интеграла, его геометрический смысл. Свойства определенного интеграла. Формула Ньютона-Лейбница, вычисление определенного интеграла. Применение определенного интеграла к вычислению площадей, объемов, длины дуги (Основные разделы математического анализа, формирующие системный подход для решения поставленных задач), , Понятие о дифференциальном уравнении и его решении. Основные определения. Дифференциальные уравнения первого порядка с разделяющимися переменными. Линейные дифференциальные уравнения первого порядка. (Основные разделы математического анализа, формирующие системный подход для решения поставленных задач), Линейные однородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами. Линейные неоднородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами. (Основные разделы математического анализа, формирующие системный подход для решения поставленных задач), , Основные виды числовых рядов. Сходимость числовых рядов. Функциональные и степенные ряды. (Основные разделы математического анализа, формирующие системный подход для решения поставленных задач), , 1. Предмет теории вероятностей. События. Классификация событий. Сумма и произведение событий. Классическое и статистическое определения вероятности события. (Основные разделы математического анализа, формирующие системный подход для решения поставленных задач)

2. Элементы комбинаторики. Перестановки, размещения, сочетания. Теоремы сложения вероятностей. Теоремы умножения вероятностей. (Основные разделы математического анализа, формирующие системный подход для решения поставленных задач)

3. Формула полной вероятности события. Формула Байеса. Формула Бернулли. Схема Бернулли. Закон Пуассона. Локальная теорема Лапласа. Интегральная теорема Лапласа. (Основные разделы математического анализа, формирующие системный подход для решения поставленных задач), 1. Дискретная и непрерывная случайные величины: определения, примеры. (Основные разделы теории вероятностей, формирующие системный подход для решения поставленных задач)

2. Закон распределения случайной величины, ряд распределения, функция распределения, плотность вероятности. Числовые характеристики случайных величин.(Основные разделы теории вероятностей, формирующие системный подход для решения поставленных задач)

3. Выборка. Вариационные ряды. Основные числовые характеристики вариационного ряда.(Основные разделы теории вероятностей, формирующие системный подход для решения поставленных задач)

		<p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.О.10	Введение информационных технологии	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля Зачет, Зачет, Зачет, Зачет с оценкой</p>
Б1.О.11	Информатика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование общей информационной культуры студентов, подготовка их к деятельности, связанной с использованием современных достижений информатики и информационных технологий в профессиональной сфере; способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.Введение информационных технологии.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>Содержание , Предмет, задачи и программа курса "Информатика". Понятие об информационном обществе. Понятие информатики и информации, теоретические основы методов и процессов сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и оценки информации. Основные структуры данных и понятие о файле и файловой структуре. , История и перспективы развития средств вычислительной техники, искусственного интеллекта и цифровизации экономики Функции ЭВМ. Классификация современных ЭВМ. Архитектура ЭВМ (структура памяти ЭВМ; способы доступа к памяти и внешним устройствам; возможности изменения конфигурации ЭВМ; система команд; форматы данных; организация интерфейса). Аппаратное обеспечение персонального компьютера (ПК), используемое для обеспечения процессов сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и оценки информации. , Основные понятия и классификация программного обеспечения (ПО) ЭВМ. Системное ПО. Системы программирования. Прикладные программы. Понятие операционной системы (ОС). Файловая система персонального компьютера. Операционная система Windows и ее стандартные приложения. Использование</p>

программных средств системного и прикладного назначения (форматирования, дефрагментации, архивации, антивирусной защиты и т.д.).

, , Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритмов. Основные алгоритмические конструкции («следование», «развилка», «цикл»).

Методы разработки алгоритмов, основные типы, свойства, этапы решения задач на ЭВМ, способы записи алгоритмов и основные алгоритмические конструкции.

Разработка алгоритмов циклической структуры.

, Классификация языков программирования. Характеристика основных этапов разработки программ. Интегрированная среда Visual C++. Основы C++: структура программы; переменные и выражения; массивы; основные операторы управления программой.

Методы разработки алгоритмов, основные типы, свойства, этапы решения задач на ЭВМ, способы записи алгоритмов и основные алгоритмические конструкции.

Примеры реализации основных алгоритмических структур в интегрированных средах программирования с целью решения поставленных задач., , Базовые возможности текстового процессора: основы текстового процессора Word; редактирование и форматирование документов; создание рисунков.

Расширенные возможности текстового процессора: работа с таблицами; диаграммы; макросы; сложные документы.

Возможности по поиску, обработке информации, ее представлению и презентации современными офисными приложениями MS Word, P7-Офис-Документ в профессиональной деятельности.

, Базовые и расширенные возможности табличного процессора для реализации возможных вариантов решения поставленных задач в рамках системного подхода в профессиональной предметной области.

Базовые возможности табличного процессора: основы табличного процессора MS Excel; запись и копирование формул; диаграммы; макросы.

Расширенные возможности табличного процессора: сортировка и фильтрация списков. Надстройки MS Excel (статистические вычисления; поиск решения).

, Использование инструментов для осуществления целевого поиска, хранения, обработки, передачи, критического анализа и отбора информации из разных источников с целью решения поставленных задач в рамках системного подхода.

Основные понятия баз данных. СУБД Microsoft Access. Создание таблицы. Связь таблиц. Создание запроса. Работа с формами. Работа с отчетами., Введение в HTML. Технологии разработки web-документов в профессиональной предметной области.

Основы технологии разработки web-документов. Гипертекстовые технологии.

, MS Power Point и P7-ОФИС-Презентация: разработка презентаций в профессиональной предметной области.

Возможности по поиску, обработке информации, ее представлению и презентации современными офисными приложениями MS Power Point и P7-ОФИС-Презентация.

, , Назначение и классификация компьютерных сетей. Понятие модели взаимодействия открытых систем (OSI). Сетевые архитектуры. Понятие сети Ethernet. Технические средства коммуникации.

Управление персональным компьютером: служебными программами, хранилищем данных, службами и приложениями, а также офисным программным обеспечением с целью выбора вариантов решения поставленных задач в рамках системного подхода.,

Основные понятия и определения. Сервисы и службы Интернет. Протоколы Интернет. Адресация в Интернет. Система доменных имен. Основы использования Интернет для поиска информации, обмена файлами и сообщениями. Понятие электронной коммерции. Основы информационной безопасности при работе в сети.

Возможности поиска, систематизации и интерпретации полученной информации для решения профессиональных задач.

, Понятие "защита информации". Основные направления защиты информации. Основные понятия информационной безопасности. Юридические основы информационной безопасности. Основные нормативные документы по обеспечению информационной безопасности. Основные способы защиты информации в персональных компьютерах и современных гаджетах.

		<p>, Назначение и возможности информационно-поисковых систем. Структура типовой системы. Информационно-поисковые системы (ИПС). Порядок работы с ИПС. Использование возможностей информационно-поисковых систем для решения поставленных задач в профессиональной деятельности. Поиск, систематизация и интерпретация полученной информации для решения профессиональных задач. , Навыки управления персональным компьютером: служебными программами, хранилищем данных, службами и приложениями, а также офисным программным обеспечением с целью выбора вариантов решения поставленных задач в рамках системного подхода. Автоматизированное рабочее место специалиста. Виды автоматизированных систем. Назначение, состав и принципы организации типовых профессиональных автоматизированных систем.</p> <p>Форма контроля Зачет, Зачет с оценкой</p>
Б1.О.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся понимания сущности и социальной значимости квалификации специалиста среднего звена техника-технолога; освоение обучающимся необходимого объема базовых теоретических знаний, формирование практических умений общих и профессиональных компетенций в области организации рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных и профессиональных групп; лечебного, лечебно-профилактического, функционального и других систем питания, принципах их использования в технологии приготовления пищи.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Обязательная часть. Введение информационных технологий.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Содержание 1. Определение понятия «система» (ИОПК-1.1 РО-1.1 Понятие информационной системы и информационной технологии) 2. Понятие и классификация информационных систем. (ИОПК-1.1 РО-1.1 Понятие информационной системы и информационной технологии) 3. Понятие и классификация информационных технологий. (ИОПК-1.1 РО-1.2 Классификацию экономических информационных систем), 1. Информационные связи предприятия. Типовая структура предприятия. (ИОПК-1.1 РО-1.4 Системы электронного документооборота) 2. Структура современного коммерческого предприятия. (ИОПК-1.1 РО-1.4 Системы электронного документооборота) 3. Интернет, Интранет, Экстранет и структура предприятия. (ИОПК-1.1 РО-1.5 Понятия информационной и коммуникационной культур) 4. Офисная техника и информационные потоки в современном офисе. (ИОПК-1.1 РО-1.4 Системы электронного документооборота) 5. Технологии перевода бумажных документов в электронные (ИОПК-1.1 РО-1.4 Системы электронного документооборота), 1. Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения. (ИОПК-1.1 РО-1.5 Понятия информационной и коммуникационной культур) 2. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Автоматизированное рабочее место (ИОПК-1.1 РО-1.4 Системы электронного документооборота)</p>

3. Автоматизированные системы делопроизводства.(ИОПК-1.1 РО-1.4 Системы электронного документооборота)

4. Направления автоматизации деятельности предприятия. (ИОПК-1.1 РО-1.5 Понятия информационной и коммуникационной культур)

, 1. Правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения. (ИОПК-1.2 РО-1.1 Информационные технологии справочно-правового характера для сбора информации по деятельности в общественном питании)

2. Справочно-правовые системы: понятие, назначение, виды систем. (ИОПК-1.2 РО-1.1 Информационные технологии справочно-правового характера для сбора информации по деятельности в общественном питании)

3. Основные приемы работы с СПС «КонсультантПлюс». (ИОПК-1.2 РО-2.1 Применять информационные технологии справочно-правового характера для сбора информации по деятельности в общественном питании)

4. Особенности поиска в СПС «КонсультантПлюс» информации профессионального характера (ИОПК-1.2 РО-3.1 Навыками применения информационных технологий справочно-правового характера для сбора информации по деятельности в общественном питании)

, 1. Классификация вирусов. (ИОПК-1.2 РО-1.4 Основные требования информационной безопасности)

2. Признаки присутствия на компьютере вредоносных программ. (ИОПК-1.2 РО-1.4 Основные требования информационной безопасности)

3. Методы защиты от вредоносных программ. (ИОПК-1.2 РО-1.4 Основные требования информационной безопасности)

4. Классификация антивирусов. (ИОПК-1.2 РО-1.4 Основные требования информационной безопасности)

, 1. Принципы защиты информации от несанкционированного доступа. (ИОПК-1.2 РО-3.4 Навыками обеспечения основных требований информационной безопасности работы в системе «1С: Трактир»)

2. Основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности предприятия.(ИОПК-1.2 РО-3.4 Навыками обеспечения основных требований информационной безопасности работы в системе «1С: Трактир»)

, 1. Основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия. (ИОПК-1.2 РО-3.1 Навыками применения информационных технологий справочно-правового характера для сбора информации по деятельности в общественном питании)

2. Сетевое оборудование. Сетевые программные средства. Принципы сетевой безопасности.(Навыками работы в информационной системе управления предприятием «1С: Трактир» при решении учетных задач на уровне пользователя)

3. Совместимость оборудования по разным характеристикам и обеспечение совместимости информационного обеспечения (программ и данных).(ИОПК-1.2 РО-3.3 Навыками работы в информационной системе управления предприятием «1С: Трактир» при ведении электронного документооборота предприятия на уровне пользователя)

4. Технологию поиска информации в Интернет.(ИОПК-1.2 РО-3.1 Навыками применения информационных технологий справочно-правового характера для сбора информации по деятельности в общественном питании)

, 1. Использование сервиса «Google Документы» (ИОПК-1.2 РО-1.2 Основные принципы функционирования и перечень решаемых задач в информационной системе управления предприятием «1С: Трактир»)

2. Использование сервиса «Google Формы» (ИОПК-1.2 РО-1.3 Технологию применения электронного документооборота в информационной системе управления предприятием «1С: Трактир»)

3. Использование сервиса «Google Диск» (ИОПК-1.2 РО-1.3 Технологию применения электронного документооборота в информационной системе управления предприятием «1С: Трактир»)

4. Использование сервиса «Google Сайты» (ИОПК-1.2 РО-1.4 Основные требования информационной безопасности), 1. Обзор возможностей системы «Трактирь». Концепции конфигураций «Трактирь: Вакс-Office ПРОФ» и «Трактирь: Front-Office БИЗНЕС» (ИОПК-1.2 РО-2.2 Применять информационную систему управления предприятием «1С: Трактир» при решении учетных задач на уровне пользователя)

2. Технологии, поддерживаемые системой «Трактирь: Front-Office БИЗНЕС»(ИОПК-1.2 РО-2.3 Применять информационную

		<p>систему управления предприятием «1С: Трактир» при ведении электронного документооборота на уровне пользователя)</p> <p>3. Настройка системы «Трактирь: Front-Office БИЗНЕС» на параметр конкретного предприятия (ИОПК-1.2 РО-1.3 Технологию применения электронного документооборота в информационной системе управления предприятием «1С: Трактир»)</p> <p>4. Работа с заказами в интерфейсе «рабочее место» «Трактирь: Front-Office БИЗНЕС» (ИОПК-1.2 РО-3.3 Навыками работы в информационной системе управления предприятием «1С: Трактир» при ведении электронного документооборота предприятия на уровне пользователя)</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.О.13	Решение прикладных задач с использованием систем автоматизированного проектирования	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Целями освоения дисциплины (модуля) "Решение прикладных задач с использованием систем автоматизированного проектирования" являются обучение студентов практическим навыкам выполнения задач, связанных с разработкой проектной документации и проектированием различных помещений и оборудования с помощью системы AutoCAD 2017, углубленное знание компьютерного проектирования в двухмерной системе. Достижение обозначенных целей позволит обучающемуся продолжить профессиональное образование в магистратуре и/или успешно начать профессиональную деятельность.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.Введение информационных технологий.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности, ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания</p> <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет, цели и задачи проектирования; 2. Системы автоматизированного проектирования; 3. AutoCAD как системы автоматизированного проектирования. <ol style="list-style-type: none"> , 1. Запуск AutoCAD, его интерфейс и основные элементы; 2. Система координат и рабочие пространства; 3. Построение геометрических фигур с помощью простейших команд. <ol style="list-style-type: none"> , 1. Введение в методы и режимы черчения; 2. Метод координат точек; 3. Общие сведения о привязке в AutoCAD. <ol style="list-style-type: none"> , 1. Общие сведения об управлении экраном; 2. Масштабирование изображения; 3. Работа с видами. <ol style="list-style-type: none"> , 1. Точки; 2. Лучи; 3. Окружности; 4. Многоугольники; 5. Сплаины;

		<p>6. Однострочный текст. , 1. Мультилинии; 2. Полилинии; 3. Области; 4. Штриховка; 5. Таблицы. , 1. Основные понятия; 2. Слои; 3. Размерные стили. , 1. Вставка рамки и штампа с помощью СПДС-модуля; 2. Черчение рамки и штампа вручную; 3. Видовой экран. , 1. Установка единиц измерения; 2. Использование слоев 3. Черчение оборудования. , 1. Построение зданий. 2. Вывод чертежа на печать.</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.О.14	Экономическая и финансовая культура	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно), Зачет</p>
Б1.О.15	Экономическая теория	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся знаний, умений и навыков компетенций на основе изучения наиболее общих законов и закономерностей функционирования экономической системы на микро- и макроуровнях.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.Экономическая и финансовая культура.</p>

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Содержание

, , , 1.Товар и его свойства.

(Натуральное производство. Влияние развития производительных сил и общественного разделения труда на возникновение товарного производства. Товарное производство. Основные этапы развития товарообменных отношений. Определение товара в Марксистской теории (представитель школы К.Маркс). Определение товара в австрийской экономической школе (представитель школы К. Менгер). Общее и различие между определениями. Понятие услуги. Основные свойства товара. Потребительная стоимость. Меновая стоимость.)

2.Деньги: их происхождение, сущность и функции.

(Мировая история возникновения денег. Денежная единица России (куна, рубль, копейка, гривна, денежка, полushка). Создание первой в России денежной системы с едиными правилами чеканки в 1534 году. Появление русских бумажных денег в 1769 году. Появление первых русских кредитных денег в 1841 году. Денежная система. Денежное обращение. Денежная единица. Масштаб цен. Эмиссионная система. Система биметаллизма и монометаллизма. Субъективный и объективный подходы в исследовании происхождения денег. Понятие деньги. Функции денег (мера стоимости, средство обращения, средство платежа, средство накопления (образования сокровищ), мировые деньги. Основные свойства золота, выделившие его в общей массе товара. Монета. Формы кредитных денег (вексель, чек, банкноты). История появления кредитных карточек (в США в 1915 году, в России в 1989 году). Возобновляемые, одномесечные, фирменные, премиальные или «золотые», кредитные карточки, SMART карточки. Причины прекращения выполнения золотом стихийного регулирования денежной массы в обращении. Общественное богатство.)

3.Закон денежного обращения.

(Необходимость соблюдения в экономике примерного равенства между товарной и денежной массами. Закон денежного обращения. Уравнение Карла Маркса для определения количества денег необходимых для обращения. Уравнение обмена Ирвинга Фишера. Денежные агрегаты (параметры).)

4.Инфляция: сущность, причины, виды и социально- экономические последствия.

(Понятие инфляции. Уровень инфляции. Индекс цен. Виды инфляции: в зависимости от среднегодового темпа прироста цен (умеренная (ползучая), галопирующая, гиперинфляция), по формам проявления (открытая и скрытая (подавленная) инфляция), сбалансированная и несбалансированная, ожидаемая и неогорождаемая, инфляция спроса и предложения. Основные причины инфляции (государство, профсоюзы, крупные фирмы). Последствия инфляции. Джон М. Кейнс о роли умеренной инфляции в экономике. Негативные последствия инфляции. Подходы в экономической политике, направленной против инфляции (адаптационный (приспособление) и ликвидационный). Стагфляция. Стагнация. Денежные реформы. Дефляция. Деноминация. Девальвация. Ревальвация. Нуллификация.)

, 1.Понятие собственности. Субъекты и объекты собственности.

(Экономическая и юридическая категории собственности. Понятие собственности. Субъект собственности (собственник).

Субъекты права собственности согласно Гражданскому кодексу РФ. Объект собственности. Объекты права собственности согласно Гражданскому кодексу РФ. Право собственности. Правомочия собственника (владение, пользование, распоряжение). Полный «пучок прав».)

2.Многообразие форм собственности как закономерность экономической системы. Характеристика основных форм собственности.

(Полиморфизм собственности. Деление собственности по форме присвоения и по форме права собственности. Государственная собственность. База применения государственной формы собственности. Частная собственность. Виды частной собственности. Частная собственность домохозяйств, легальных, нелегальных частных предприятий, любой вид использования частного имущества или личных сбережений. Основные условия развития частного сектора. Коллективная собственность. Собственность потребительской кооперации и других форм кооперации, кооперативная собственность колхозов, акционерная собственность, собственность совместных и смешанных предприятий. Производные формы собственности. Собственность общественных

организаций, ассоциаций, товариществ, церкви, семейная собственность. Интеллектуальная форма собственности. Интернационализация собственности. Национализация. Денационализация. Огосударствление. Разгосударствление. Приватизация. Методы приватизации.)

3. Организационно-правовые формы предпринимательства в России.
(Понятие фирмы (предприятия). Основная цель деятельности предприятия. Различие фирм по ассортименту выпускаемой продукции, сферам приложения капитала, по форме собственности на капитал. Различие предприятий по правовому статусу (организационно-правовым формам) в соответствии с Гражданским Кодексом РФ. Хозяйственные товарищества и общества (полное товарищество, товарищество на вере (командитное товарищество), общество с ограниченной ответственностью (ООО)). Производственные кооперативы. Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Индивидуальные предприниматели (частные предприятия, фирмы). Акционерные общества. Достоинства и недостатки акционерных обществ.)

4. Экономические признаки и особенность кооперативной формы собственности.
(История создания потребительской кооперации. Особенности зарождения и развития потребительской кооперации в России. Экономические признаки кооперативной формы собственности. Основные различия в собственности потребительской кооперации и колхозов. Место и роль потребительской кооперации в современном мире.)

1. Предмет и функции экономической теории.
(История возникновения Экономической теории. История названия дисциплины. Экономия. Политическая экономия. Система экономических наук. Экономическая теория и конкретные экономические дисциплины (отраслевые, функциональные экономические науки и экономические науки находящиеся на стыке с другими науками). Структурные компоненты вариантов учебного курса экономической теории. Экономическая теория - наука общественная. Субъект, объект, сфера исследования экономической теории. Предмет экономической теории. Изменение содержания предмета экономической теории в основных школах и направлениях экономической мысли. Экономические законы (общие и специфические), закономерности, категории. Метод, метод экономической теории, методология экономической науки. Научные методы исследования: всеобщие, общенаучные, специфические. Экономический эксперимент. Познавательная, теоретико-методологическая (методологическая), образовательная, практическая (прагматическая, прикладная) функции экономической теории.)

2. Экономическая система и ее структура.
(Основные вопросы экономики. Потребность. Основные виды потребностей. Закон возвышения потребностей. Эффективность. Производственные возможности. Кривая производственных возможностей. Экономическая система. Формационный, цивилизационный и др. подходы. Плановая экономическая система. Рыночная экономика. Классический капитализм. Смешанная экономика. Социальная рыночная экономика.)

3. Причины возникновения, сущность и функции рынка.
(Основные причины возникновения рынка. Рынок, в широком смысле слова. Рынок, в узком смысле слова. Субъекты рынка. Объекты рынка. Преимущества рыночной экономики. Недостатки рыночной экономики. Условия становления рыночных отношений. Структура рынка. Система рынков. Сегментация рынка. Основные функции рынка. Основные модели рыночной экономики. Государственное регулирование экономики. Основные методы государственного регулирования. Основные формы государственного регулирования экономики.)

4. Теория потребительского поведения.
(Поведение потребителя. Поведение среднего потребителя. Полезность. Общая (суммарная) полезность. Предельная полезность. Правило максимизации полезности. Сущность закона убывающей предельной полезности. Бюджетная линия потребителя. Кривые безразличия. Эффект замещения. Эффект дохода. Кривая Энгеля.)

5. Основы общественного производства.
(Производство. Блага. Простые моменты процесса труда (труд, предмет труда, средства труда). Средства производства. Производительные силы. Экономические отношения (организационно – экономические, социально-экономические отношения). Общественный продукт. Стадии движения общественного продукта (производство, распределение, обмен, потребление). Общественное производство. Воспроизводство. Простое, расширенное, суженное, нулевое воспроизводство. Экономические субъекты (агенты) экономических отношений (домохозяйство, фирма (предприятие), государство). Факторы производства (труд, земля, капитал.)

, 1.Рынок труда.
(Понятие рынка труда. От чего зависит структура рынка труда. Конкурентный, монополистический и профсоюзный рынки труда. Факторы, влияющие на заработную плату. Заработная плата в широком смысле слова. Заработная плата в узком смысле слова. Марксистская теория заработной платы. Неоклассическая теория заработной платы. Виды заработной платы (номинальная, реальная). Формы заработной платы (повременная, сдельная). Основные формы и системы заработной платы (простая повременная, повременно-премиальная, прямая сдельная, сдельно-премиальная, сдельно-прогрессивная, аккордная). Функции заработной платы (воспроизводственная, стимулирующая). Необходимый минимум заработной платы. Основные тарифные и квалификационные стандарты. Индивидуальные трудовые контракты. Коллективный договор. Профсоюзы и их влияние на заработную плату. Понятие безработицы. Основные формы безработицы (вынужденная (безработица ожидания), добровольная, естественная, зарегистрированная, институциональная, маргинальная, молодёжная, неустойчивая, сезонная, скрытая (латентная), структурная, технологическая, фрикционная, циклическая). Понятие уровень безработицы. Формула определения уровня безработицы. Примеры уровней безработицы на примере различных стран. Особенность формирования рынка труда в России.)

2.Рынок земли.
(Марксистская концепция земельной ренты. Взгляды неоклассиков на проблему земли. Спрос на землю и предложение земли. Определение цены земли. Воспроизводство в сельском хозяйстве. Особенности воспроизводства в сельском хозяйстве. Особенности земли как средства производства. Рентные отношения. Понятие ренты. Механизм ценообразования на сельхозпродукцию. Дифференциальная рента I. Дифференциальная рента II. Абсолютная рента. Реорганизация совхозов и колхозов в России. Формирование рыночных отношений в аграрном секторе экономики России. Проблемы, существующие в сельском хозяйстве современной РФ.)

3.Рынок капитала.
(Понятие капитала. Основные формы капитала (физический, человеческий). Основные формы производственного капитала (основной, оборотный). Понятие фонды. Ссудный процент. Инвестирование. Предельная норма окупаемости инвестиций. Предельная чистая окупаемость инвестиций = $r-i$. Максимизирующий прибыль уровень инвестиций. Полезный срок службы основного капитала. Предельная окупаемость инвестиций. $C(1+r) = R1$. Рыночный спрос на заемные средства. Ставка процента. Номинальная и реальная ставки процента. Факторы, влияющие на диапазон ставок. Роль процентной ставки для экономики.)

, 1.Характеристика основных моделей рынка. Понятие конкуренции.
(Структура рынков. Совершенная и несовершенная конкуренция. Марксистское понимание конкуренции («свободная капиталистическая конкуренция» и «монополистический капитализм»). Дифференцированный подход к структурам рынка в «Экономикс». Четыре формы конкуренции: чистая (совершенная) конкуренция, монополия, монополистическая конкуренция, олигополия. Характерные признаки основных рынков. Интеграция. Диверсификация. Эффект от внутренней кооперации (синерджия или эффект «2+2=5»). Конгломерация. Альтернативные методы измерения рыночной концентрации (размер чистых прибылей, получаемых фирмами и отраслями, число фирм в отрасли, коэффициент рыночной концентрации). Кривая Лоренца. Понятие конкуренции. Экономические циклы конкуренции. Взгляды Й. Шумпетера на конкуренцию. Изменение конкуренции в процессе эволюции экономической системы. Внутриотраслевая конкуренция. Межотраслевая конкуренция Ценовая конкуренция. Неценовая конкуренция.)

2.Равновесие фирмы в модели совершенной конкуренции.
(Совершенная конкуренция «рынок свободной конкуренции», чистая). Характеристика рынка совершенной конкуренции. Примеры отраслей. Равенство $MR = MC = AC = P$. Положение равновесия конкурентной фирмы в долгосрочном периоде. Основные недостатки совершенной конкуренции.)

3.Равновесие фирмы в монопольной модели рынка.
(Понятие монополии. Основные черты, отличающие монополию от совершенной конкуренции. Примеры отраслей. Теория состязательных рынков. $MR = MC$. Максимизация прибыли монополистом. Правительственный контроль над ценами в монополистической структуре рынка. Виды конкуренции, существующие в условиях монополии: монополия, олигополия,

дуополия, билатеральная монополия. Ранние формы монополии: картель, синдикат, трест, концерн (конгломерат). Искусственные барьеры (юридические ограничения) для проникновения на монополистический рынок конкурентов в форме лицензий, права, товарных знаков, патентной защиты.)

4.Равновесие фирмы в модели олигополии. Основные теории олигополии.
(Понятие монополистической конкуренции. Характеристика рынка монополистической конкуренции. Примеры отраслей. Монополистическая конкуренция в долгосрочном периоде. Возможное влияние рекламы на объем производства и средние общие издержки.)

5.Равновесие фирмы в модели монополистической конкуренции.
(Понятие олигополии. Основные черты олигополии. Примеры отраслей. Эффект масштаба. Две формы поведения фирм в условиях олигополистических структур: некооперативное и кооперативное. Война цен в условиях дуополии. Статистический анализ взаимоотношения двух фирм в условиях дуополии А. О. Курно. Равновесие Курно, договорное равновесие и конкурентное равновесие. Теория игр. «Дилемма заключенного». Олигополистическое ценообразование по принципу «издержки плюс».)

6 Антимонопольная политика.
(Антимонопольное регулирование (административный контроль над монополизированными рынками, организационный механизм, антимонопольное законодательство). Закон Шермана (1890 год). Закон Клейтона (1914 год). Закон о Федеральной торговой комиссии (ФТК) (1914 год). Понятие несправедливой конкуренции. Закон Уилера-Ли (1938 год). Закон Келлера – Кефаувера (1950 год). Закон, одобренный британским парламентом, об «Ограничительной торговой практике», принятый в 50-е годы XX века. Антитрестовский закон Германии (1957 год). Бихевиористский подход. Структуралистический подход. Закон «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», принятый в России в 1992 году. Федеральная антимонопольная служба. Основные функции федеральной антимонопольной службы. Управление Федеральной антимонопольной службы по Белгородской области.)

, 1.Капитал фирмы и его структура.
(Формула движения капитала фирмы. Универсальный характер формулы движения капитала фирмы. Стадии кругооборота капитала. Три функциональные формы капитала. Кругооборот капитала. Оборот капитала. Структура капитала. Основной капитал. Обратный капитал. Физический износ основного капитала. Моральный износ основного капитала. Амортизация. Норма амортизации.)

2.Сущность и основные виды издержек производства.
(Понятие издержек производства. Два подхода к определению издержек, в основе которых лежит разное отношение к обороту капитала. Бухгалтерский подход. Экономический подход. Статьи расходов, относящиеся к бухгалтерским издержкам. Отличие экономических издержек от бухгалтерских. Альтернативные издержки (издержки выбора, издержки упущенных возможностей). Нормальная прибыль. Структура экономических издержек. Постоянные издержки (FC). Переменные издержки (VC). Общие (суммарные, валовые) (TC) издержки производства. Средние издержки (AC). Предельные издержки (MC). Графическое изображение основных видов экономических издержек. Бухгалтерские издержки: прямые и косвенные. Экономические (вмененные) издержки: внешние (явные) и внутренние (неявные.)

3.Динамика издержек производства в краткосрочном периоде.
(Производственная функция и максимальный выпуск продукции при конкретном наборе факторов производства. Функция Кобба - Дугласа. Возможность использования функция Кобба - Дугласа для экономического анализа, как на отдельной фирме, так и на уровне всего народного хозяйства. Временные промежутки. Краткосрочные и долгосрочные периоды в деятельности фирмы. Основная закономерность, действующая для фирмы в краткосрочном периоде (снижение предельной отдачи фактора производства). Показатель предельной отдачи фактора производства. Закон снижения предельной отдачи (уменьшения предельного продукта.)

4.Динамика издержек производства в долгосрочном периоде.
(Эффект масштаба, или экономия, обусловленная ростом масштаба производства. Выбор необходимого масштаба (или размера деятельности фирмы) и его связь с долгосрочным периодом ее функционирования. Основная закономерность, действующая

для фирмы в долгосрочном периоде (рост отдачи от масштаба производства). Результат масштаба производства: неизменный эффект масштаба (роста отдачи), положительный эффект масштаба, отрицательный (сокращающийся) эффект масштаба производства. Внутренняя экономия от масштаба производства. Внешняя экономия от масштаба производства.)

5. Доходы и прибыль фирмы.
(Основная цель деятельности фирмы. Прибыль, как критерий эффективного размещения ресурсов, ключевой показатель деятельности фирмы. Понятие прибыли. Общий доход (TR). Средний доход (AR). Предельный доход (MR). Бухгалтерская прибыль. Экономическая прибыль.)

, 1. Спрос и факторы, на него влияющие. Закон спроса.
(Понятие спроса с качественной (D) и с количественной стороны (Qd). Неценовые факторы, оказывающие влияние на спрос (величина дохода (покупательная способность); потребительские вкусы и предпочтения; половозрастная структура; изменение цен на товары-субституты; изменение цен на товары-комплименты; мода; сезонность; климатические условия; национальные обычаи и традиции; инфляционные ожидания и т.д.). Закон спроса. Графическое изображение закона спроса. Влияние цены и неценовых факторов на изменение положения кривой спроса. Исключения из закона спроса (при ажиотажном просе, для некоторых редких и дорогостоящих товаров являющихся средством вложения денег, при переключении спроса на более качественные и дорогостоящие товары, эффект сноба, эффект Веблена, парадокс Гиффена, эффект присоединения к большинству). Эндогенный (внутренний) и экзогенный (внешний) спрос.)

2. Предложение и факторы, на него влияющие. Закон предложения.
(Понятие предложения с качественной (S) и с количественной стороны (Qs). Неценовые факторы, оказывающие влияние на предложение (наличие ресурсов и цены на ресурсы; состояние технологии производства; производственные возможности; изменение цен на товары-субституты; изменение цен на товары-комплименты; инфляционные ожидания; мода; сезонность и т.д.). Закон предложения. Графическое изображение закона предложения. Влияние цены и неценовых факторов на изменение положения кривой предложения. Влияние фактора времени на функцию предложения.)

3. Эластичность спроса и предложения.
(Понятие эластичность (E). Изменение величины спроса под влиянием цены ($E = ?$, $E > 1$, $E < 1$, $E = 1$, $E = 0$). Изображение эластичности спроса по цене в виде графиков. Формулы для определения эластичности спроса по цене, по доходу, по цене и совокупной выручке, перекрестной эластичности, дуговой эластичности, точечной эластичности, эластичности предложения по цене. Основные факторы, влияющие на эластичность (наличие заменителей, удельный вес товара в бюджете потребителя, размер дохода, качество товара, размеры запаса, ожидания потребителя). Применение концепции эластичности спроса и предложения для анализа и прогнозирования рыночной ситуации.)

4. Цена, ее сущность и функции.
(Понятие цены (P). Цена спроса. Цена предложения. Рыночная цена. Формирование цены. Функции цены (учетно-измерительная, информационная, регулирующая, стимулирующая, распределительная). Основные виды цен. Группировка цен по отдельным признакам.)

5. Рыночное равновесие.
(Понятие равновесия на рынке. Рыночное равновесие. Графическое изображение рыночного равновесия. Точка равновесия. Равновесная цена. Устойчивое равновесие. Характеристика ситуации равновесия с точки зрения временных характеристик (срок между изменением цены и связанными с этим переменными в масштабах производства). Понятие паутинообразной модели. Характеристика паутинообразной модели. Формирование равновесия в отрасли с фиксированным циклом производства. Графическое изображение паутинообразной модели.)

, 1. Роль, функции и формы кредита в современной рыночной экономике.
(Понятие ссуда. Кредит в широком смысле слова. Кредит в узком смысле слова. Процент. Ссудный фонд (капитал). Источники кредита (свободные денежные средства предприятий, кредитно-финансовых учреждений, государства (государственные резервы), сбережения специализированных и общественных организаций, накопления и сбережения населения, фонд средств в государственном бюджете для долгосрочного кредитования, средства Центрального банка). Функции кредита (распределительная, эмиссионная, контрольная). Распространенные формы кредита (коммерческий, банковский,

ипотечный, потребительский, сельскохозяйственный, коммунальный, государственный, межбанковский, межгосударственный). Многоуровневая классификация видов кредита (по основным группам заемщиков, по назначению, по срокам предоставления). Классификацию видов кредита по направлениям (в зависимости от сферы функционирования; в зависимости от степени обеспеченности возврата кредита; по способу выдачи кредита; по степени погашения кредита; ограниченные по объему задолженности и срокам возврата). Термин «принцип». Принципы кредитования (возвратность, срочность, возмездность, платность, обеспеченность, целевое назначение, дифференцированность).

2. Структура кредитной системы. Современная банковская система России.
(История возникновения термина «банк». История возникновения банков в мире и в России . Кредитная система в широком смысле слова. Современная кредитная система. Банковская система. Парабанковская система. Однозвенная и двухзвенная банковские системы. Понятие банк. Классификация банков по форме собственности (государственные, кооперативные, муниципальные, международные). Классификация банков по характеру экономической деятельности (эмиссионные, коммерческие, специализированные). Функциональная специализация банков (акцептные дома, банкирские дома, внешнеторговые банки, депозитные банки, земельные банки, инвестиционные банки, инновационные банки, ипотечные банки, банки потребительского кредита, сберегательные банки). Парабанковская система (специализированные кредитно-финансовые институты). Двойная подчиненность специализированных кредитно-финансовых институтов. Структура специализированных кредитно-финансовых институтов (почтово-сберегательные учреждения, ломбарды, кредитные товарищества, общества взаимного кредита, кредитные союзы, финансовые компании, страховые компании (общества), пенсионные фонды, инвестиционные компании).)

3. Роль Центрального банка в банковской системе России.
(Центральный банк и его форма собственности в РФ. Основные задачи ЦБ (проведение политики государства в области денежного обращения, кредита и расчетов, обеспечение устойчивой покупательной способности денежной единицы, регулирование и контроль за деятельностью коммерческих банков, хранение золотовалютных резервов; проведение операций на открытом рынке, установление и изменение нормы обязательных резервов, установление ставки рефинансирования, организация расчетов между коммерческими банками, выпуск и изъятие из обращения денежных знаков, регулирование и контроль за деятельностью коммерческих банков, установление ряда обязательных нормативов деятельности коммерческих банков). Денежный мультипликатор. Величина денежного мультипликатора 1/г. Основные операции, выполняемые ЦБ в РФ (предоставление кредита правительству; выдача кредита другим банкам; покупка и продажа иностранной валюты и платежных документов в иностранной валюте; участие в отечественных и иностранных предприятиях и организациях; установление официального курса рубля к денежным единицам иностранных государств; расчетное и кассовое обслуживание государства, коммерческих банков, иногда отдельных организаций; лицензирование (выдача разрешений деятельности коммерческих банков). Руководящие органы ЦБ (Совет директоров, Правление банка). Структура Правления ЦБ (Председатель, его заместители, члены правления).)

, 1. Сущность и функции финансов. Структура финансовой системы. Сущность фискальной политики.
(Понятия финансы, финансовая система. Основные звенья финансовой системы (государственный бюджет; местные финансы; финансы государственных предприятий; специальные правительственные фонды). Финансовая политика. Фискальная (бюджетно-налоговая) политика. Типы фискальной политики: дискреционная, автоматическая. Цели фискальной политики (сглаживание колебаний экономического цикла; стабилизация темпов экономического роста; достижение высокого уровня занятости и умеренных темпов инфляции). Функции финансов (аккумулирующая, распределительная, контрольная). Субъекты (носители) финансовых отношений (государство; фирмы; различные объединения, организации; отдельные граждане). Три составные части финансов: финансы населения, децентрализованные финансы, централизованные (государственные) финансы.)

2. Назначение и структура государственного бюджета.
(Понятие государственного бюджета и его составных частей (доходы и расходы). Примерные доходные статьи государственного бюджета. Примерные расходные статьи государственного бюджета. Состояния государственного бюджета: нормальное, дефицитное, профицитное. Государственный долг. Внешний государственный долг. Внутренний государственный долг. Причины дефицита государственного бюджета: падение доходов в условиях кризисного состояния экономики и

уменьшения прироста национального дохода; уменьшение акцизных налогов, поступающих в госбюджет; увеличение бюджетных расходов; непоследовательная финансово-экономическая политика. Меры по снижению бюджетного дефицита. Понятия рефинансирование, конверсия, консолидация государственного долга. Традиционные способы покрытия дефицита бюджета (выпуск госзаймов, ужесточение налогообложения, производство денег (эмиссия)). Различные подходы к решению проблем бюджетного дефицита (бюджет должен балансироваться ежегодно; бюджет должен балансироваться не ежегодно, а в ходе экономического цикла; целью государственных финансов является обеспечение сбалансированности не бюджета, а экономики.)

3.Налоги: основные виды, формы и функции. Кривая Лаффера.
(Понятия налог, налогообложение. Две концепции налогообложения. Принципы современных налоговых систем (всеобщность, стабильность, равнонапряженность, обязательность, социальная справедливость). Элементы налога: субъект налога, объект налога, источник налога, ставка налога. Предельная, средняя, льготная, нулевая налоговые ставки. Деление налогов по признаку соотношения между ставкой налога и доходом (прогрессивный, регрессивный, пропорциональный). Деление налогов по механизму формирования (прямые, косвенные). Деление налогов по территориальному признаку (федеральные, республиканские, местные). Три способа взимания налогов: кадастровый, «у источника», по декларации. Дискуссия между сторонниками «экономики спроса» и «экономики предложения». Кривая А.Лаффера (связь между ставками налогов и налоговыми поступлениями).)

, 1.Модель «AD-AS» и варианты макроэкономического равновесия. (Макроэкономическое равновесие. Виды макроэкономического равновесия (идеальное и реальное, частичное и общее, полное равновесие). Совокупный спрос (AD). Группы факторов, определяющих AD («эффект процентной ставки», «эффект кассовых остатков», или «эффект богатства», «эффект импортных товаров»). Кривая совокупного спроса. Неценовые факторы, влияющие на совокупный спрос (изменения в потребительских расходах, связанные с изменением уровня благосостояния потребителя; изменения в инвестиционных расходах (в объеме закупок средств производства); изменения в государственных расходах и другие; изменения в расходах на чистый объем экспорта). Совокупное предложение (AS). Ценовые факторы, влияющие на совокупное предложение. Кривая совокупного предложения. Горизонтальный (Кейнсианский), восходящий (промежуточный), вертикальной (классической) отрезки кривой совокупного предложения. Неценовые факторы, влияющие на совокупное предложение. Равновесие в экономической модели «AD-AS». Варианты отклонения (совокупный спрос превышает совокупное предложение; совокупный спрос меньше совокупного предложения; рост совокупного предложения; снижение совокупного спроса). Совокупное потребление. Потребление (C). Сбережения (S). Доход = Сбережения + Потребление. Потребление = Доход — Сбережения. Сбережения = Доход — Потребление. Средняя склонность к потреблению (APC). Средняя склонность к сбережению (APS). Функция потребления. Функция сбережения. Склонностью к потреблению (MPC). Предельной склонностью к сбережению (MPS). $MPC+MPS=1$. Факторы, влияющие на потребление и сбережение (помимо дохода) (богатство, уровень цен, ожидание, налогообложение).)

2.Экономический рост и его измерение.
(Экономический рост. Параметры экономического роста. Типы экономического роста (экстенсивный, интенсивный, смешанный (реальный)). Виды интенсификации экономического роста. Факторы экономического роста. Показатели экономического роста (динамические и статические). Положительные и отрицательные черты экономического роста. Факторы, влияющие на темпы и характер экономического роста (природные ресурсы, трудовые ресурсы, основной капитал, научно-технические знания, структура экономики, совокупный спрос, тип экономической системы, социально-политические факторы). Способы измерения экономического роста (в натуральном (физическом) и в стоимостном выражении). Основные показатели динамики экономического роста.)

3.Цикличность как закономерность движения рыночной экономики. Основные виды циклов. Экономический цикл и его фазы.
(Цикличность. Экономический цикл. Деление экономических циклов по критериям (по продолжительности, по сфере действия, по специфике проявления, по формам развёртывания, по пространственному признаку). Картина цикла. История экономического кризиса. Первый экономический кризис. «Великая депрессия». Экономические теории циклов. Средние экономические циклы. График Экономического цикла и его фаз. Фазы экономического цикла (фаза пика (бума), фаза спада, фаза депрессии, фаза оживления (подъема)). Характеристика каждой фазы. Рецессия. Депрессия. Кризис перепроизводства.

		<p>Кризис недопроизводства. Основные причины периодических спадов производства. Факторы, вызывающие первоначальное сокращение совокупного спроса.)</p> <p>4. Большие циклы конъюнктуры Н.Д. Кондратьева. (Основные типы циклов. Наиболее известные концепции длинных волн (Н.Д. Кондратьева (воспроизводственная); Й.А. Шумпетера (инновационная); Л.Д. Троцкого (концепция кризиса капиталистической системы); демографическая; военных циклов. Вклад в развитие теории длинных волн Н. Д. Кондратьева. Суть теории длинных волн Н. Д. Кондратьева. Заслуга Н. Д. Кондратьева в развитии экономической теории (идея плана-прогноза (индикативное планирование); прогнозы стоимостных показателей в прогнозировании; использование дефляторов; введение статистики цен; введение в экономическую науку текущего конъюнктурного анализа; разработка идеи соотношения социального и экономического факторов экономического роста). Цель государственного антициклического регулирования. Мероприятия антикризисной политики государства на каждой фазе экономического цикла.)</p> <p>1. Макроэкономика как объект исследования. (История возникновения макроэкономики. Роль Джона М. Кейна в разработке макроэкономической теории. Макроэкономика, как составная часть, экономической теории. Предмет макроэкономического анализа. Особое место математического и балансового методов в анализе макроэкономики. Взаимобусловленность семи макроэкономических параметров. Основные участники рыночной экономики. Фундаментальное понятие макроэкономической теории - категория «экономическое равновесие». Понятие макроэкономического равновесия.)</p> <p>2. Важнейшие макроэкономические показатели. 2. Важнейшие макроэкономические показатели. (Первый тип показателей для измерения масштабов развития сферы материального производства. Теоретические положения английских классиков. Производительный и непродовольственный труд. Совокупный общественный продукт. Валовой общественный продукт. Второй тип показателей для измерения масштабов развития сфер материального и нематериального производства. Теоретические положения неоклассиков. Макроэкономический показатель валовая (общая) стоимость всей продукции. Промежуточная и конечная валовая стоимость. Главный макроэкономический показатель – валовой национальный продукт (ВНП). Созданный, распределенный, использованный ВНП. Чистый экспорт. Валовой внутренний продукт (ВВП). Амортизация. Чистый национальный продукт (ЧНП). Косвенные налоги. Национальный доход (НД). Соотношение системы современных макроэкономических показателей. Личный доход (ЛД), личный располагаемый доход (ЛРД). Необходимость расчета дефлятора ВНП. Дефлятор ВНП. Три метода расчета ВНП (по доходам, по расходам, по производству).)</p> <p>3. Система национальных счетов. (История национального счетоводства. «Экономическая таблица» Франсуа Кенэ. Знаменитые схемы воспроизводства К. Маркса. Третий этап разработки баланса. Модель В.Л. Леонтьева «затраты – выпуск». Понятие Система национальных счетов (СНС). Система национального счетоводства. Современная система национальных счетов, разработанная Семеном Кузнецом. Современная система национальных счетов (наличные ресурсы и их использование). Участники экономических отношений. Счета основных операций. Виды счетов по конкретным группам участников экономических операций.)</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.О.16	Финансовая грамотность	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся способностей принимать обоснованные экономические решения по вопросам управления личными финансами посредством освоения комплекса знаний, умений и навыков в сфере финансовой грамотности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Обязательная часть. Экономическая и финансовая культура.</p>

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Содержание

1. Основные виды личных доходов (заработная плата, предпринимательский доход, рентные доходы и др.), механизмы их получения и увеличения (решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла).
2. Основные виды расходов (индивидуальные налоги и обязательные платежи: страховые взносы, аренда квартиры коммунальные платежи, расходы на питание и др.), механизмы их снижения, способы формирования сбережений (решение типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла), 1. Понятие и виды личного бюджета.
2. Принципы и технологии ведения личного бюджета (Вести личный бюджет, используя существующие программные продукты).
3. Характеристика существующих программных продуктов, позволяющим вести личный бюджет.
4. Основные этапы жизненного цикла индивида, специфика краткосрочных и долгосрочных финансовых задач на каждом этапе цикла, альтернативность текущего потребления и сбережения и целесообразность личного экономического и финансового планирования (Навыками ведения личного бюджета, с использованием существующих программных продуктов).
5. Целесообразность личного экономического и финансового планирования, на различных этапах жизненного цикла., 1. Понятие финансового рынка и его основные элементы.
2. Характеристика основных финансовых организаций (Банк России, Агентство по страхованию вкладов, Пенсионный фонд России, коммерческий банк, страхования организация, биржа, негосударственный пенсионный фонд и др.) и принципов взаимодействия индивида с ними (Навыками решения типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла).
3. Характеристика основных источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг (Пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, анализировать основные положения договора с финансовой организацией), 1. Понятие и классификация основных финансовых инструментов, используемых для управления личными финансами (Основные финансовые инструменты, используемые для управления личными финансами (банковский вклад, кредит, ценные бумаги, недвижимость, валюта, страхование)).
2. Критерии надежности, доходности и ликвидности финансовых инструментов, используемых для сбережения и накопления (Выбирать инструменты управления личными финансами для достижения поставленных финансовых целей, сравнивать их по критериям доходности, надежности и ликвидности, Навыками выбора инструментов управления личными финансами для достижения поставленных финансовых целей).
3. Характеристика кредитов и займов (Выбирать инструменты управления личными финансами для достижения поставленных финансовых целей, сравнивать их по критериям доходности, надежности и ликвидности, Навыками выбора инструментов управления личными финансами для достижения поставленных финансовых целей).
4. Критерии надежности, доходности и ликвидности прочих финансовых инструментов (Выбирать инструменты управления личными финансами для достижения поставленных финансовых целей, сравнивать их по критериям доходности, надежности и ликвидности, Навыками выбора инструментов управления личными финансами для достижения поставленных финансовых целей).
- , 1. Понятия риск и неопределенность в экономической и финансовой сфере (Понятия риск и неопределенность, осознает неизбежность риска и неопределенности в экономической и финансовой сфере).
2. Виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков для индивида (Виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков для индивида, способы их оценки и снижения).
3. Финансовое мошенничество.
4. Способы оценки индивидуальных рисков, связанных с использованием инструментов управления личными финансами (Оценивать индивидуальные риски, связанные с экономической деятельностью и использованием инструментов управления

		<p>личными финансами, а также риски стать жертвой мошенничества, Навыками оценки индивидуальных рисков связанных с использованием инструментов управления личными финансами).</p> <p>5. Методы снижения экономических и финансовых рисков., 1. Характеристика страхования как финансового инструмента, используемого для управления личными финансами (Основные финансовые инструменты, используемые для управления личными финансами (страхование)).</p> <p>2. Личное страхование.</p> <p>3. Страхование имущества.</p> <p>4. Страхование ответственности., 1. Понятие и назначение пенсионного обеспечения (Основные этапы жизненного цикла индивида, понимает специфику краткосрочных и долгосрочных финансовых задач на каждом этапе цикла, альтернативность текущего потребления и сбережения и целесообразность личного экономического и финансового планирования).</p> <p>2. Виды пенсий.</p> <p>3. Характеристика пенсионного обеспечения в РФ (уметь оценивать свои права на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты, Навыками решения типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла)., 1. Сущность и функции предпринимательской деятельности как одного из способов увеличения доходов (Сущность и функции предпринимательской деятельности как одного из способов увеличения доходов и риски, связанные с ней, организационно-правовые формы предпринимательской деятельности. отличие частного предпринимательства от хозяйственной деятельности государственных организаций, особенности инновационного предпринимательства: коммерциализация разработок и патентование).</p> <p>2. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.</p> <p>3. Отличие частного предпринимательства от хозяйственной деятельности государственных организаций.</p> <p>4. Особенности инновационного предпринимательства: коммерциализация разработок и патентование.</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.О.17	Разработка и реализация проектов	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно), Зачет</p>
Б1.О.18	Предпринимательская деятельность	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) освоение теоретических знаний в области предпринимательской деятельности, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и формировании необходимых компетенций. Задачи изучения дисциплины “Предпринимательская деятельность”:</p>

		<p>- изучение правовых основ предпринимательской деятельности; - приобретение навыков организации собственного дела.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.Разработка и реализация проектов.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Содержание Понятие «предпринимательская деятельность». Признаки предпринимательства. Черты предпринимателя. Субъекты и объекты предпринимательства., Классификация видов предпринимательской деятельности. Производственное, коммерческое, финансовое и консультационное предпринимательство., Формы предпринимательской деятельности: индивидуальное и коллективное предпринимательство. Виды коллективного предпринимательства: коммерческие и некоммерческие организации., Этапы создания предприятия. Порядок государственной регистрации, реорганизации и ликвидации предприятия, Понятие «малого предприятия». Черты малого предприятия, нормативное обеспечение малого предпринимательства в России и за рубежом., Понятие «франчайзинга», виды, модели, преимущества и недостатки франчайзинговой системы, содержание договора о франчайзинге., Элементы маркетинга в предпринимательстве. Ценообразование в предпринимательстве: виды цен, этапы установления цены., Сущность бизнес-плана, необходимость составления, структура, содержание разделов, контроль за исполнением., Виды и содержание договоров, использующихся в предпринимательской деятельности: аренды, поставки, купли-продажи, об оказании рекламных услуг.</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.О.19	Бизнес-проектирование	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) освоение теоретических знаний в области методологии бизнес-проектирования, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и формирование необходимых компетенций.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.Разработка и реализация проектов.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Содержание Современные условия функционирования предприятия, особенности предпринимательской деятельности Экономический механизм функционирования предприятия и его элементы Экономическая безопасность предприятия и ее обеспечение в современных условиях, Управление предприятием как основа его функционирования Проектная деятельность в обеспечении функционирования предприятия</p>

		<p>Классификация проектов Основы управления проектами, Экономическая аспекты управления проектом Внешняя среда и ее влияние на реализацию проекта Внутренняя среда как ресурсный потенциал проекта Экономическая модель проекта, Последовательность разработки бизнес-проектов. Особенности формирования бизнес-идеи и источники ее появления. Роли инноваций в процессе бизнес-проектирования коммерческой деятельности организаций. Анализ имеющихся ресурсов и возможности их использования в реализации бизнес-проектов., Основные элементы бизнес-плана Основные разделы бизнес-плана Типичные ошибки при составлении бизнес-плана</p> <p>, Основные методы маркетинговых исследований Сегментация и исследование рынков Разработка ценовой политики Реклама как система маркетинговых коммуникаций , Участники финансового рынка и источники финансирования бизнес-проектов Меры государственной поддержки бизнес-проектов Критерии оценки инвестиционного проекта Оценка эффективности инвестиций</p> <p>, Экономическое обоснование бизнес-проекта предприятия. Оценка рисков реализации бизнес-проекта предприятия.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.О.20	Психология и педагогика профессиональной деятельности	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) освоение обучающимися знаний о предмете и сущности психологии и педагогике профессиональной деятельности, получение навыков изучения методов управления личностью и межличностными отношениями, воздействия на характер и условия психологической и воспитательной деятельности специалиста, освоение навыков выстраивания и реализации траектории саморазвития и самосовершенствования, организации инклюзивного образования.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни, УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p> <p>Содержание 1.Понятие психологии. Сущность психических явлений.</p>

2. Познавательные психические процессы: ощущение, восприятие, внимание, память, воображение, мышление, речь.
 3. Понятие личности в психологии.
 4. Общая характеристика эмоций и чувств. Психические состояния. Волевые качества личности.
 5. Основные особенности и характеристика типов темперамента. Сущность характера личности., 1. Представление о деятельности в психологии.
 2. Структура профессиональной деятельности.
 3. Классификация профессий Е.А. Климова.
 4. Профессиональная пригодность и профессиональный отбор.
 5. Понятия «профессиограмма», «психограмма».
 6. Классификация методов исследования в психологии профессиональной деятельности, 1. Периодизация развития человека как субъекта труда Е.А. Климова.
 2. Уровни профессионализма по А.К. Марковой.
 3. Психологическое сопровождение личности на разных этапах профессионального становления.
 4. Профессиональная карьера личности. Способности в профессиональной деятельности.
 5. Потребности как факторы для саморазвития личности.
 6. Понятие мотива в психологии.
 7. Онтогенетическое психическое развитие человека.
 8. Психофизиологическое и познавательное развитие в период взрослости (молодости и зрелости).
- , 1. Типология профессиональных кризисов.
2. Конструктивный и деструктивный способ выхода из кризиса.
 3. Проблема стресса и дистресса в профессиональной деятельности. Основные виды профессионального стресса.
 4. Психическая саморегуляция личности в ситуациях стрессового напряжения.
 5. Диагностика и профилактика эмоционального (профессионального) выгорания.
- , 1. Образование и развитие личности.
2. Объект, предмет, функции и основные категории педагогики.
 3. Образование как система, процесс и результат педагогической деятельности.
 4. Методы обучения. Методы воспитания. Основные методы самовоспитания и самообразования.
 5. Основные принципы современного образования: «образование для всех» и «образование через всю жизнь». Непрерывное образование как процесс роста образовательного (общего и профессионального) потенциала личности в течение всей жизни.
- , 1. Дефектология как наука: предмет, объект, задачи. Основные категории дефектологии.
2. Общая характеристика понятий «норма», «нормальное психическое развитие». Причины возникновения и классификация нарушений психофизического развития. 3. Возрастные особенности проявления отклонений психического развития.
 4. «Инклюзивное образование» как форма обучения лиц с особенностями психофизического развития. Образовательная интеграция: задачи, принципы, модели, условия реализации.
 5. Профессиональные и личностные качества педагогов, осуществляющих коррекционную деятельность.
- , 1. Правила педагогического этикета при общении с инвалидами.
2. Нормы взаимодействия с людьми, испытывающими трудности при передвижении.
 3. Правила взаимодействия с людьми, имеющими нарушения зрения.
 4. Общение с людьми, имеющими нарушения слуха.
 5. Правила взаимодействия с человеком, у которого имеются речевые затруднения.
 6. Правила общения с людьми, имеющими психические расстройства.

		<p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
<p>Б1.О.21</p>	<p>Неорганическая химия</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций, представлений о сущности химических явлений, создание прочных знаний фундаментальных понятий, законов общей химии, химических свойств элементов и их соединений, а также приобретение способности использовать полученные знания, умения и навыки как при изучении последующих химических и специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и технологического контроля производимой продукции питания различного назначения.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Содержание 1. Предмет и задачи химии. Основные химические понятия и законы (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья). 2. Современная классификация и номенклатура химических соединений (научные основы классификации и номенклатуры химических соединений)., 1. Периодический закон и периодическая система Д. И. Менделеева (научные и теоретические основы классификации элементов) . 2. Понятие о квантовой механике. Субатомный уровень организации вещества: ядро и его состав. Характеристика энергетического состояния электрона квантовыми числами. Энергия ионизации, сродство к электрону, электроотрицательность (квантовая механика, как научная основа химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья)., 1. Химическая связь и строение молекул. Строение вещества в конденсированном состоянии (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья)., 1. Химическая связь в комплексных соединениях. Основные положения координационной теории Вернера. Классификация комплексных соединений. Номенклатура. Изомерия (координационная теория, как научная основа химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья). 2. Квантово-механическая теория образования комплексных соединений. Электролитическая диссоциация комплексных соединений. Константа нестойкости и константа устойчивости. Реакции комплексных соединений (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья). , 1. Химическая термодинамика. Первый закон термодинамики. Закон Гесса и следствия из него (химическая термодинамика, как научная основа химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья). 2. Энтропия и энергия Гиббса. Второй закон термодинамики. Стандартные термодинамические величины. Химико-термодинамические расчеты (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья). , 1. Скорость химической реакции. Закон действия масс. Катализ (химическая кинетика, как основа, определяющая закономерности и условия протекания химических процессов при производстве и хранении пищевой продукции и сырья). 2. Необратимые и обратимые химические реакции. Смещение химического равновесия. Принцип Ле-Шателье (основные закономерности и условия протекания химических процессов при производстве и хранении пищевой продукции и сырья). , 1. Общая характеристика растворов. Теория растворов (теория растворов, как основа, определяющая условия протекания химических процессов при производстве и хранении пищевой продукции и сырья).</p>

		<p>2. Растворимость. Способы выражения концентрации растворов (основные закономерности и условия протекания химических процессов при производстве и хранении пищевой продукции и сырья).</p> <p>, 1. Осмос. Закон Вант-Гоффа. Давление пара растворов (понятие осмоса, как научная основа химических методов применяемых для контроля качества продукции и сырья).</p> <p>2. Замерзание и кипение растворов (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья)., 1. Теория электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Современная теория диссоциации кислот и оснований (теория электролитической диссоциации, как основа, определяющая закономерности и условия протекания химических процессов при производстве и хранении пищевой продукции и сырья).</p> <p>2. Диссоциация воды. Водородный показатель. Буферные растворы. Гидролиз солей (основные закономерности и условия протекания химических процессов при производстве и хранении пищевой продукции и сырья).</p> <p>, 1. Электронная теория окислительно-восстановительных процессов. Окислители и восстановители.</p> <p>2. Влияние различных факторов на протекание окислительно-восстановительных процессов (основные закономерности и условия протекания химических процессов при производстве и хранении пищевой продукции и сырья).</p> <p>, 1. Электродные потенциалы. Уравнения Нернста. Ряд стандартных электродных потенциалов (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья).</p> <p>2. Химические источники электрической энергии., 1. Электролиз расплавов и растворов электролитов. Законы Фарадея.</p> <p>2. Виды и механизмы коррозии. Основные методы защиты от коррозии (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья)., 1. Общая характеристика неметаллов. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение.</p> <p>2. Характеристические соединения. Биологическая роль элементов (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья).</p> <p>, 1. Общая характеристика металлов. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение.</p> <p>2. Характеристические соединения. Биологическая роль элементов (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья).</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.О.22	Органическая химия	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>- освоение общепрофессиональных компетенций и формирование знаний, умений и навыков необходимых для реализации и совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения и способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам</p> <p>- формирование знаний о строении и химических свойствах органических соединений, о физических и химических методах их идентификации, о взаимосвязи молекулярной структуры и реакционной способности, о механизмах органических реакций и методах органического синтеза, которые необходимы в реализации технологических процессов производства разнообразной продукции общественного питания, а также в процессе контроля качества продуктов питания.</p> <p>- подготовка обучающихся к решению типовых задач производственно-технологического, проектного и организационно-управленческого характера в области технологии продукции и организации общественного питания.</p> <p>- обеспечение научного представления о химическом уровне организации материи и присущей этому уровню форме ее движения и формирование современного научного мировоззрения на основе целостной системы естественнонаучных и математических знаний.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Обязательная часть.</p>

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Содержание

, , , 1. Амины и аминокислоты. Классификация, способы получения и химические свойства аминов. Номенклатура и способы получения аминокислот. Химические свойства аминокислот. Практическая значимость аминокислот. Заменяемые и незаменимые аминокислоты (основные методы исследования аминов и аминокислот, в том числе используемые для контроля качества продуктов питания).

2. Белки как полипептиды. Строение, структура белка и классификация белков. Практическая значимость белков. Качественные реакции белка. Нуклеиновые кислоты. (основные методы исследования белков, в том числе используемые для контроля качества продуктов питания).

, 1. Гидроксисоединения. Общая характеристика. Предельные одноатомные спирты. Способы получения, химические свойства, применение. Двухатомные и трехатомные спирты. Способы получения, химические свойства, применение. (основные методы исследования гидроксисоединений, в том числе используемые для контроля качества продуктов питания).

2. Альдегиды и кетоны. Строение, изомерия, номенклатура, способы получения и химические свойства альдегидов и кетонов алифатического и ароматического ряда. Применение альдегидов и кетонов в технологии продуктов общественного питания (основные методы исследования альдегидов и кетонов, в том числе используемые для контроля качества продуктов питания).

1. Предельные карбоновые кислоты: способы получения, химические свойства и применение. Непредельные карбоновые кислоты. Двухосновные предельные и непредельные карбоновые кислоты (основные методы исследования карбоновых кислот, в том числе используемые для контроля качества продуктов питания).

2. Понятие липидов. Простые и сложные липиды. Нейтральные жиры: химические свойства, применение. Понятие о фосфо- и гликолипидах (основные методы исследования липидов, в том числе используемые для контроля качества продуктов питания).

1. Углеводы как природные соединения. Моносахариды, способы получения и химические свойства. Брожение моносахаридов. Отдельные представители моносахаридов и их практическая значимость (основные методы исследования моносахаридов, в том числе используемые для контроля качества продуктов питания).

2. Дисахариды. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Мальтоза, лактоза, сахароза, трегалоза (основные методы исследования дисахаридов, в том числе используемые для контроля качества продуктов питания).

3. Полисахариды. Крахмал и целлюлоза, химические свойства. Эфиры целлюлозы и их практическое значение и применение (основные методы исследования полисахаридов, в том числе используемые для контроля качества продуктов питания).

, 1. Номенклатура и изомерия предельных углеводородов. Способы получения и химические свойства предельных углеводородов (методы и средства химического исследования алканов и их превращения).

2. Номенклатура, изомерия, способы получения и химические свойства алкенов. Реакции полимеризации и практическое использование полимеров (методы и средства химического исследования алкенов и их превращения).

3. Алкадиены. Номенклатура, изомерия, способы получения, химические свойства и применение алкадиенов. Каучук и резина (методы и средства химического исследования алкадиенов и их превращения).

, 1. Алкины. Номенклатура, изомерия, способы получения, химические свойства и применение (методы и средства химического исследования алкинов и их превращения).

2. Номенклатура и изомерия ароматических углеводородов. Способы получения и химические свойства ароматических углеводородов. Правила замещения в бензольном кольце. Применение ароматических углеводородов и их использование в технологии общественного питания (методы и средства химического исследования ароматических углеводородов и их превращения).

, 1. Органическая химия, как наука и ее роль в народном хозяйстве и технология общественного питания (применение базовых знаний в области органической химии для разработки и контроля качества готовой продукции и сырья).

2. Основные этапы развития органической химии. Основные теории химического строения органических соединений. Классификация и номенклатура органических соединений (фундаментальные разделы органической химии, необходимые для понимания процессов в технологии общественного питания), Электронное строение одианрных и кратных связей. Органические ионы и радикалы. Классификация органических реакций по электронному механизму взаимодействия. Понятие о

		<p>кинетике и термодинамике органических реакций (теоретические и фундаментальные разделы органической химии, необходимые для разработки и контроля качества готовой продукции и сырья).</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.О.23	Микробиология	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся общепрофессиональной и профессиональной компетенций посредством освоения теоретических знаний в области безопасности товаров, факторов, влияющих на сохраняемость товаров, формирование у них умений и навыков в проведении оценки качества и безопасности товаров по микробиологическим показателям.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Содержание , 1. Микробиологические критерии безопасности сырья при изучении науки «Микробиология». 2. Место и роль микроорганизмов в природе. 3. Методы предохранения продуктов от микробной порчи и практическое значение жизнедеятельности микроорганизмов. 4. История микробиологии. 5. Роль общей микробиологии в безопасности сырья, продуктов и готовых кулинарных изделий при подготовке специалистов.</p> <p>, 1. Основы морфологии и систематика микроорганизмов. 2. Основы морфологии бактерий и взаимодействия микроорганизмов с микробиотой окружающей среды 3. Основы морфологии вирусов и фагов и взаимодействия микроорганизмов с микробиотой окружающей среды 4. Основы морфологии плесневых грибов и взаимодействия микроорганизмов с микробиотой окружающей среды 5. Основы морфологии дрожжей и взаимодействия микроорганизмов с микробиотой окружающей среды , 1. Основы физиологии основных групп микроорганизмов (Химический состав микроорганизмов). 2. Основы физиологии ферментов микроорганизмов 3. Основы физиологии микроорганизмов при обмене веществ 4. Основы физиологии микроорганизмов и типы питания 5. Основы физиологии микроорганизмов, процессы дыхания и брожения. 6. Взаимодействия микроорганизмов с микробиотой окружающей среды и закономерности роста микроорганизмов в различных условиях культивирования.</p> <p>, 1. Влияние физических факторов на жизнедеятельность микроорганизмов (температура, лучистая энергия и др.) и методы предохранения продуктов от микробной порчи 2. Влияние химических факторов на жизнедеятельность микроорганизмов (реакция среды, окислительно-восстановительные условия и др.) и методы предохранения продуктов от микробной порчи 3. Влияние биологических факторов на жизнедеятельность микроорганизмов (метабиоз, симбиоз, антагонизм и др.) и методы предохранения продуктов от микробной порчи 4. Особенности распространения микроорганизмов в различных средах обитания, их роль в экосистемах и биосфере и методы предохранения продуктов от микробной порчи</p>

		<p>5. Микробиологические критерии безопасности сырья, продуктов и готовых кулинарных изделий, санитарно-микробиологическая оценка микрофлоры объектов окружающей среды, микробиологические экосистемы.</p> <p>, Влияние контаминации патогенными и условно-патогенными микроорганизмами на иммунитет (Понятие и виды иммунитета)</p> <p>Влияние контаминации патогенными и условно-патогенными микроорганизмами (Инфекции и интоксикации Пищевые отравления)</p> <p>Виды и характеристика патогенных микроорганизмов и влияние на безопасность пищевой продукции и сырья</p> <p>Виды и характеристика условно-патогенных микроорганизмов и влияние на безопасность пищевой продукции и сырья</p> <p>Влияние контаминации микроорганизмов пищевой продукции и сырья (Пищевые отравления, пищевые инфекции и меры их профилактики на предприятиях общественного питания)</p> <p>, , 1. Биохимические процессы в анаэробных условиях (спиртовое, молочнокислое и маслянокислое брожения) и методы предохранения продуктов от микробной порчи</p> <p>2. Биохимические процессы в аэробных условиях (разложение жиров, пектиновых веществ, клетчатки и др.) и методы предохранения продуктов от микробной порчи</p> <p>3. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе и генетика микроорганизмов и методы предохранения продуктов от микробной порчи</p> <p>, 1. Микробиологические критерии безопасности сырья растительного происхождения, продуктов и готовых кулинарных изделий (микробиология зерномучных товаров - 2ч., микробиология плодоовощных и вкусовых товаров -2 ч.) и методы предохранения продуктов от микробной порчи</p> <p>2. Микробиологические критерии безопасности сырья животного происхождения, продуктов и готовых кулинарных изделий (микробиология молока и молочных продуктов - 2 ч.; микробиология мяса и мясных продуктов - 2 ч.; микробиология рыбы и рыбных продуктов 2ч.) и методы предохранения продуктов от микробной порчи</p> <p>3. Микробиологические критерии безопасности сырья, продуктов и готовых кулинарных изделий и гигиеническая оценка товаров и блюд (2 ч.) , 1. Микробиология объектов окружающей среды и микробиологические критерии безопасности сырья, продуктов и готовых кулинарных изделий</p> <p>2. Роль окружающей среды в микробиологической безопасности товаров и методы предохранения продуктов от микробной порчи</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.О.24	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций для овладения основами качественного и количественного анализа веществ, химическими и физико-химическими методами анализа необходимых для подготовки будущих специалистов к освоению профилирующих дисциплин данной специальности и к способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, а также способности использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p>

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Содержание

Предмет и задачи аналитической химии. Классификация методов аналитической химии. Области применения (основы качественного и количественного анализа веществ, основные физико-химические методы исследования, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции).

, Периодическая система Д.И. Менделеева, как основа аналитической классификации ионов (основы качественного анализа веществ, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции).

., Качественные реакции катионов. Групповые реагенты (основы качественного анализа веществ, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции).., Особенности осаждения анионов. Качественные реакции анионов (основы качественного анализа веществ, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции).., Классификация методов количественного анализа. Химические и физико-химические методы. Метрологические характеристики методов анализа (основы количественного анализа веществ, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции).., Метод дистилляции. Метод осаждения. Метод экстракции. Сущность методов (основы количественного анализа веществ, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции).

, Сущность гравиметрического анализа. Пробоподготовка, осаждение, фильтрование и прокаливание осадка. Вычисления в гравиметрическом анализе. Гравиметрический фактор (основы количественного анализа веществ, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции),. Классификация титриметрических методов. Основные методы титриметрического анализа. Требования к реакциям. Основные приемы титрования. Стандартные растворы и установочные вещества. Способы выражения концентрации растворов (основы количественного анализа веществ, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции),. Метод нейтрализации. Кривые титрования. Точка эквивалентности. Индикаторы метода и их выбор. Применение метода нейтрализации в экспертизе пищевых продуктов (основы количественного анализа веществ, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции),. Окислители и восстановители. Редокс-потенциалы. Уравнение Нернста. Перманганатометрия. Сущность метода. Йодометрия. Сущность метода. Индикаторы. Примеры практического применения методов (основы количественного анализа веществ, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции),. Аргентометрия. Титрование по методу осаждения. Индикаторы метода Мора. Комплексонометрия. Буферные растворы. Определение жесткости воды. Индикаторы метода (основы количественного анализа веществ, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции),. Особенности и преимущества методов. Основные характеристики методов.

Аналитический контроль продуктов питания (основы качественного и количественного анализа веществ, основные физико-химические методы исследования, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции).

, Эмиссионный спектральный анализ. Способы возбуждения и регистрации спектров. Качественный и количественный спектральный анализ (основы качественного и количественного анализа веществ, основные физико-химические методы исследования, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции).

, Основной закон светопоглощения Бугера-Ламберта-Бера. Фотоэлектроколориметрия. Спектрофотометрический анализ в экспертизе пищевых продуктов (основы качественного и количественного анализа веществ, основные физико-химические методы исследования, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции).

, Сущность люминесцентного метода. Способы возбуждения и регистрации спектров. Люминофоры. Закон Вавилова. Закон Стокса-Ломмеля. Применение метода (основы качественного и количественного анализа веществ, основные физико-химические методы исследования, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции).

, Сущность метода рефрактометрии. Показатель преломления. Идентификация веществ. Сущность метода поляриметрии. Применение методов в экспертизе пищевых продуктов (основы качественного и количественного анализа веществ, основные физико-химические методы исследования, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции).

		<p>, Классификация методов. Сущность потенциометрического метода. Характеристика электродов - электроды сравнения, индикаторные, ионоселективные электроды. Кондуктометрическое титрование. Кривые титрования (основы качественного и количественного анализа веществ, основные физико-химические методы исследования, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции).</p> <p>, Газовая и жидкостная адсорбционная хроматография. Распределительная хроматография. Ионообменная хроматография. Хроматография на бумаге и в тонком слое.</p> <p>Применение методов в анализе пищевых продуктов (основы качественного и количественного анализа веществ, основные физико-химические методы исследования, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции).</p> <p>, Аналитический контроль качества продуктов питания. Экспресс-методы в экспертизе пищевых продуктов. Химические тест-методы (основы качественного и количественного анализа веществ, основные физико-химические методы исследования, применяемые для контроля качества сырья и готовой продукции).</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.О.25	Технология продукции общественного питания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций на основе приобретение знаний, умений и навыков в области приготовления продукции общественного питания, освоение технологических принципов производства, изучение физических, химических и биохимических процессов, происходящих в продуктах при их обработке, способов управления технологическими процессами с целью получения готовой продукции высокого качества.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания, ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания, ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания</p> <p>Содержание , Нормативные документы, устанавливающие требования к продукции общественного питания и порядок разработки технической документации на продукцию (Основные понятия .Нормативная, техническая и технологическая документация на продукцию общественного питания) Технологические процессы производства продукции общественного питания (Основные понятия, определяющие технологический цикл производства продукции общественного питания) Технологические принципы и процессы производства кулинарной продукции (Технологические принципы и процессы производства продукции общественного питания, способы кулинарной обработки продукции). Качество продукции общественного питания и показатели качества. Организовать, осуществлять и регулировать технологические процессы производства широкого ассортимента продукции общественного питания (Классификация и ассортимент продукции Тенденции расширения ассортимента продукции). Нормативные документы, устанавливающие требования к продукции общественного питания и порядок разработки технической документации на продукцию, Технологические процессы производства продукции общественного питания</p>

(Классификация основных процессов, происходящих в сырье и полуфабрикатах при производстве кулинарной продукции.)
Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов.
Массообменные процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке.
Способы кулинарной обработки продукции (Характеристика механических и гидромеханических способов обработки сырья и продуктов.)
Характеристика массообменных, химических, биохимических и микробиологических способов обработки.
Характеристика термических способов обработки продуктов.
Способы тепловой обработки и их значение для производства качественной продукции общественного питания.
, Факторы, влияющие на технологические процессы производства продукции (Диффузия. Осмос и плазмолиз.
Набухание.Адгезия. Тепломассоперенос.
Релаксация.), Строение и свойства молекул белка .
Гидролиз, гидратация и дегидратация белка
Роль процессов в кулинарной практике.
Денатурация и деструкция белка.
Влияние процессов на изменение свойств продуктов при кулинарной обработке.
Прочие технологические свойства белков, Гидролиз дисахаридов
Брожение, карамелизация
Меланоидинообразование. Значение реакции в кулинарной практике
Строение крахмального зерна и свойства крахмальных полисахаридов
Набухание и клейстеризация крахмала
Гидролиз крахмала
Деструкция крахмала
Ретроградия крахмала
, Функции жиров в технологии продукции приготовления пищи
Факторы, влияющие на технологические процессы производства продукции (Изменения жиров при варке и припускивании продуктов
Изменения жиров при жарке основным способом
Изменения жиров при жарке во фритюре.)
Принципы организации, планирования и контроля технологических процессов (Способы улучшения сохранности фритюрного жира.
Изменение биологической ценности жиров при тепловой обработке продуктов)
, Факторы, влияющие на технологические процессы производства продукции (Изменения витаминов.
Изменения минеральных веществ.
Изменения вкуса, аромата, и массы продукта.), Особенности потребительских свойств различных видов сырья (Пищевая ценность картофеля, овощей, плодов и грибов. Строение тканей картофеля, овощей и плодов)
Изменения питательных веществ сырья в процессе кулинарной обработки (Размягчение картофеля, овощей и плодов при тепловой обработке.)
Изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки (Факторы, влияющие на процесс размягчения тканей картофеля, овощей и плодов при тепловой обработке
Изменение массы и пищевой ценности картофеля, овощей и плодов
Изменение цвета картофеля, овощей и плодов
Изменения витаминов)
, Особенности потребительских свойств различных видов сырья (Структурные особенности продуктов. Основной химический состав)
Изменения питательных веществ сырья в процессе кулинарной обработки (Процесс замачивания круп и бобовых и его значение для повышения качества готовой кулинарной продукции)

Изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки (Размягчение круп и бобовых при тепловой обработке
Потери растворимых веществ при варке круп, бобовых и макаронных изделий)
, Особенности потребительских свойств различных видов сырья (Состав, свойства, пищевая ценность мяса и мясопродуктов
Строение и состав основных тканей мяса)
Изменения питательных веществ сырья в процессе кулинарной обработки (Изменение белков мяса в процессе тепловой
кулинарной обработки
Изменение содержания основных пищевых веществ в мясе при кулинарной обработке. Потери массы
Изменение цвета мяса и мясопродуктов при тепловой кулинарной обработке)
Изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки (Формирование вкуса и аромата мясных продуктов при тепловой
кулинарной обработке)
, Особенности потребительских свойств различных видов сырья (Строение и свойства тканей рыб, их пищевая ценность)
Изменения питательных веществ сырья в процессе кулинарной обработки(Изменения основных пищевых веществ в рыбе при
кулинарной обработке.)
Изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки (Потери массы и пищевых веществ при тепловой кулинарной
обработке рыбы и нерыбных морепродуктов)
, Технологические процессы кулинарной обработки сырья (Технологические свойства овощей. Технологический процес
механической обработки овощей.Использование переработанных овощей. Обработка грибов.)
Технологические процессы приготовления полуфабрикатов (Централизованное производство овощных полуфабрикатов.
Требования к качеству овощных полуфабрикатов.)
Определяет потребность в сырье для производства требуемого количества продукции общественного питания, Технологические
процессы кулинарной обработки сырья (Этапы обработки рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным
скелетом .Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом .)
Технологические процессы приготовления полуфабрикатов (Приготовление полуфабрикатов. Централизованное производство
полуфабрикатов. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов и сроки их хранения)
Технологические процессы кулинарной обработки сырья (Обработка нерыбных морепродуктов и ракообразных),
Технологические процессы кулинарной обработки сырья (Схема механической обработки мяса. Разделка козлятины и
телятины. Разделка свинины) Технологические процессы кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов
(Приготовление полуфабрикатов.Ассортимент полуфабрикатов из говядины, их размеры, используемая часть туши,
особенности подготовки и способы тепловой обработки. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины.)
Технологические процессы приготовления полуфабрикатов (Крупнокусковые полу фа брика ты из баранины и свинины.
Рубленые натуральные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты из баранины и свинины с добавлением хлеба
(изделия из котлетной массы). Изделия из кнельной массы. Централизованное производство мясных полуфабрикатов и сроки
их хранения.) Технологические процессы кулинарной обработки сырья (Обработка диких животных. Обработка субпродуктов
и костей), Технологические процессы кулинарной обработки сырья птицы, дичи и кроликов.
Приготовление полуфабрикатов. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы и сроки их хранения,
Классификация и характеристика разнообразного ассортимента ассортимента Пищевая ценность супов.
Этапы основного производства приготовления супов (Требования к качеству сырья и полуфабрикатов для приготовления
супов, правила их подготовки).
Классические и современные технологии приготовления супов (Требования к качеству супов. Технологические факторы,
оказывающие влияние на качество супов. Условия и сроки хранения и реализации супов.)
, , Особенности потребительских свойств соусов. Классификация соусов.
Требования к параметрам технологических процессов и качеству к сырью и полуфабрикатов для приготовления соусов,
правила его подготовки.
Ассортимент и технология приготовления соусов.
Кулинарное использование соусов.
Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения и реализации.

Изменения питательных веществ и свойств сырья в процессе кулинарной обработки (Физико-химические процессы, формирующие качество соусов).

, Технологическая характеристика овощей, плодов и грибов.
.Ассортимент блюд из различных видов сырья (из картофеля, овощей и грибов) , технологические схемы производства, условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов.
Физико-химические процессы, происходящие на стадии производства полуфабрикатов, и обуславливающее изменение их свойств.
Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов и грибов.
Соусы, используемые при изготовлении блюд из овощей, плодов и грибов и их подаче.
Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд.

, Технологическая характеристика сырья
Механическая и гидромеханическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.
Ассортимент блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, технология приготовления.
Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.
Технология приготовления соусов, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
, Классификация и ассортимент кулинарной продукции из яиц и творога.
Технологическая характеристика сырья.
Технология производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из яиц, яичного порошка, меланжа, творога.
Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции
Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.
, Классификация и ассортимент полуфабрикатов из мяса.
Технологии приготовления мясных полуфабрикатов. Характеристика операций.
Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов, их технологическая ценность и кулинарное использование. Выход полуфабрикатов из туш различных видов животных.
Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных.
Рубленые полуфабрикаты, их ассортимент и технология приготовления.
Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации рубленых полуфабрикатов.
Механическая кулинарная обработка субпродуктов.
Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.
Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске мясных блюд.
, Ассортимент полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика и технологии приготовления . Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.
Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика и технология их приготовления.
Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.
Особенности технологии приготовления гарниров и соусов используемых при приготовлении и отпуске блюд из птицы, дичи и кролика.

, Технологическая характеристика сырья и пищевая ценность мяса рыб, требования к его качеству.
Ассортимент полуфабрикатов. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью.
Технологические схемы производства полуфабрикатов из костных, и хрящевых рыб. Характеристика операций. Выход полуфабрикатов при разделке различных видов рыб.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы нерыбных морепродуктов и раков. Технология их приготовления.
Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации., Классификация и ассортимент холодных закусок.
Ассортимент блюд из различных видов сырья и особенности технологии приготовления горячих и холодных блюд, закусок (бутербродов, банкетных закусок, салатов и винегретов, закусок из овощей и грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, мяса и мясных гастрономических продуктов).
Ассортимент гарниров и соусов, используемые при оформлении и отпуске закусок
Требования к качеству холодных закусок, условия и сроки хранения и реализации.
, Ассортимент и классификация напитков.
Технологическая характеристика сырья для приготовления напитков.
Технология приготовления горячих и холодных напитков.
Пищевая ценность и органолептические показатели качества готовой продукции. Требования к качеству напитков, условия и сроки хранения и реализации.
, Виды сырья, используемые для производства мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий, правила подготовки сырья к производству.
Классификация ассортимента мучных изделий и виды используемого теста
Ассортимент блюд из пресного теста и технология приготовления
Технология приготовления полуфабрикатов мучных блюд и гарниров.
Ассортимент фаршей для мучных блюд и кулинарных изделий
Тепловая обработка мучных блюд и гарниров
Ассортимент и технология приготовления блинов, блинчиков и оладий
, Направления совершенствования ассортимент охлажденных блюд массового изготовления и технология их производства.
Технологическое обеспечение сохранности пищевой и биологической ценности и санитарного благополучия в процессе производства, хранения и реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.
Направления совершенствования ассортимента быстрозамороженных блюд массового изготовления, особенности технологии.
Технологическое обеспечение сохранности пищевой ценности быстрозамороженных блюд и их санитарного благополучия.
Требования к качеству. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.
Физико-химические процессы, происходящие в готовых блюдах при замораживании, последующем хранении, размораживании и разогревании

, Направления совершенствования ассортимента продукции общественного питания специализированного назначения.
Особенности технологии приготовления пищи специализированного назначения для детей дошкольного и школьного возраста.
Особенности технологии приготовления пищи специализированного назначения для студентов средних специальных и высших учебных заведений.
Направления совершенствования ассортимента витаминизированных блюд и напитков
, Направления совершенствования ассортимента продукции общественного питания специализированного назначения
Характеристика рационов питания и лечебных диет. Виды щажения.
Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий специализированного назначения в зависимости от контингента питающихся.
Направления совершенствования ассортимента витаминизированных блюд и напитков.
Характеристика и применение пищевых добавок для специализированного лечебного и профилактического питания.
, Направления совершенствования ассортимента и организация питания специализированного назначения для людей пожилого и преклонного возраста.
Направления совершенствования ассортимента и особенности питания в экстремальных условиях.

Форма контроля

		Экзамен (устно), Экзамен (устно), Зачет
Б1.О.26	Физика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) освоение общепрофессиональных компетенций и формирование знаний, умений и навыков необходимых для приобретение способности рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, и способность использовать полученные навыки для возможности эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Содержание , , , , , 1. Ядерная модель строения атома 2. Дискретность энергетических состояний атома. Постулаты Бора. Квантовая теория строения атома водорода (по Бору) 3. Понятие о строении многоэлектронных атомов 4. Атомные и молекулярные спектры излучения, способы возбуждения. Объяснение спектров излучения и поглощения водорода 5. Рентгеновский спектр элементов. Спонтанные и индуцированные переходы. Оптические квантовые генераторы (лазеры) и их применение (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания)., 1. Состав, структура и основные свойства атомных ядер. Внутрядерные силы. Модельные представления о структуре ядер. 2. Радиоактивные ядра и их излучения. Ядерные реакции деления и синтеза. Термоядерные реакции. Ядерный реактор. 3. Элементарные частицы. Методы наблюдения и регистрации микрочастиц. (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания)., 1.Колебательное движение. Гармонический осциллятор. 2.Дифференциальные уравнения для гармонического и ангармонического осцилляторов. 3. Колебательный контур с потерями (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания)., 1.Волновые процессы. Продольные и поперечные волны. 2.Уравнение бегущей волны. Фазовая скорость. 3.Волновое уравнение. Принцип суперпозиции. Групповая скорость (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания)., , 1.Природа света 2.Гипотеза де Бройля 3.Явления, подтверждающие волновую и квантовую природу света 4.Основные законы геометрической оптики 5.Тонкие линзы. Абберации оптических систем 6.Элементы электронной оптики</p>

7. Основные фотометрические единицы. Давление света. Поглощение света. Физиологическое действие света (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания).

, 1. Интерференция света. Интерференционная спектроскопия. Просветление оптики

2. Дифракция света. Принцип Гюйгенса - Френеля. Дифракционные решетки. Разрешающая способность оптических приборов. Дифракционные спектры. Дифракция микрочастиц и волны де Бройля

3. Рентгеновская спектроскопия. Электронография. Нейтронография

4. Основы голографии

5. Дисперсия света. Призмные спектрографы

6. Поляризация света. Поляризационные призмы и поляризаторы. Поляриметрия. (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания).

, 1. Дифракция электронов

2. Тепловое излучение и его характеристики. Законы излучения. Оптическая пирометрия. Тепловые источники света

3. Явление и виды фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна. Фотоэлементы, фоторезисторы. Солнечные батареи

4. Люминесценция и ее практическое применение. Законы фотолюминесценции. Эффект Комптона. Формула де Бройля (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания).

, 1. Закон сохранения электрического заряда.

2. Электростатическое поле и его характеристики

3. Теорема Гаусса и ее применение

4. Типы диэлектриков. Поляризация диэлектриков

5. Проводники в электрическом поле

6. Сегнетоэлектрики

7. Емкость. Конденсаторы (Основные понятия, законы и модели электричества и магнетизма).

, 1. Основные характеристики и законы тока

2. Законы Ома и Кирхгофа.

3. Работа и мощность тока

4. Тепловое действие тока (Основные понятия, законы и модели электричества и магнетизма).

, 1. Электрические цепи и их элементы. Проводниковые и изоляционные материалы

2. Элементарная классическая теория электропроводности металлов

3. Ионизация газов

4. Эмиссионные явления и их применение

5. Самостоятельный газовый разряд и его типы

6. Плазма и ее свойства (Основные понятия, законы и модели электричества и магнетизма).

, 1. Природа и основные характеристики магнитного поля

2. Взаимодействие параллельных проводников с током

3. Действие магнитного поля на движущийся заряд

4. Эффект Холла и его использование (Основные понятия, законы и модели электричества и магнетизма).

, 1. Явление электромагнитной индукции. Закон Фарадея

2. Индуктивность контура, самоиндукция

3. Взаимная индукция.

4. Трансформаторы - назначение, основные элементы конструкции, принцип действия и режимы работы. Автотрансформаторы, стабилизаторы (Основные понятия, законы и модели электричества и магнетизма).

, 1. Магнитные моменты электронов и атомов

2. Диа - и парамагнетики

		<p>3.Намагниченность. Магнитное поле в веществе 4.Магнитодвижущая сила и магнитное сопротивление. Магнитная проницаемость 5.Ферромагнетики и их свойства. Природа ферромагнетизма (Основные понятия, законы и модели электричества и магнетизма)., 1.Колебательный контур. Электрический резонанс 2.Основы теории Максвелла для электромагнитного поля 3.Автоколебания. Основы передачи и приема радио - и телевизионной информации (Основные понятия, законы и модели электричества и магнетизма)., 1.Макроскопические параметры. Уравнение состояния идеального газа Применение газовых законов в товарах народного потребления 2.Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов 3.Закон Максвелла для распределения молекул газа по скоростям и энергиям теплового движения 4.Фазовые равновесия и фазовые переходы. 5.Явления переноса в термодинамически неравновесных системах 6.Вакуум и методы его получения. Свойства ультраразреженных газов (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания)., 1.Особенности молекулярного строения жидкостей. Силы и потенциальная энергия межмолекулярного взаимодействия 2.Свойства жидкостей. Поверхностное натяжение. Капиллярные явления 3.Характеристики твердых тел. Механические свойства твердых тел. Дефекты в кристаллах. Дефектоскопия. 4.Тепловое расширение твердых тел. Теплоемкости 5.Испарение, сублимация, плавление, кристаллизация (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания)., 1.Закон распределения энергии по степеням свободы молекул 2.Первое начало термодинамики и его применение к изопроцессам. 3.Адиабатический процесс. Политропный процесс. 4.Круговые процессы. Обратимые и необратимые процессы. 5.Второе начало термодинамики 6.Тепловые двигатели и тепловые машины. Цикл Карно (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания)., 1.Модели в механике. Система отсчета 2.Основные характеристики поступательного и вращательного движений 3.Равнопеременное движение 4.Криволинейное движение (Основные понятия, законы и модели механики), 1.Основные законы динамики 2.Силы. Силы инерции. Сила трения и центробежная силы, их применение 3.Законы сохранения (Основные понятия, законы и модели механики), 1.Энергия, работа, мощность 2.Закон сохранения энергии 3.Удар абсолютно упругих и неупругих тел (Основные понятия, законы и модели механики) , 1.Основной закон динамики вращательного движения твердого тела 2.Закон сохранения момента импульса 3.Деформация твердого тела (Основные понятия, законы и модели механики), 1.Давление в жидкости. Закон Паскаля 2.Уравнение Бернулли. Водоструйный насос 3.Вязкость жидкостей. Методы определения вязкости (Основные понятия, законы и модели механики)</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.О.27	Начертательная	

	<p>геометрия и инженерная графика</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование способности осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планирования и оснащении предприятий питания</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способы проецирования. 2. Оформление чертежей. 3. Выполнению инновационных проектов в сфере сервиса. 4. Поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий., 1. Основные функции САПР Компас. 2. Создание и настройка файлов. 3. Инструментальные панели 4. Поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий <ol style="list-style-type: none"> , 1. Создание видов чертежа. 2. Построение проекций на чертеже. 3. Построение линии пересечения плоскостей. <ol style="list-style-type: none"> , 1. Многогранники. 2. Кривые линии. 3. Кривые поверхности 4. Пересечение многогранников. 5. Пересечение поверхностей. <ol style="list-style-type: none"> , 1. Развертки многогранников. 2. Развертки цилиндрических и конических поверхностей. 3. Условное развертывание сферической поверхности. <ol style="list-style-type: none"> , 1. Виды, разрезы, сечения. 2. Надписи и обозначения на чертежах. 3. Обозначение материалов. 4. Обозначение видов обработки. 5. Указание предельных отклонений размеров. <ol style="list-style-type: none"> , 1. Метрическая резьба. 2. Коническая резьба. 3. Сварные соединения <ol style="list-style-type: none"> , 1. Спецификация. 2. Сборочный чертеж. <ol style="list-style-type: none"> , 1. Создание базовой поверхности. 2. Создание модели.
--	---------------------------------------	--

		<p>3. Трехмерные сборки. , 1. Планировка и оснащение предприятий питания 2. Контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
<p>Б1.О.28</p>	<p>Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций на основе полученных теоретических знаний, приобретенных практических навыков и умений в области санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания, необходимых для организации производства и осуществления контроля соблюдения санитарно-гигиенических условий производства продукции общественного питания</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p> <p>Содержание 1. Предмет и задачи санитарии и гигиены питания. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. санитарно-гигиенических условий производства .(Основные термины и определения в области санитарии и гигиены питания.Цели и задачи гигиены питания на современном этапе.) 2. История развития гигиены как науки(исторические этапы развития гигиены, подходы к обеспечению санитарно-гигиенических условий питания в различные исторические эпохи) 3. Требования санитарного законодательства к предприятиям общественного питания и продукции общественного питания" (ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", требования санитарного законодательства к предприятиям и продукции общественного питания, ответственность за нарушение требований ФЗ) 4. Нормативные документы устанавливающие санитарно-гигиенические требования в организациям и продукции общественного питания (виды нормативных документов,: технические регламенты, санитарные нормы и правила: статус документов, требования к предприятиям питания и продукции общественного питания. ее производству и обороту) 5. Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор:(Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) и её полномочия..Порядок осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.), 1. Опасность кишечных, инфекций и отравлений, гельминтозов.(Понятия об инфекционных болезнях. Закономерности их распространения.Факторы, механизм и пути передачи инфекций. Опасность пищеводного и водного путей передачи инфекции. Общие требования по профилактике инфекционных заболеваний.) 2. Кишечные инфекции и принципы их профилактики.(Источники и пути контаминации пищевой продукции микроорганизмами, вызывающими кишечные инфекции,Опасность кишечных инфекций. Профилактические мероприятия по предотвращению кишечных инфекций). 3. Пищевые отравления и принципы их профилактики. (Классификация пищевых отравлений.Источники и пути контаминации пищевой продукции микроорганизмами, вызывающими пищевые отравления,Опасность пищевых отравлений. Профилактические мероприятия по предотвращению пищевых отравлений) 4. Гельминтозы: классификация, пути распространения и меры их профилактики (Классификация гельминтозов. Источники и</p>

пути контаминации пищевой продукции гельминтами, Опасность гельминтозов. Профилактические мероприятия по предотвращению контаминации пищевых продуктов (гельминтами)., 1. Значение санитарно-гигиенических требований к пищевой продукции для осуществления технологического контроля (Микробиологические и гигиенические показатели безопасности пищевой продукции. Требования нормативных документов к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Значение контроля соблюдения гигиенических требований в ходе технологического процесса)

2. Микробиологические и гигиенические требования безопасности к мясу и мясной продукции (Источники и пути контаминации мяса и мясной продукции. Микробиологические нормативы и гигиенические требования нормативных документов к мясу и мясной продукции, ее производству и обороту.)

3. Микробиологические и гигиенические требования безопасности к рыбе и рыбной продукции (Источники и пути контаминации рыбы и рыбной продукции. Микробиологические нормативы и гигиенические требования нормативных документов к рыбе и рыбной продукции, ее производству и обороту.)

4. Микробиологические и гигиенические требования безопасности к молоку и молочной продукции (Источники и пути контаминации молока и молочной продукции. Микробиологические нормативы и гигиенические требования нормативных документов к молоку и молочной продукции, ее производству и обороту.)

5. Микробиологические и гигиенические требования безопасности к яйцам и яичным продуктам (Источники и пути контаминации яичных продуктов. Микробиологические нормативы и гигиенические требования нормативных документов к яйцам и яичным продуктам, их производству и обороту)

6. Микробиологические и гигиенические требования безопасности к хлебобулочным и кондитерским изделиям. (Источники и пути контаминации хлебобулочных и кондитерских изделий. Микробиологические нормативы и гигиенические требования нормативных документов к хлебобулочным и кондитерским изделиям)

7. Микробиологические и гигиенические требования безопасности к консервированной пищевой продукции (Источники и пути контаминации консервов. Виды бомбажа.. Микробиологические нормативы и гигиенические требования нормативных документов к консервированной пищевой продукции, ее производству и обороту.) , 1. Гигиенические требования к выбору участка под строительство предприятий общественного питания(Требования к рельефу, почве, месторасположению участка под строительство. Нормативные документы, регламентирующие строительство предприятий общественного питания)

2. Гигиенические требования к генеральному плану предприятий общественного питания.(Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания.Требования к проектной документации предприятий питания)

4. Гигиенические требования к планировке и устройству помещений структурных подразделений предприятий общественного питания (Гигиенические требования к складским помещениям. Гигиенические требования к производственным и вспомогательным помещениям. Гигиенические требования к административно-бытовым помещениям. Гигиенические требования к набору и планировке помещений для посетителей.

5. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений структурных подразделений предприятий общественного питания.

, 1. Гигиенические требования к микроклимату и организации вентиляции в структурных подразделениях предприятий общественного питания (Понятие микроклимата. Источники загрязнения воздуха.. Виды вентиляции, их преимущества и недостатки. Организация вентиляции в производственных и складских помещениях предприятий питания. Требования к уровню загазованности и запыленности помещений.)

2. Гигиенические требования к отоплению предприятий общественного питания (Виды отопления, применяемые на предприятиях питания, их преимущества и недостатки. Гигиенические требования к температурному режиму в помещениях структурных подразделений предприятий питания)

3. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания (Источники водоснабжения и их санитарная охрана. Методы очистки воды. Гигиенические требования к холодной и горячей воде)

4. Гигиенические требования к канализации предприятий общественного питания.

5. Гигиенические требования к освещению помещений структурных подразделений предприятий общественного питания (Виды освещения, применяемые на предприятиях общественного питания. Гигиеническое значение естественного освещения. Требования к организации освещения в помещениях структурных подразделений предприятий общественного питания).

, 1. Гигиенические требования к содержанию уборке территории предприятий общественного питания(Гигиенические требования к содержанию территории предприятия питания, к сбору и утилизации мусора и отходов).

2. Гигиенические требования к уборке помещений предприятий общественного питания (Гигиеническая требования к уборке производственных цехов, других структурных подразделений предприятий питания, помещений для потребителей и персонала, требования к уборочному инвентарю и его хранению)

3 Гигиенические требования к технологическому оборудованию и инвентарю. предприятий питания Требования к материалам. используемым для изготовления технологического оборудования. Гигиенические требования к механическому, тепловому. холодильному оборудованию. к немеханическому (вспомогательному) оборудованию. Контроль качества очистки оборудования. Производственный инвентарь: гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления, к маркировке и хранению производственного инвентаря.

4. Гигиенические требования к кухонной и столовой посуде (Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления кухонной посуды, ее мытью и хранению. Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления столовой посуды, ее мытью и хранению)

5. Гигиенические требования к таре и упаковочным материалам (Гигиенические требования к таре для сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, реализуемой без потребления на месте. Гигиенические требования к упаковочным материалам., 1. Гигиенические требования к условиям транспортирования продовольственного сырья и пищевых продуктов. (Требования нормативных документов к транспортным, средствам, условиям транспортирования пищевых продуктов, персоналу осуществляющему погрузку, выгрузку, транспортирование, пищевых продуктов)

2. Требования к приемке продовольственного сырья и пищевых продуктов.(Требования нормативных документов к сопроводительной документации на пищевую продукцию и приемке пищевой продукции. Контроль качества продукции при приемке. Пищевая продукция, не подлежащая приемке на предприятиях питания)

3. Гигиенические требования к хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов (Режим хранения и его составляющие. Требования нормативных документов к условиям хранения. Обеспечения условий хранения пищевой продукции на предприятиях питания. контроль условий хранения и сроков годности продукции на предприятиях питания)

4. Гигиенические требования к производству продукции общественного питания. (Требования нормативных документов к механической кулинарной обработке и работе заготовительных цехов. Гигиенические требования к режиму тепловой обработки и методам контроля ее эффективности. Гигиенические требования к качеству фритюра для жарки. Гигиенические требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд, блюд из яиц, творога, овощей и др.. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению крема и кремowych изделий)

5. Гигиенические требования к хранению и отпуску готовой продукции на предприятиях общественного питания (Требования нормативных документов к хранению готовой продукции. Организация контроля качества готовой продукции. Гигиенические требования к порционированию и отпуску горячих, холодных блюд и напитков.. Санитарные правила обслуживания посетителей), 1. Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика. (Необходимость осуществления дезинфекции на предприятиях питания. Методы дезинфекции и их характеристика. Гигиенические требования к организации дезинфекции на предприятиях питания. Виды дезинфицирующих средств, их эффективность и применение на предприятиях индустрии питания. Гигиеническая оценка моющих средств, применяемых на предприятиях питания. Документирование проведение дезинфекции.)

2. Методы дезинсекции и их гигиеническая характеристика (Гигиенические требования к организации дезинсекции на предприятиях питания. Виды дезинсекционных мероприятий. Порядок осуществления дезинсекции на предприятиях питания)

3. Методы дератизации и их гигиеническая характеристика. (Эпидемиологическая роль грызунов. Гигиенические требования к организации дератизации на предприятиях питания. Виды дератизационных мероприятий. Порядок осуществления дератизации на предприятиях питания)

4. Гигиенические требования к личной гигиене персонала предприятий общественного питания (Санитарно-гигиенические требования нормативных документов к персоналу предприятий питания. Правила личной гигиены персонала. Требования к санитарной одежде. Санитарная документация.

5. производственный контроль на предприятиях общественного питания. (Программа производственного контроля.

		<p>Организация контроля санитарных условий производства, хранения и реализации продукции. Лабораторные исследования готовой продукции. Контроль соблюдения требований личной гигиены персоналом предприятий питания.), Гигиенические требования к организации при проведении кейтерингового обслуживания..</p> <p>Гигиенические требования к организации бортового питания.</p> <p>Гигиенические требования к организации питания на железнодорожном транспорте., 1. Требования нормативных документов к организации питания детей (требования нормативных документов к меню для питания детей. перечень продуктов недопустимых для питания детей.. Организация контроля качества продукции для питания детей)</p> <p>2. Требования нормативных документов к организации питания отдельных категорий взрослого населения. Требования нормативных документов к организации питания в медицинских учреждениях, в организациях стационарного социального обслуживания, Организация контроля качества готовой продукции)</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.О.29	Холодильная технология пищевых продуктов	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование компетенции, приобретение умений и навыков в области влияния холодильных технологий на потребительские свойства и качество сырья и продукции общественного питания, необходимых для решения профессиональных задач в области эксплуатации современного холодильного оборудования, осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p> <p>Содержание 1. Развитие холодильной техники и применение холода в различных отраслях пищевой промышленности. (Значение холода для развития пищевой промышленности. История развития холодильной техники и технологии и применения холода в пищевой промышленности. Задачи, перспективы и направления развития холодильной технологии)</p> <p>2. Принципы сохранения качества, технологических и потребительских свойств пищевых продуктов</p> <p>3. Требования, предъявляемые к продуктам, предназначенным для холодильной обработки и хранения.</p> <p>4. Влияние низких температур на рост и размножение микроорганизмов</p> <p>5. Воздействие низких температур на клетки, ткани и организмы</p> <p>6. Вспомогательные средства, применяемые при холодильной обработке и хранении пищевой продукции</p> <p>, 1. Охлаждение (Цель охлаждения. Основные способы и режимы охлаждения пищевых продуктов. Зависимость скорости охлаждения от теплофизических характеристик продукта и внешних условий. Интенсификация процессов охлаждения)</p> <p>2. Замораживание (Отличие результатов замораживания от результатов охлаждения. Основные способы и режимы замораживания пищевых продуктов. Механизм вымерзания воды (теория кристаллообразования). Криоскопическая температура. Скорость замораживания и факторы, на нее влияющие. Интенсификация процессов замораживания.)</p> <p>3. Подмораживание (Отличие результатов подмораживания от результатов охлаждения. Основные способы и режимы подмораживания пищевых продуктов).</p> <p>, 1. Теплофизические параметры пищевых продуктов</p> <p>2. Изменение теплофизических параметров пищевых продуктов и температурные графики</p>

3. Тепловой расчет процессов охлаждения и замораживания

4. Тепло- и массообмен при холодильном хранении

, 1. Охлаждение продуктов растительного происхождения (Холодильная обработка — один из основных способов сохранения качества ягод, плодов и овощей. Способы предварительного охлаждения плодов и овощей, интенсивность биохимических, микробиологических и физико-химических процессов при охлаждении плодов и овощей).

2. Процессы, происходящие в продуктах животного происхождения при охлаждении (Созревание мяса, влияние изменений, происходящих при созревании мяса на его качество, технологические и потребительские свойства. Способы охлаждения мяса и требования, предъявляемые к ним.
Охлаждение субпродуктов. Особенности охлаждения рыбы и морепродуктов)

3. Промышленные способы охлаждения продуктов животного происхождения

, 1. Замораживание продуктов растительного происхождения (Значение консервирования плодоовощной продукции замораживанием. Способы замораживания плодов и овощей. Показатели пригодности растительного сырья для замораживания. Процессы, происходящие в плодах и овощах при замораживании, их влияние на качество, технологические и потребительские свойства продукции)

2. Замораживание и подмораживания продуктов животного происхождения (Особенности замораживания и подмораживания мяса и субпродуктов. Процессы, происходящие при замораживании мяса, их влияние на качество, технологические и потребительские свойства замороженной продукции. Особенности замораживания рыбы и рыбной продукции. Особенности замораживания молочной продукции)

3. Быстрозамороженные продукты

4. Сублимационная сушка продуктов

, 1. Характеристика холодильного хранения (цель хранения, организация холодильного хранения пищевых продуктов и сырья на предприятиях питания)

2. Условия хранения скоропортящихся продуктов (условия хранения, режимы холодильного хранения, принципы выбора режимов хранения охлажденных и замороженных продуктов, Размещение и укладка скоропортящихся продуктов при холодильном хранении)

3. Общая характеристика процессов, происходящих в пищевых продуктах при холодильном хранении

4. Особенности холодильного хранения плодов и овощей (Изменение состава и свойств плодов и овощей. Влияние процессов, происходящих при хранении плодов и овощей на их качество, технологические и потребительские свойства. устойчивость плодов и овощей при хранении.)

5. Особенности хранения продуктов животного происхождения (Особенности, условия, режимы рекомендуемые сроки холодильного хранения мясной, рыбной, молочной продукции, яиц и пищевых жиров)

6. Изменения продуктов животного происхождения при холодильном хранении (Процессы, происходящие при хранении продуктов животного происхождения, их влияние на их качество, технологические и потребительские свойства пищевой продукции и сырья)

, 1. Технология отепления и размораживания (Назначение, способы и особенности процессов отепления и размораживания. Технические приемы отепления)

2. Способы размораживания пищевых продуктов (Классификация и анализ способов размораживания пищевых продуктов Устройства для размораживания сырья и продуктов питания)

3. Процессы, происходящие в продуктах питания при размораживании их влияние на качество, технологические и потребительские свойства пищевых продуктов и сырья

4. Методы расчета параметров процесса размораживания отдельных видов продуктов

, . Термодинамические основы получения низких температур (Сущность теплоты и холода. Физические основы получения холода. Способы получения низких температур)

2. Характеристика теплопередающих сред.
(Свойства и теплопередающие среды, используемые в холодильной технике, их характеристики)

		<p>3. Холодильные агенты и хладоносители 4. Типы и конструкции холодильных машин Компрессоры холодильных машин. Теплообменные аппараты холодильных машин 5. Вспомогательное оборудование холодильных машин и установок 6. Типы, виды и особенности эксплуатации холодильного оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания (Классификация холодильного оборудования. Типы, виды и особенности эксплуатации торгового холодильного оборудования для хранения пищевых продуктов, для демонстрации и выкладки пищевых продуктов, технологического холодильного оборудования)</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
<p>Б1.О.30</p>	<p>Оборудование предприятий общественного питания</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся профессиональных компетенций посредством освоения комплекса знаний, умений и навыков о содержании и практике применения оборудования, предназначенного для выполнения технологических процессов обработки сырья и полуфабрикатов при производстве продукции общественного питания, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>Содержание , 1. Основные термины и определения 2. Классификация процессов и оборудования предприятий общественного питания 3. Основные требования, предъявляемые к технологическому оборудованию предприятий общественного питания 4. Показатели эффективности машин и тепловых аппаратов , 1. Структура универсальной кухонной машины. Приводы , 1. Общие положения 2. Просеиватели , 1. Способы и схемы мойки 2. Оборудование для мойки овощей 3. Посудомоечные машины , 1. Назначение, способы очистки и классификация очистительного оборудования 2. Картофелеочистительные машины и пиллеры 3. Приспособления для очистки рыбы от чешуи. , 1. Сущность процесса. Назначение и классификация измельчительного оборудования 2. Размолочные машины и механизмы 3. Машины и механизмы для получения пюреобразных продуктов 4. Протирачные машины , 1. Общие положения теории резания</p>

2. Оборудование для нарезания плодов и овощей
, 1.Мясорубки
2.Мясорыхлители
3. Машины для нарезания на мелкие кусочки
4. Куттеры
, 1. Назначение и классификация
2. Хлебoreзки
3. Слайсеры
, 1. Сущность процесса. Классификация оборудования
2. Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов
3. Оборудование для перемешивания пластичных продуктов
4. Оборудование для перемешивания жидких и вязких продуктов
5. Машины для приготовления коктейлей
, 1. Прессующее оборудование: машины для отжатия жидкости, машины для формования пластичных и прессования сыпучих продуктов
2. Дозировочно-формовочное оборудование: котлетоформовочные машины, машины для изготовления пельменей и вареников, машины для деления теста и округления порций
, , 1. Классификация способов кулинарной тепловой обработки пищевых продуктов.
2. Основные узлы и элементы теплового оборудования
, 1. Классификация варочного оборудования, технологические требования к варке. Классификация варочных аппаратов
2. Общая характеристика и классификация аппаратов для варки основным способом
3. Универсальные пищеварочные котлы с косвенным обогревом варочного сосуда
4. Пищеварочные котлы с непосредственным обогревом
, 1. Классификация аппаратов для варки на пару
2. Паровые камеры периодического действия
3. Паровые аппараты непрерывного действия
, 1. Фильтрационные аппараты
2. Перколяционные аппараты
, 1. Классификация жарочно-пекарных аппаратов
2. Аппараты для тепловой кулинарной обработки изделий в паровоздушной среде
3. аппараты для тепловой кулинарной обработки инфракрасными лучами
4 Фритюрницы
, 1. Классификация аппаратов для жарки на нагретой поверхности
2. Сковороды
3. Аппараты для двухсторонней контактной жарки.
, 1. Особенности сверхвысокочастотного нагрева пищевых продуктов
2. СВЧ-генераторы
3. СВЧ-печи
, 1. Назначение и классификация кухонных плит
2. Водогрейное оборудование: назначение и классификация
3. Водонагреватели периодического и непрерывного действия
, 1. Мармиты
2. Тепловые стойки витрины
3. Тепловые шкафы

		<p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
<p>Б1.О.31</p>	<p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) освоение студентами теоретических знаний и получение умений и практических навыков организации производства кулинарной продукции и обслуживания на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания, ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания</p> <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие и сущность общественного питания как вида деятельности. 2. Современное состояние, основные направления развития и задачи общественного питания. 3. Государственное регулирование общественного питания. Государственный контроль в сфере потребительского рынка. Основные правила работы предприятий общественного питания. 4. Типизация и классификация предприятий общественного питания 5. Характеристика услуг общественного питания. 6. Контроль развития и рационального размещения сети предприятий общественного питания. 7. Понятие концепции предприятия питания. 8. Состояние и направления развития массового питания за рубежом., 1. Функции и задачи, все фазы снабжения предприятий общественного питания. 2. Виды, источники и формы снабжения предприятия питания. 3. Организация договорных отношений с поставщиками, все фазы заключения договоров. Взаимодействие с поставщиками сырья и пищевой продукции. Принципы и особенности организации работы с поставщиками на предприятии питания. Ведение переговоров с поставщиками. Использование знаний основ межличностного и делового общения в процессе переговоров в профессиональной деятельности. 4. Планирование, координация и организация процессов продовольственного снабжения предприятия питания. 5. Планирование, координация и организация процессов материально-технического снабжения предприятия питания. 6. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания. 7. Планирование, координация и организация процессов транспортного обслуживания и работы экспедиционно-диспетчерских служб предприятия питания. 8. Планирование, координация и организация процессов топливно-энергетического снабжения., 1. Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. 2. Все фазы складского технологического процесса: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. 3. Особенности учета сырья (продуктов) и товаров в кладовых предприятий общественного питания. 4. Организация и координация оснащения складского хозяйства предприятия питания.

5. Классификация и виды тары. Организация и координация всех фаз работы тарного хозяйства.

6. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий питания.

7. Организация эксплуатации зданий и сооружений.

8. Функционирование энергетического хозяйства.

9. Организация метрологического контроля.

10. Транспортные средства предприятия общественного питания, порядок учета и организации и координации их работы., 1. Основы организации труда в общественном питании.

2. Принципы научной организации труда на предприятиях общественного питания.

3. Организационная структура управления предприятием питания.

4. Кадровая политика предприятия питания. Подбор, подготовка и расстановка кадров. Разработка должностных инструкций персонала предприятий общественного питания.

5. Сущность и роль нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.

6. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения. Методы исследования и нормирования труда.

7. Режимы труда и отдыха на предприятиях общественного питания и их рационализация. Координация охраны труда. Графики выхода на работу., 1. Сущность оперативного планирования. Взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции в процессе планирования.

2. Все фазы оперативного планирования на предприятиях с полным производственным циклом.

3. Особенности и координация процессов планирования работы заготовочных предприятий и цехов.

4. Виды меню и их характеристика. Порядок разработки меню на предприятиях питания различных типов. Требования к оформлению меню.

5. Методика определения потребности производства в сырье.

6. Распределение производственных заданий между структурными подразделениями предприятия питания.

7. Производственный контроль качества продукции общественного питания. Создание системы контроля качества продукции в организации.

8. Документальное оформление выпуска кулинарной продукции и контроля ее качества., 1. Сущность и содержание организации производства на предприятиях общественного питания.

2. Все фазы производственной деятельности предприятий питания и факторы, влияющие на планирование и организацию основного производства предприятия питания.

3. Структура производства предприятий общественного питания. Понятие: цех, участок, технологическая линия, рабочее место.

4. Предприятия общественного питания с полным и неполным производственным циклом. Организация производства продукции на предприятиях питания различных типов.

5. Состав и характеристика производственных помещений предприятий питания.

6. Роль и место материально-технической базы в организации производственной деятельности предприятий общественного питания. Методика определения потребности производства в материально-техническом обеспечении.

7. Организация работы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов предприятий общественного питания.

8. Современные требования к организации работы вспомогательных производственных помещений предприятий общественного питания.

9. Организация контроля и оценки эффективности процессов основного производства на предприятии питания., 1. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия.

2. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы для обслуживания посетителей предприятия питания.

3. Виды помещений для потребителей и их характеристика. Интерьеры залов. Оснащение торговых помещений.

4. Методика определения потребности предприятия питания в материально-техническом обеспечении помещений для посетителей и обслуживающего персонала.

5. Планирование, координация и организация процессов обслуживания потребителей на предприятии питания.,

		<p>1.Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие элементы. 2.Меню, его назначение, состав, использование и оформление. 3.Основные элементы обслуживания на предприятии питания. 4.Общие правила и последовательность подачи блюд. 5.Формы и правила расчета с посетителями. 6.Правила подачи отдельных блюд в ресторанах и кафе. 7.Виды столовой посуды, столового белья, приборов., 1. Функции менеджера (метрдотеля) по организации банкета. 2. Виды банкетов и приемов и особенности их проведения. 3. Прогрессивные технологии обслуживания. 4. Кейтеринг., 1. Обслуживание пассажиров железнодорожного транспорта. 2. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта. 3. Обслуживание пассажиров водного транспорта. 4. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта. 5. Обслуживания населения в местах массового отдыха. 6. Обслуживание проживающих в гостиницах. 7. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. 8. Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований. 9. Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий. 10. Ускоренные формы обслуживания., 1. Требования к обслуживанию иностранных туристов. 2. Особенности питания иностранных туристов в зависимости от страны происхождения. 3. Особенности подачи блюд русской национальной кухни в организации питания иностранных туристов., 1.Обслуживание на производственных предприятиях. 2.Организация питания студентов вузов и колледжей. 3.Особенности организации питания школьников.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно), Зачет</p>
Б1.О.32	Экология	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) освоение обучающимися общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для формирования экологической культуры личности, развития ответственности при решении задач устойчивого развития биосферы и общества, а также способности принимать оптимальные решения в вопросах защиты окружающей среды и рационального природопользования, использование приобретенных знаний, умений и навыков по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности, УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>

		<p>Содержание</p> <p>Предмет и задачи современной экологии (основные законы, правила и принципы экологии). Краткий очерк истории развития. Основные разделы экологии. Методы экологических исследований (полевые, инструментальные и экспериментальные, метод математического моделирования, системный анализ), Понятие о биосфере, ее функции (особенности взаимодействия общества и природы). Понятие об окружающей среде. Понятие об экологических факторах. Основные законы, правила и принципы экологии. Круговороты вещества и энергии в биосфере. Ноосфера. Понятие о ноосфере.</p> <p>, Соотношение понятий «биогеоценоз» и «экосистема». Экоотоп и биотоп. Экосистемы - хронологические единицы биосферы. Основные функциональные блоки экосистемы и их взаимодействие (основные законы, правила и принципы экологии для поддержания устойчивого состояния экосистем и биосферы, обеспечивающих безопасные условия жизни человека). Биотический круговорот веществ и поток энергии в экосистемах. Классификация экосистем. Устойчивость, стабильность экосистем. Понятие о биомах. Основные типы биомов (наземных экосистем) и их краткая характеристика., Популяция - форма существования вида и единица эволюции. Элементарная, экологическая и географическая популяции. Численность, биомасса, плотность популяции. Размерная структура популяции. Связь между размерами организмов и плотностью популяции. Динамика популяции. Рождаемость (физиологическая, экологическая), биотический потенциал. Смертность (минимальная и экологическая). Основные типы кривых выживания и их приуроченность к различным группам организмов. Миграции (эмиграция и иммиграция) и их значение для межпопуляционных взаимодействий в пределах вида. Основные типы межпопуляционных взаимоотношений:</p> <p>нейтрализм, конкуренция, аменсализм, паразитизм, хищничество, комменсализм, протокооперация, мутуализм.</p> <p>Основные функциональные блоки биотического сообщества: автотрофы (фототрофы, хемотрофы) - продуценты первичного органического вещества; их распространение и экологическое значение. Гетеротрофы, консументы.</p> <p>Биофагия; ее виды, значение. Трофические уровни консументов и их соотношения. Гетеротрофы-редуценты. Сапрофагия; ее распространение и значение. Значение редуцентов в наземных и водных системах. Трофическая структура биотического сообщества. Понятие трофического уровня. Экологические (трофические) пирамиды и способы их выражения (экологические принципы).</p> <p>, Антропогенное воздействие на окружающую природную среду (основные источники техногенного воздействия на окружающую среду). Экологические проблемы современности. Изменение природных процессов. Уменьшение биологического разнообразия. Загрязнение окружающей среды. Демографические проблемы России. , Понятие о природопользовании. Охрана окружающей среды. Управление в природопользовании. Экологическое нормирование качества окружающей природной среду. Экономический механизм охраны окружающей среды. Методическая база природопользования (природоресурсный потенциал Российской Федерации). Экологические принципы природопользования. , Основы экологического законодательства.</p> <p>Экологический контроль и экологическая экспертиза. Ответственность за экологические правонарушения. рациональное использование и охрана земельных ресурсов (принципы размещения производств различного типа). Проблемы рационального использования водных ресурсов. Охрана атмосферного воздуха. Использование и охрана животного и растительного мира. , Понятие об экономике природопользования. Экономическая эффективность рационального природопользования.</p> <p>Природоохранная деятельность предприятий. Виды и принципы работы очистного оборудования и сооружений.</p> <p>Рационализация использования ресурсов природы (экологические принципы рационального природопользования для сохранения природоресурсного потенциала и избежание чрезвычайных ситуаций). Внедрение безотходных технологий. Новые виды энергии, технологии, материалы. , Конференция ООН в Рио-де-Жанейро в 1992г. Принципы сотрудничества.</p> <p>Межправительственные экологические организации. Неправительственные международные организации. Основные конференции и соглашения в области охраны окружающей среды.</p> <p>Переход к устойчивому развитию (основные виды взаимодействия природы и общества для сбалансированного состояния биосферы). Экологическое воспитание, образование и культура.</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.О.33	Информационные	

	технологии в проектировании	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по использованию информационных технологий (ИТ) в проектировании, подготовке и производстве продуктов питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Содержание Место автоматизированных систем проектирования в современных подходах к управлению предприятием Виды и классификационные признаки систем автоматизированного проектирования, Компоненты информационных технологий проектирования Назначение и типовой состав систем автоматизированного проектирования, Виды подсистем автоматизации инженерного анализа Компьютерные модели в проектировании пищевых производств , Методологии BPwin: DFD, IDEF0, IDEF3</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.О.34	Товароведение продовольственных товаров	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование общепрофессиональных компетенций на основе приобретенных знаний, умений, навыков в области классификации, ассортимента, потребительских свойств продовольственных товаров, оценки и контроля качества товаров, их упаковки, маркировки, условий хранения.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания, ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p> <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет, цели, задачи дисциплины и формируемые компетенции 2. Принципы товароведения (безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация, соответствие) 3. Объекты и субъекты товароведения (товар; основополагающие характеристики товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная; товаровед) 4. Методы товароведения (эмпирические, теоретические, практические) 5. Классификация продовольственных товаров (признаки классификации, товары массового потребления, специализированная и обогащенная продукция, специальные и функциональные продукты питания)

- | | | |
|--|--|---|
| | | <p>, 1. Основные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека (вода, азотистые вещества, углеводы, липиды, витамины, минеральные вещества, ферменты, ароматические вещества, красящие вещества)</p> <p>2. Потребительские свойства продовольственных товаров (безопасность, пищевая ценность, сохраняемость, кулинарно-технологические, эргономические, эстетические и экологические свойства).</p> <p>3. Понятие о качестве товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество (проектирование и разработка, качество сырья, технологии и оборудование, качество труда изготовителей, качество упаковки и состояния тары, условия хранения, транспортирования и реализации)</p> <p>4. Безопасность продовольственных товаров (технические регламенты; показатели безопасности: микробиологические, гигиенические, паразитологические, антибиотики, радионуклиды)</p> <p>, 1. Потребительские свойства, классификация и ассортимент зерномучных товаров (химический состав, пищевая ценность, признаки классификации и ассортимент крупы, муки, хлебобулочных и макаронных изделий)</p> <p>2. Контроль качества зерномучных товаров (показатели качества, критерии идентификации, требования к качеству, дефекты, методы контроля качества)</p> <p>3. Требования к упаковке и маркировке зерномучных товаров (нормативные документы, обязательные и дополнительные требования к маркировке)</p> <p>4. Хранение зерномучных товаров (изменения при хранении и их влияние на потребительские свойства, условия хранения на предприятии питания, сроки годности)</p> <p>, 1. Потребительские свойства, классификация и ассортимент крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий (химический состав, пищевая ценность, признаки классификации и ассортимент крахмала, сахара, меда, сахаристых и мучных кондитерских изделий)</p> <p>2. Контроль качества крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий (показатели качества, критерии идентификации, требования к качеству, дефекты, методы контроля качества)</p> <p>3. Требования к упаковке и маркировке крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий (нормативные документы, обязательные и дополнительные требования к маркировке)</p> <p>4. Хранение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий товаров (изменения при хранении и их влияние на потребительские свойства, условия хранения на предприятии питания, сроки годности)</p> <p>, 1. Потребительские свойства, классификация и ассортимент свежих овощей, плодов и продуктов их переработки (химический состав, пищевая ценность, признаки классификации и ассортимент свежих овощей, плодов, замороженных, и сушеных овощей и плодов, плодоовощных консервов)</p> <p>2. Контроль качества свежих овощей, плодов и продуктов их переработки (показатели качества, требования к качеству, дефекты, методы контроля качества)</p> <p>3. Требования к упаковке и маркировке свежих овощей, плодов и продуктов их переработки (нормативные документы, обязательные и дополнительные требования к маркировке)</p> <p>4. Хранение свежих овощей, плодов и продуктов их переработки (изменения при хранении и их влияние на потребительские свойства, способы хранения свежих овощей и плодов, условия хранения на предприятии питания, сроки годности продуктов переработки овощей и плодов)</p> <p>, 1. Потребительские свойства, классификация и ассортимент вкусовых товаров (химический состав, пищевая ценность, признаки классификации и ассортимент чая, кофе, чайных и кофейных напитков, пряностей и приправ, безалкогольных напитков, алкогольной продукции)</p> <p>2. Контроль качества вкусовых товаров (показатели качества, критерии идентификации, требования к качеству, дефекты, методы контроля качества)</p> <p>3. Требования к упаковке и маркировке вкусовых товаров (нормативные документы, обязательные и дополнительные требования к маркировке, особенности маркировки алкогольной продукции)</p> |
|--|--|---|

4. Хранение вкусовых товаров (изменения при хранении и их влияние на потребительские свойства, условия хранения на предприятии питания, сроки годности)
- , 1. Потребительские свойства, классификация и ассортимент пищевых жиров (химический состав, пищевая ценность, признаки классификации и ассортимент растительных масел, топленых животных жиров, маргарина, спредов, жиров промышленного и специального назначения, майонеза и майонезных соусов)
2. Контроль качества пищевых жиров (показатели качества, критерии идентификации, требования к качеству, дефекты, методы контроля качества)
3. Требования к упаковке и маркировке пищевых жиров (нормативные документы, обязательные и дополнительные требования к маркировке)
4. Хранение пищевых жиров (изменения при хранении и их влияние на потребительские свойства, условия хранения на предприятии питания, сроки годности)
- , 1. Потребительские свойства, классификация и ассортимент молока и молочных товаров (химический состав, пищевая ценность, признаки классификации и ассортимент молока питьевого, сливок питьевых, кисломолочных продуктов, масла сливочного, сыров, мороженого и молочных консервов)
2. Контроль качества молока и молочных товаров (показатели качества, критерии идентификации, требования к качеству, дефекты, методы контроля качества)
3. Требования к упаковке и маркировке молока и молочных товаров (нормативные документы, обязательные и дополнительные требования к маркировке)
4. Хранение молока и молочных товаров (изменения при хранении и их влияние на потребительские свойства, условия хранения на предприятии питания, сроки годности)
- , 1. Потребительские свойства, классификация и ассортимент мяса и мясных товаров (химический состав, пищевая ценность, признаки классификации, ассортимент мяса убойных животных и мяса птицы, колбасных изделий, полуфабрикатов и кулинарных изделий, консервов)
2. Контроль качества мяса и мясных товаров (показатели качества, критерии идентификации, требования к качеству, дефекты, методы контроля качества)
3. Требования к упаковке и маркировке мяса и мясных товаров (нормативные документы, обязательные и дополнительные требования к маркировке)
4. Хранение мяса и мясных товаров (изменения при хранении и их влияние на потребительские свойства, условия хранения на предприятии питания, сроки годности)
- , 1. Потребительские свойства, классификация и ассортимент рыбы и рыбных товаров (химический состав, пищевая ценность, признаки классификации и ассортимент живой, охлажденной, мороженой рыбы, соленой, копченой, вяленой рыбы, рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий, консервов и пресервов, нерыбных объектов морского промысла)
2. Контроль качества рыбы и рыбных товаров (показатели качества, критерии идентификации, требования к качеству, дефекты, методы контроля качества)
3. Требования к упаковке и маркировке рыбы и рыбных товаров (нормативные документы, обязательные и дополнительные требования к маркировке)
4. Хранение рыбы и рыбных товаров (изменения при хранении и их влияние на потребительские свойства, условия хранения на предприятии питания, сроки годности)
- , 1. Потребительские свойства, классификация и ассортимент яиц и яичных продуктов (строение, химический состав, пищевая ценность, признаки классификации яиц; яичные продукты: меланж, белок и желток жидкие и сухие).
2. Контроль качества яиц и яичных продуктов (показатели качества, критерии идентификации, требования к качеству, дефекты, методы контроля качества)
3. Требования к упаковке и маркировке яиц и яичных продуктов (нормативные документы, обязательные и дополнительные требования к маркировке)
4. Хранение яиц и яичных продуктов (изменения при хранении и их влияние на потребительские свойства, условия хранения на предприятии питания, сроки годности)

		<p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
Б1.О.35	Физическая культура и спорт	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля</p>
Б1.О.36	Физическая культура и спорт	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) 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</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.Физическая культура и спорт.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Содержание 1. Основные понятия физической культуры (Определение понятия «культура». Понятие «культура физическая» и её связь с общей культурой. Виды физической культуры. Основные понятия теории физической культуры. Средства физической культуры. Естественные силы природы и гигиенические факторы. Этапы развития теории физической культуры. Функции и принципы физической культуры как социального явления) 2. Классификация физических упражнений, факторы и степень влияния физических упражнений на организм человека (Классификация упражнений по преимущественной целевой направленности их использования. Классификация упражнений по преимущественному воздействию на развитие отдельных качеств человека. Классификация упражнений по преимущественному проявлению определённых двигательных умений и навыков. Классификация упражнений по структуре движений. Классификация упражнений по преимущественному воздействию на развитие отдельных мышечных групп. Классификация упражнений по особенностям режима работы мышц. Классификация упражнений по различию участвующих в работе механизмов энергообеспечения мышечной деятельности. Физический труд. Факторы, определяющие воздействие физических упражнений), 1. Общая характеристика физических качеств и особенности их развития (Понятие о физических качествах. Общая характеристика силы. Разновидности силы. Режимы работы мышц. Факторы, обуславливающие проявление силы. Возрастная динамика естественного развития силы. Средства развития силы. Общая характеристика быстроты. Разновидности быстроты. Факторы, обуславливающие проявление быстроты. Возрастная динамика естественного развития</p>

быстроты. Средства развития быстроты. Общая характеристика выносливости. Понятие об утомлении, разновидности выносливости. Факторы, обуславливающие выносливость человека. Возрастная динамика естественного развития выносливости. Средства развития выносливости. Общая характеристика координации. Разновидности координации. Факторы, обуславливающие проявление координации. Возрастная динамика естественного развития координации. Средства развития координации. Общая характеристика гибкости. Разновидности гибкости. Факторы, обуславливающие проявление гибкости. Возрастная динамика естественного развития гибкости. Средства развития гибкости), 1. Основы обучения двигательным действиям (Общая характеристика двигательных умений. Общая характеристика двигательных навыков. Понятие об умениях высшего порядка. Взаимодействие двигательных навыков. Основы формирования двигательных навыков), 1. Самоконтроль за состоянием собственного соматического здоровья (Виды диагностики, цель, задачи. Показатели физического развития. Оценка функциональной тренированности. Самоконтроль. Субъективные показатели самоконтроля. Объективные показатели самоконтроля. Рекомендации по ведению дневника самоконтроля), 1. Формирование здорового образа жизни для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (Здоровье: сущность понятия и его компоненты. Образ жизни и здоровье. Двигательная активность и здоровье. Понятие о медико-биологических методах восстановления)

2. Режим дня, способствующий здоровому образу жизни (Утренняя гимнастика. Правила личной гигиены. Рациональное питание. Занятия физическими упражнениями в течении дня. Сон), 1. Методы и средства организации занятий физической культурой и спортом (Возрастные особенности различных периодов жизни человека. Виды физкультурно-оздоровительных занятий. Физическая культура в системе воспитания детей дошкольного возраста. Возрастная периодизация детей дошкольного возраста. Задачи физического воспитания детей дошкольного возраста. Формы физкультурно-оздоровительных занятий с детьми дошкольного возраста. Физическая культура в системе воспитания детей школьного возраста. Типичные возрастные особенности развития организма человека в период обучения в школе. Значение и задачи физического воспитания детей школьного возраста. Здоровьесберегающие технологии на занятиях с детьми школьного возраста. Физическая культура в средних специальных и высших учебных заведениях. Значение, цель и задачи физической культуры студентов. Структура физической культуры студентов. Распределение студентов по учебным отделениям. Физическая культура взрослого населения. Роль физической культуры в жизни взрослого человека. Оздоровительная физическая культура взрослого населения). , 1. Пути повышения резервов здоровья человека (Понятие о физической нагрузке. Понятие об отдыхе между физическими нагрузками. Энергообеспечение организма человека при мышечной работе. Механизмы энергообеспечения организма человека при мышечной работе. Энергообеспечение сердца при мышечной работе. Определение оптимальной физической нагрузки), 1. Физическая подготовка (Структура физической подготовки. Общая физическая подготовка. Специальная физическая подготовка. Спортивная подготовка. Профессионально-прикладная физическая подготовка)

2. Самостоятельные занятия физической культурой и спортом (Цели самостоятельной работы студентов. Виды самостоятельной работы. Планирование самостоятельных занятий. Требования безопасности при самостоятельных занятиях физической культурой и спортом. Самостоятельные занятия различными видами спорта. Особенности самостоятельных занятий физической культурой и спортом при различных заболеваниях), 1. Требования техники безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью

2. Здоровьесберегающие технологии и комплексы физических упражнений оздоровительной направленности

3. Техника двигательных действий различных видов физкультурно-спортивной деятельности

4. Методика самостоятельных занятий физической культурой и спортом

5. Оценка итоговых результатов с учетом уровня физической подготовленности, 1. Требования техники безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью

2. Здоровьесберегающие технологии и комплексы физических упражнений оздоровительной направленности

3. Техника двигательных действий различных видов физкультурно-спортивной деятельности

4. Методика самостоятельных занятий физической культурой и спортом

5. Оценка итоговых результатов с учетом уровня физической подготовленности, 1. Требования техники безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью

2. Здоровьесберегающие технологии и комплексы физических упражнений оздоровительной направленности

3. Техника двигательных действий различных видов физкультурно-спортивной деятельности

		<p>4. Методика самостоятельных занятий физической культурой и спортом</p> <p>5. Оценка итоговых результатов с учетом уровня физической подготовленности, 1. Требования техники безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью</p> <p>2. Здоровьесберегающие технологии и комплексы физических упражнений оздоровительной направленности</p> <p>3. Техника двигательных действий различных видов физкультурно-спортивной деятельности</p> <p>4. Методика самостоятельных занятий физической культурой и спортом.</p> <p>5. Оценка итоговых результатов с учетом уровня физической подготовленности, 1. Требования техники безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью</p> <p>2. Здоровьесберегающие технологии и комплексы физических упражнений оздоровительной направленности</p> <p>3. Техника двигательных действий различных видов физкультурно-спортивной деятельности</p> <p>4. Методика самостоятельных занятий физической культурой и спортом.</p> <p>5. Оценка итоговых результатов с учетом уровня физической подготовленности, 1. Требования техники безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью</p> <p>2. Здоровьесберегающие технологии и комплексы физических упражнений оздоровительной направленности</p> <p>3. Техника двигательных действий различных видов физкультурно-спортивной деятельности</p> <p>4. Методика самостоятельных занятий физической культурой и спортом</p> <p>5. Оценка итоговых результатов с учетом уровня физической подготовленности</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.О.ДВ.2.0 0	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	
Б1.О.ДВ.2.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Волейбол	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) обеспечение общей физической подготовленности, развитие профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков, формирование адаптационных возможностей организма к неблагоприятным факторам окружающей среды и трудовой деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.Физическая культура и спорт.Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Содержание Требования техники безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью. Комплексы физических упражнений оздоровительной направленности. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности , Правила личной гигиены. Профилактика профессиональных заболеваний и вредных привычек. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности, Планирование индивидуальных и групповых занятий различной целевой направленности. Регулировка объема и интенсивности физической нагрузки с учетом физиологических особенностей организма. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности, Технические средства и</p>

		<p>инвентарь. Групповые и индивидуальные тактические действия в защите и нападении. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности, Простейшие приемы самомассажа и релаксации. Сотрудничество в коллективных формах занятий. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности, Методика самостоятельных занятий физической культурой и спортом. Оценка итоговых результатов с учетом уровня физической подготовленности. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности</p> <p>Форма контроля Зачет, Зачет, Зачет</p>
Б1.О.ДВ.2.02	<p>Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Мини-футбол</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) обеспечение общей физической подготовленности, развитие профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков, формирование адаптационных возможностей организма к неблагоприятным факторам окружающей среды и трудовой деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.Физическая культура и спорт.Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Содержание Требования техники безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью. Комплексы физических упражнений оздоровительной направленности. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности , Правила личной гигиены. Профилактика профессиональных заболеваний и вредных привычек. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности, Планирование индивидуальных и групповых занятий различной целевой направленности. Регулировка объема и интенсивности физической нагрузки с учетом физиологических особенностей организма. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности, Технические средства и инвентарь. Групповые и индивидуальные тактические действия в защите и нападении. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности, Простейшие приемы самомассажа и релаксации. Сотрудничество в коллективных формах занятий. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности, Методика самостоятельных занятий физической культурой и спортом. Оценка итоговых результатов с учетом уровня физической подготовленности. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности</p> <p>Форма контроля Зачет, Зачет, Зачет</p>
Б1.О.ДВ.2.03	<p>Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Настольный теннис</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) обеспечение общей физической подготовленности, развитие профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков, формирование адаптационных возможностей организма к неблагоприятным факторам окружающей среды и трудовой деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть.Физическая культура и спорт.Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.</p>

		<p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Содержание Требования техники безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью. Комплексы физических упражнений оздоровительной направленности. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности, Правила личной гигиены. Профилактика профессиональных заболеваний и вредных привычек. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности, Планирование индивидуальных и групповых занятий различной целевой направленности. Регулировка объема и интенсивности физической нагрузки с учетом физиологических особенностей организма. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности, Технические средства и инвентарь. Групповые и индивидуальные тактические действия в защите и нападении. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности, Простейшие приемы самомассажа и релаксации. Сотрудничество в коллективных формах занятий. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности, Методика самостоятельных занятий физической культурой и спортом. Оценка итоговых результатов с учетом уровня физической подготовленности. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности</p> <p>Форма контроля Зачет, Зачет, Зачет</p>
Б1.О.ДВ.2.04	<p>Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Классическая аэробика</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) обеспечение общей физической подготовленности, развитие профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков, формирование адаптационных возможностей организма к неблагоприятным факторам окружающей среды и трудовой деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Обязательная часть. Физическая культура и спорт. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Содержание Требования техники безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью. Комплексы физических упражнений оздоровительной направленности. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности, Правила личной гигиены. Профилактика профессиональных заболеваний и вредных привычек. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности, Планирование индивидуальных и групповых занятий различной целевой направленности. Регулировка объема и интенсивности физической нагрузки с учетом физиологических особенностей организма. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности, Технические средства и инвентарь. Базовые шаги классической аэробики; силовые упражнения; упражнения в растягивании; простейшие приемы самомассажа и релаксации; сотрудничество в коллективных формах занятий; правильно организованный режим труда и отдыха, способствующий здоровому образу жизни, Простейшие приемы самомассажа и релаксации. Сотрудничество в коллективных формах занятий. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности, Методика самостоятельных занятий физической культурой и спортом. Оценка итоговых результатов с учетом уровня</p>

		<p>физической подготовленности. Техника двигательных действий выбранного вида физкультурно-спортивной деятельности</p> <p>Форма контроля Зачет, Зачет, Зачет</p>
Б1.В.00	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б1.В.01	Теория и история потребительской кооперации	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся компетенций посредством освоения знаний, формирования умений и практических навыков в области теории и истории потребительской кооперации</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>Содержание , , , , Основные отрасли и виды деятельности потребительской кооперации и их социальная направленность (особенности социальной направленности хозяйственной деятельности потребительской кооперации; навыки поиска возможных вариантов решения поставленных задач в рамках системного подхода изучения развития потребительской кооперации как социально-экономической системы и отраслей ее деятельности). Особенности и направления развития розничной торговли и общественного питания потребительской кооперации. Заготовительная деятельность, промышленность и услуги потребительской кооперации. , Кооперативное движение в современном мире (МКД) (Основные этапы развития потребительской кооперации, современные тенденции и исторические перспективы). Международный кооперативный альянс – центр кооперативного движения. , Потребительская кооперация в сфере розничной торговли и ее роль в международном кооперативном движении (Основные этапы развития потребительской кооперации, современные тенденции и исторические перспективы; анализ главных этапов и закономерностей исторического развития потребительской кооперации, современные тенденции и исторические перспективы). Деятельность потребительской кооперации России в реализации политики Международного кооперативного альянса. , Значение, задачи общественно-массовой деятельности и их реализация в потребительских обществах (отличительные черты общественно-массовой работы потребительской кооперации). Кооперативный участок и его функции. Комиссии кооперативного контроля потребительского общества. , Кадры потребительской кооперации и их значение . Подготовка специалистов в учебных заведениях потребительской кооперации. Кадровая политика потребительской кооперации (особенности кадровой и образовательной политики потребительской кооперации) , Современные кооперативные ценности, принятые Международным кооперативным альянсом (МКА) в 1995 году.</p>

Основополагающие кооперативные принципы потребительской кооперации России.
Социальная миссия потребительской кооперации России (особенности социальной миссии потребительской кооперации РФ).
Концепции развития потребительской кооперации России и их значение.
Преимущества потребительской кооперации как социально-ориентированной кооперативной системы (анализ информации о сущности потребительской кооперации как социально ориентированной системы)
, Потребительское общество – специфический кооператив. Объединения потребительских обществ (сущность системы потребительской кооперации как социально ориентированной системы, удовлетворяющей потребности и улучшающей материальное благосостояние мало- и - среднеобеспеченного населения).
Причины и предпосылки возникновения и развития потребительских обществ в условиях формирования капиталистических отношений (Особенности становления потребительской кооперации в странах Европы).
Англия – родоначальница потребительской кооперации. Возникновение потребительской кооперации в странах Европы и на других континентах (Анализировать особенности становления потребительской кооперации в странах Европы).
Развитие потребительской кооперации в странах Европы в XIX – середине XX столетиях
, Артельная деятельность декабристов у истоков потребительской кооперации России (история возникновения первых потребительских обществ в России).
Предпосылки развития потребительской кооперации России в условиях формирования капиталистических отношений.
Зависимые потребительские общества рабочих (история возникновения первых потребительских обществ в России).
Первое независимое потребительское общество рабочих (Анализировать особенности становления потребительской кооперации и историю возникновения первых потребительских обществ в России).
Многообразие видов потребительских обществ в России., Предпосылки создания Московского союза потребительских обществ (МСПО).
История создания МСПО как центрального союза России.
Роль МСПО в развитии потребительской кооперации.
Создание системы потребительской кооперации (Историю образования кооперативных союзов и предпосылки создания системы потребительской кооперации; Проводить сравнительный анализ исторических фактов об образовании кооперативных союзов и предпосылок создания системы потребительской кооперации;).
, Исторические аспекты формирования правовых основ деятельности потребительской кооперации (Представлять исторические аспекты формирования правовых основ деятельности потребительской кооперации)
Нормальный (типовой) устав потребительских обществ России: его содержание и значение.
Положение о Московском союзе потребительских обществ.
Положение о кооперативных товариществах и их союзах – первый кооперативный закон России., Основные этапы развития потребительской кооперации (Анализировать главные этапы и закономерности исторического развития потребительской кооперации)
Развитие потребительской кооперации России с 1831 по 1904 гг.
Развитие потребительской кооперации России в период с 1905 по 1917 гг.
, Развитие потребительской кооперации в условиях советской власти с 1917 по 1940 гг. (Основные этапы развития потребительской кооперации)
Потребительская кооперация в период Великой Отечественной войны (1941 – 1945 гг.) и послевоенные годы.
Развитие потребительской кооперации в условиях незавершенных социально-экономических преобразований с 1961 по 1990 гг. (Анализировать главные этапы и закономерности исторического развития потребительской кооперации)
, Законодательство Российской Федерации, в том числе Конституция Российской Федерации, федеральные конституционные законы и федеральные законы, а также общепризнанные принципы, нормы международного права и международные договоры Российской Федерации (составляющие системы потребительской кооперации: правовые, организационные, экономические, социальные и нравственные основы создания и деятельности организаций потребительской кооперации)
Изменение условий развития потребительской кооперации в первые годы экономических реформ.
Укрепление правового положения потребительской кооперации в условиях формирования новых общественных отношений.

		<p>Значение и содержание федерального закона о потребительской кооперации. Уставы потребительских обществ и их союзов. Взаимоотношения правительства и потребительской кооперации (проводить практическую работу с информационными источниками правовой, организационной, экономической и иной информации об особенностях деятельности потребительской кооперации).</p> <p>, Потребительская кооперация – система потребительских обществ и союзов потребительских обществ (сущность системы потребительской кооперации как социально ориентированной системы, удовлетворяющей потребности и улучшающей материальное благосостояние мало- и - среднеобеспеченного населения; составляющие системы потребительской кооперации: правовые, организационные, экономические, социальные и нравственные основы создания и деятельности организаций потребительской кооперации).</p> <p>Структура органов управления и контроля потребительских обществ и их правомочия. Структура органов управления союзов потребительских обществ и их функции (проведение практической работы с информационными источниками правовой, организационной, экономической и иной информации об особенностях деятельности потребительской кооперации).</p> <p>, Экономические основы в различных сферах деятельности деятельности потребительских кооперативов (составляющие системы потребительской кооперации: правовые, организационные, экономические, социальные и нравственные основы создания и деятельности организаций потребительской кооперации; проводить практическую работу с информационными источниками правовой, организационной, экономической и иной информации об особенностях деятельности потребительской кооперации)</p> <p>Формы собственности. Особенности собственности потребительской кооперации. Имущество потребительского общества: особенности управления имуществом общества. Источники формирования имущества потребительского общества. Фонды потребительского общества. , Пайщики – члены потребительского общества (составляющие системы потребительской кооперации: правовые, организационные, экономические, социальные и нравственные основы создания и деятельности организаций потребительской кооперации)</p> <p>Права и обязанности пайщиков по закону потребительского общества. Ответственность пайщиков по закону Российской Федерации «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации. Экономическое участие пайщиков в деятельности потребительского общества. Стимулирование пайщиков за участие в деятельности потребительского общества.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.В.02	Бухгалтерский учет с применением цифровых технологий	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся комплексных знаний, умений и навыков по общепрофессиональной компетенции в области бухгалтерского учета хозяйствующих субъектов и достижение результатов обучения.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья</p>

и пищевой продукции

Содержание

Роль бухгалтерской информации в системе управления экономического субъекта, принципы бухгалтерского учета и порядок его регулирования в РФ; основные задачи и требования, предъявляемые к бухгалтерскому учету в РФ, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. Методы бухгалтерского учета, необходимые для сбора и обработки информации при решении профессиональных задач и методы подготовки отчетности в организациях питания. Порядок обработки информации об объектах бухгалтерского учета с применением компьютерной техники.

Настройка автоматизированной системы учета организации при применении УСН. Ознакомление и проработка учетной политики для целей бухгалтерского учета и налогообложения, которые необходимы для организации учетной работы на предприятии. Положения действующего законодательства по отдельным элементам учетной политики. Формирование рабочего плана счетов бухгалтерского учета. Организационная структура предприятия и структура его бухгалтерии., Отражение счетах бухгалтерского учета операций по формированию уставного капитала организации, увеличению уставного капитала путем дополнительной эмиссии обыкновенных акций. Учет оплаты уставного капитала денежными средствами. Учет оплаты уставного капитала имуществом. Бухгалтерский учет увеличения (уменьшения) величины добавочного капитала по результатам переоценки основных фондов; полученного эмиссионного дохода от продажи собственных акций сверх их номинальной стоимости. Организация учета по начислению и выплате дивидендов и их отражению на счетах бухгалтерского учета. Порядок учета нераспределенной прибыли.

, Наличие, состав и операции движения материально-производственных запасов в организации. Карточка учета материалов.

Элементы учетной политики по оценке материалов.

Порядок отражения на счетах бухгалтерского учета и в учетных регистрах хозяйственных операций поступления товарно-материальных ценностей при использовании счетов бухгалтерского учета 15 «Заготовление и приобретение материалов» и 16 «Отклонение в стоимости материалов». Особенности учета и оценки материальных ценностей, поступающих по договору мены. Порядок распределения транспортно-заготовительных расходов, произвести необходимые расчеты. Фактическая себестоимость материальных ресурсов, списываемых в производство различными методами. Операции по реализации и прочему выбытию материально-производственных запасов на счетах бухгалтерского учета, их документальное отражение. Сверка данных бухгалтерского учета с учетом на складах, с последующим отражением результатов инвентаризации на счетах бухгалтерского учета и документально.

, Особенности документального оформления и отражения на счетах учета расчетных операций:

- с поставщиками и подрядчиками
- с покупателями и заказчиками
- с разными дебиторами и кредиторами
- с бюджетом по налогам и сборам.

Учет кассовых операций. Учет операций на расчетном счете.

Оформление платежных документов и формирование бухгалтерских проводок по перечислению налогов и сборов в бюджеты различных уровней.

Оформление платежных документов и формирование бухгалтерских проводок по перечислению страховых взносов - во внебюджетные фонды.

Состав операций расчетов с подотчетными лицами. Порядок выдачи денежных средств под отчет на командировочные и представительские расходы.

Формирование командировочного удостоверения. Порядок выдачи аванса под отчет командированному работнику. Расчет командировочных расходов в соответствии с прилагаемым авансовым отчетом. Отражение расчетных операций на счетах бухгалтерского учета.

, Объекты, учитываемыми при расчетах по оплате труда. Состав операций расчетов по оплате труда. Организация бухгалтерского учета труда, заработной платы, их документальное оформление. Системы и формы оплаты труда. Простая повременная и прямая сдельная формы оплаты труда. Расчет заработной платы работников, расчет сумм удержаний из

		<p>заработной платы работников, в т.ч. основных удержаний: налога на доходы физических лиц, удержаний по исполнительным листам; удержания по инициативе администрации предприятия: за причиненным предприятию материальный ущерб, за брак; удержания по заявлению работника: удержание ссуды, перечисления средств во вклады. Формирование бухгалтерских проводок по начислению налога на доходы физических лиц. Учет, определение сумм и формирование бухгалтерских проводок по начислению страховых взносов. Формирование ведомостей на выплату заработной платы.</p> <p>, Учет оприходования готовой продукции из производства. Оценка готовой продукции. Учет продажи готовой продукции. Определение фактической себестоимости готовой продукции. Порядок списания управленческих и коммерческих расходов при определении финансовых результатов в соответствии с учетной политикой организации., Выполнение регламентных операций по начислению страховых взносов с оплаты труда, амортизации основных средств и нематериальных активов, закрытию счетов и распределению расходов. Отражение на счетах бухгалтерского учета результатов хозяйственной деятельности за отчетный период. Порядок составления форм бухгалтерской отчетности. Порядок составления форм статистической отчетности. Формирование налоговой декларации по налогу, уплачиваемому в связи с применением упрощенной системы налогообложения, налоговой декларации по налогу на имущество, транспортному налогу.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.В.03	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся профессиональных компетенций на основе приобретаемых теоретических знаний, практических умений, навыков в области обеспечения безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья, необходимых для разработки, внедрения и применения систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет и задачи дисциплины. 2. Определение основных понятий в области безопасности пищевой продукции («качество», «безопасность пищевой продукции», "контаминация пищевой продукции" 3. Виды контаминантов и источники контаминации пищевых продуктов (Классификация контаминантов пищевой продукции. Химические и биологические загрязнители пищевых продуктов. Виды отрицательных воздействий контаминантов на здоровье человека. . Источники контаминации пищевых продуктов.) 4. Меры государственного регулирования в области обеспечения безопасности пищевой продукции. (Современное состояние проблемы безопасности пищевой продукции. Необходимость государственного регулирования безопасности пищевой продукции. Меры государственного регулирования в области безопасности пищевой продукции.) 5. Правовая и нормативная база обеспечения безопасности пищевой продукции(Нормативно правовые акты, устанавливающие требования безопасности пищевой продукции, Нормативные документы, устанавливающие требования безопасности пищевой продукции, 6. Государственный надзор в области обеспечения безопасности пищевой продукции. устанавливающие требования

		<p>безопасности пищевой продукции, (Виды надзорных действий, Порядок осуществления государственного надзора в области безопасности пищевой продукции. Ответственность за нарушение требований к безопасности пищевой продукции), 1. Окружающая среда как источник загрязнения сырья и пищевых продуктов (Загрязнение окружающей среды. Круговорот загрязняющих веществ в природе. Источники контаминации пищевой продукции)</p> <p>2. Классификация контаминантов пищевой продукции и основные пути их попадания в пищевые продукты.(Виды контаминантов пищевой продукции, опасность контаминантов для здоровья человека, пути контаминации 3. пищевой продукции)</p> <p>3. Токсичные элементы как контаминанты пищевой продукции (Классификация и свойства токсичных элементов, воздействие токсичных элементов на организм человека, нормативные документы, устанавливающие требования безопасности пищевых продуктов по содержанию токсичных элементов, критерии и показатели безопасности пищевой продукции)</p> <p>3. Радиоактивное загрязнение пищевой продукции. (Классификация радионуклидов, воздействие радионуклидов на человека, нормативные документы, устанавливающие требования безопасности пищевых продуктов по содержанию радионуклидов, критерии и показатели безопасности пищевой продукции)</p> <p>4. Диоксины и диоксиноподобные вещества как контаминанты пищевой продукции (Классификация и свойства диоксинов и ,диоксиноподобных веществ, их воздействие на организм человека, нормативные документы, устанавливающие требования безопасности пищевых продуктов по содержанию диоксинов, критерии и показатели безопасности пищевой продукции)</p> <p>5. Полициклические ароматические углеводороды как контаминанты пищевой продукции. (Классификация и свойства полициклических ароматических углеводородов, их воздействие на организм человека, нормативные документы, устанавливающие требования безопасности пищевых продуктов по содержанию полициклических ароматических углеводородов, критерии и показатели безопасности пищевой продукции)</p> <p>6. Контаминация продовольственного сырья в веществами, применяемые в растениеводстве (Классификация и свойства пестицидов, нитратов, нитритов стимуляторов роста, их воздействие на организм человека, нормативные документы, устанавливающие требования безопасности пищевых продуктов по содержанию вещества применяемых в растениеводстве критерии и показатели безопасности пищевой продукции).</p> <p>7. Контаминация пищевой продукции и продовольственного сырья веществами , применяемые в животноводстве (Классификация и свойства веществ, применяемых в животноводстве, их воздействие на организм человека, нормативные документы, устанавливающие требования безопасности пищевых продуктов по содержанию вещества применяемых в животноводстве критерии и показатели безопасности пищевой продукции).</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.В.04	Физиология питания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся профессиональных компетенций необходимых для обеспечения производства продукции общественного питания массового и специализированного назначения, отвечающих принципам здорового питания, на основе приобретенных знаний, практических умений и навыков в области современных научных теорий питания, принципов здорового питания, пищевой ценности продуктов питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания</p> <p>Содержание</p>

1. Современные понятия в области физиологии (Определение понятий алиментарный, макро- и микронутриенты, эссенциальные нутриенты, физиологическая потребность, физиология питания, нутрициология и др.)
2. Значение питания для здоровья человека (Факторы, влияющие на продолжительность жизни человека. Проблемы питания современного человека.
3. Основные группы болезней связанных с нарушением питания .
4. Государственная политика в области здорового питания. (Законы и нормативные документы в области здорового питания. Принципы здорового питания. Приоритеты в сфере производства пищевой продукции)
1. Роль нейрогуморальной системы в регулировании пищеварения
2. Строение и функции пищеварительной системы.
3. Пищеварение в ротовой полости (процессы . протекающие в ротовой полости, формирование пищевого комка, пищеварительные ферменты, продвижение пищевого комка по пищеводу)
4. Пищеварение в желудке.(Ферменты желудка, переваривание компонентов в пище желудка, продукты переваривания)
5. Пищеварение в тонком кишечнике (роль поджелудочной железы и печени в пищеварении. превращения компонентов в пищи в тонком кишечнике)
6. Пищеварение в толстом кишечнике (Роль микрофлоры толстого кишечника в пищеварении. Изменения, происходящие с компонентами пищи в толстом кишечнике., 1. Виды и закономерности обмена веществ и энергии. (виды обмена, закономерности протекания обменных процессов, ассимиляция и диссимиляция.).
2. Обмен белков, жиров, углеводов (Обмен белков, превращения белков в организме, обмен липидов и жиров, обмен углеводов)
3. Обмен минеральных веществ и воды.(обмен минеральных веществ. обмен воды)
4. Энергетический обмен (Величина основного обмена и факторы на нее влияющие, методики определения величины основного обмена и суточных энергозатрат), 1. Физиологическая роль белков (Незаменимые аминокислоты. полноценные и неполноценные белки, функции белков в организме человека, физиологические нормы потребления белков)
2. Физиологическая роль липидов (Функции липидов в организме человека, эссенциальные полиненасыщенные жирные кислоты, физиологические нормы потребления липидов)
3. Физиологическая роль углеводов (Функции углеводов в организме человека, усвояемые и неусвояемые углеводы. физиологические нормы потребления углеводов)
4. Физиологическая роль витаминов.(Функции витаминов в организме человека, физиологические нормы потребления витаминов)
5. Физиологическая роль минеральных веществ пищевых кислот (Функции минеральных веществ в организме человека, макро и микроэлементы, физиологические нормы потребления минеральных веществ, роль пищевых кислот в питании человека).
6. Виды и значение минорных биологически активных веществ пищи (Виды минорных биологически активных веществ пищи и их значение для организма человека)
7. Роль воды в питании человека (Значение воды для организма человека. нормы потребления воды), 1. Методики расчета пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов
2. Пищевая ценность молока и молочной продукции (Химический состав . пищевая, энергетическая ценность и значение молочных продуктов в питании человека)
3. Пищевая ценность мяса, мясной продукции и мяса птицы (Химический состав, пищевая. энергетическая ценность и значение мяса и мясной продукции в питании человека)
- 4.. Пищевая ценность яиц и яичных товаров. (Химический состав, пищевая. энергетическая ценность и значение яиц и яичной продукции в питании человека)
5. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов (Химический состав, пищевая. энергетическая ценность и значение рыбы и рыбной продукции в питании человека)
6. Пищевая ценность плодов и овощей (Химический состав, пищевая. энергетическая ценность и значение рыбы и рыбной продукции в питании человека)
7. Пищевая ценность зерна и продуктов его переработки. (Химический состав, пищевая. энергетическая ценность и значение

		<p>рыбы и рыбной продукции в питании человека)</p> <p>8. Пищевая ценность кондитерских изделий и вкусовых товаров ((Химический состав, пищевая. энергетическая ценность и значение в питании человека кондитерских изделий, Химический состав, пищевая. энергетическая ценность и значение в питании человека вкусовых товаров)</p> <p>9 Специализированные и функциональные пищевые продукты. (Виды и значение в питании специализированных и функциональных пищевых продуктов), 1. Современные научные теории питания (Рациональное питание, оптимальное питание, здоровое питание, функциональное питание, персональное питание)</p> <p>2. Альтернативные теории питания (вегетарианство. сыроедение, раздельное питание, питание по группам крови, теория мнимых лекарств, голодание и др.)</p> <p>3. Современные требования к питанию взрослого трудоспособного человека (Физиологические потребности различных групп населения в питательных веществах и энергии. Питание при различных видах труда, питание лиц умственного труда. Питание в экстремальных условиях (питание жителей Крайнего Севера; питание населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки).</p> <p>4. Питание детей и подростков (Физиологические потребности различных возрастных групп детей в питательных веществах и энергии, особенности питания различных возрастных групп детей)</p> <p>5. Питание пожилых людей (Физиологические потребности пожилых людей в питательных веществах и энергии. Особенности питания пожилых людей)</p> <p>6. Гигиеническая оценка современных приемов подготовки и обработки пищевого сырья и пищевых продуктов. (Влияние различных способов кулинарной обработки на пищевую ценность и потерю питательных веществ)</p> <p>, 1. Общие требования к лечебному питанию. (Современные принципы лечебного питания. Методы щажения. используемые в лечебном питании, факторы, учитываемые при построении меню для лечебного питания)</p> <p>2. Система номерных диет в лечебном питании.9Понятие о системе номерных диет, характеристика особенностей отдельных номерных диет)</p> <p>3. Лечебно-профилактическое питание (Лечебно-профилактическое питание на промышленных предприятиях. Основы профилактики профессиональных заболеваний. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей)</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.В.05	<p>Менеджмент и маркетинг в общественном питании</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование знаний, умений и навыков управления коллективом отдела или организации в целом, организации работы на внешнем и внутреннем рынке, использование эффективных приемов и инструментов в принятии управленческих решений, планирование маркетинга, выбор рыночных сегментов, оценка результатов маркетинговых исследований, а также маркетинговых решений в области продуктовой, ценовой, распределительной, и коммуникативной политики предприятия.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания</p>

Содержание

1. Основные характеристики организации и обоснование необходимости управления ею.
2. Менеджмент в системе понятий рыночной экономики.
3. Содержание управленческой деятельности менеджера., 1. Факторы внешней среды организации
2. Внутренняя среда организации и ее элементы, 1. Природа и состав функций менеджмента. Процессы управления: целеполагание и оценка ситуации.
2. Понятие цели управления и ее значение в процессе управления. Целеполагание в управлении.
3. Классификация целей., 1. Планирование как функция менеджмента.
2. Роль стратегического планирования в системе менеджмента организации.
3. Тактическое планирование деятельности организации., 1. Организация как функция управления и ее элементы.
2. Делегирование полномочий. Рекомендации по эффективному делегированию полномочий.
3. Этапы и принципы построения организационных структур управления организацией., 1. Мотивация и критерии мотивации труда.
2. Индивидуальная и групповая мотивация.
3. Содержательные теории мотивации.
4. Процессуальные теории мотивации, 1. Необходимость контроля на предприятии, его виды.
2. Процесс управленческого контроля.
3. Характеристики эффективного контроля. Контроллинг., 1. Сущность и виды коммуникаций в управлении
2. Модель коммуникационного процесса
3. Коммуникационные сети, их характеристика
4. Неформальные коммуникации., 1. Виды конфликтов.
2. Методы управления конфликтами.
3. Сущность и классификация конфликтов.
4. Причины возникновения конфликтов.
5. Методы снятия стресса., 1. Маркетинг как особый вид профессиональной деятельности
2. Принципы и функции маркетинга
3. Задачи маркетинга в зависимости от состояния спроса
4. Эволюция развития маркетинга.
5. Понятие системы маркетинга. Комплекс маркетинга: товар, цена, распределение, продвижение, 1. Сущность и процесс проведения маркетинговых исследований рынка
2. Понятие маркетинговой информационной системы
3. Статистические методы сбора, обработки и анализа данных, необходимых для решения маркетинговых в сфере профессиональной деятельности
4. Методы анализа торгово-организационной деятельности предприятия
5. Методы оценки рыночных возможностей организации, 1. Сущность и процесс проведения маркетинговых исследований рынка
2. Понятие маркетинговой информационной системы
3. Статистические методы сбора, обработки и анализа данных, необходимых для решения маркетинговых в сфере профессиональной деятельности
4. Методы анализа торгово-организационной деятельности предприятия
5. Методы оценки рыночных возможностей организации, 1. Сущность маркетингового исследования поведения потребителей. Модель покупательского поведения.
2. Исследование основных факторов, определяющих поведение потребителей на рынке

		<p>3. Процесс принятия решения о покупке.</p> <p>4. Типы покупательского поведения, 1. Цена как категория рыночного хозяйства и ее роль в структуре рынков и конкурентной среды отрасли.</p> <p>2. Методы ценообразования</p> <p>3. Факторы, влияющие на уровень цен</p> <p>4. Ценовые стратегии маркетинга. Виды скидок и условия их применения., 1. Сущность и структура торгово-организационной сферы деятельности предприятия.</p> <p>2. Товародвижение и каналы распределения. Организация системы продаж</p> <p>3. Торговые посредники и их классификация.</p> <p>4. Типы розничной и оптовой торговли, 1. Система ФОССТИС и ее основные задачи. Формы и методы стимулирования сбыта</p> <p>2. Личная продажа как средство продвижения товаров и услуг и выявления новых рыночных возможностей</p> <p>3. Реклама как метод продвижения товаров и услуг</p> <p>4. Паблик рилейшинз (PR), 1. Принципы организации маркетинга.</p> <p>2. Построение маркетинговой службы и типы служб маркетинга</p> <p>3. Определение стратегических и тактических задач в сфере управления маркетинговой деятельностью. Разработка плана маркетинга</p> <p>4. Маркетинговая стратегия как инструмент оценки новых рыночных возможностей предприятия</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.В.06	Экономика предприятия сферы товарного обращения	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) овладение навыками применения экономического инструментария сбора, обработки и оценки информации в экономике предприятия сферы товарного обращения; выработка умения использовать теоретические знания по изучаемому курсу при решении оперативных и стратегических задач развития предприятия сферы товарного обращения с учетом обеспечения эффективности хозяйственной деятельности; овладение инструментарием экономического обоснования управленческих решений в сфере управления персоналом и факторами производства в целях повышения эффективности функционирования и планирования результатов, характеризующих хозяйственную деятельность предприятия сферы товарного обращения.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания</p> <p>Содержание Роль и значение предприятия сферы товарного обращения (торговля, общественное питание) в социально-экономической жизни населения. Нормативные и правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность предприятия сферы товарного обращения (торговли и общественного питания). Сущность, виды, функции и задачи торговли.</p>

Общественное питание как субъект потребительского рынка.
Состояние, тенденции и проблемы развития предприятия сферы обращения в современной экономике.
, Особенности формирования ресурсного потенциала в торговле и общественном питании.
Материально-техническая база торговли и общественного питания: понятие, состав и тенденции развития и использования.
Показатели оценки МТБ торговли и общественного питания.
Методика анализа и информационная основа развития и эффективности использования материально-технической базы торговли и общественного питания.
Планирование развития материально-технической базы предприятий торговли и общественного питания., оборотный капитал предприятия сферы товарного обращения и отличительные особенности его формирования.
Сущность, значение и характеристика товарных запасов.
Подготовка исходных данных для проведения расчетов и анализа показателей эффективности использования запасов предприятий сферы обращения (торговли и общественного питания) с использованием цифровых технологий.
Анализ запасов и оборачиваемости товаров в торговле и общественном питании.
Методические подходы к планированию и нормированию запасов в торговле и общественном питании.
Формирование платежного календаря предприятия сферы товарного обращения., Трудовые ресурсы предприятий сферы товарного обращения.
Особенности труда в сфере товарного обращения.
Классификация трудовых ресурсов предприятий торговли и общественного питания.
Организация оплаты труда в торговле и общественном питании.
Особенности анализа показателей по труду и заработной плате в сфере товарного обращения.
Прогнозирование и планирование показателей по труду и заработной плате в сфере товарного обращения.
Оптимизация использования материальных, трудовых и финансовых ресурсов предприятия сферы товарного обращения (торговли и общественного питания).

, Социально-экономическая сущность и классификация оборота оптовой торговли.
Методы сбора и обработки экономической информации по формированию оборота оптовой торговли.
Методика анализа объемов деятельности оптового предприятия.
Прогнозирование оборота оптовой торговли.
, Социально-экономическая сущность и классификация оборота розничной торговли.
Цель, задачи, информационная основа и методика анализа оборота розничной торговли.
Методы сбора и обработки данных для анализа оборота розничной торговли.
Факторы, влияющие на динамику оборота розничной торговли.
Взаимосвязь оборота розничной торговли и финансовых результатов.
Методические подходы к прогнозированию и планированию оборота розничной торговли.
, Особенности покупательского спроса и оценка его эластичности в общественном питании, методы сбора и обработки информации.
Продукция и оборот предприятий общественного питания.
Методические материалы по анализу и планированию объемов деятельности предприятий общественного питания.
Анализ производственной программы и оборота предприятий общественного питания.
Планирование производственной программы и прогнозирование оборота общественного питания.
, Экономическая сущность расходов, затрат и издержек в торговле и общественном питании и их классификация.
Нормативно-правовое регулирование расходов в торговле и общественном питании.
Факторы, формирующие текущие затраты в торговле и общественном питании и методика их расчета.
Особенности анализа издержек в торговле и общественном питании.
Проблемы и пути рационализации текущих затрат в торговле и общественном питании.
Методические подходы к прогнозированию и планированию общего уровня и отдельных статей издержек обращения в

		<p>торговле и общественном питании. , Особенности ценообразования в торговле и общественном питании. Экономическая сущность и виды доходов предприятий торговли и общественного питания. Нормативно-правовое регулирование доходов предприятий сферы обращения (торговли и общественного питания). Методы сбора и обработки информации по формированию доходов в торговле и общественном питании. Экономическое обоснование размера надбавок и наценок. Методика анализа доходов предприятий торговли и общественного питания. Экономическое обоснование доходов предприятия сферы товарного обращения на планируемый период. , Сущность прибыли и источники ее формирования в сфере товарного обращения. Нормативно-правовое регулирование прибыли предприятия сферы товарного обращения. Цель, задачи и методика анализа прибыли и рентабельности предприятия сферы товарного обращения. Методы прогнозирования и планирования прибыли предприятия сферы товарного обращения. Экономическая эффективность деятельности предприятия сферы товарного обращения (торговли и общественного питания) в условиях цифровизации экономики и критерии принятия обоснованных организационно-управленческих решений по ее повышению.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
<p>Б1.В.07</p>	<p>Пищевые и биологически активные добавки</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области: применения пищевых и биологически активных добавок для совершенствования и обеспечения эффективности технологических процессов производстве продукции общественного питания, обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p>Содержание 1. Предмет, цели и задачи дисциплины «Пищевые и биологические активные добавки». 2. Основные понятия и определения в области пищевых добавок: (пищевая добавка, ароматизатор, технологическое вспомогательное вещество) . 3.Цели и причины применения пищевых добавок в технологическом процессе производства пищевой продукции (Цели применения пищевых добавок, технологические функции пищевых добавок. Влияние пищевых добавок на ход технологических процессов и потребительские свойства продукции) 4. Классификация и кодирование пищевых добавок (Классификация пищевых добавок . Кодирование пищевых добавок, индексы E и INS) 5. Этапы подбора и утверждения новых пищевых добавок (Разработка пищевых добавок, исследование функциональных технологических свойств и безопасности пищевых добавок,, государственная регистрация пищевых добавок)</p>

6. Безопасность пищевых добавок. (Нормативные документы, устанавливающие требования безопасности пищевых и биологически активных добавок. Общие требования к безопасности пищевых и биологически активных добавок)добавок), 1. Общая характеристика и классификация пищевых добавок и веществ, улучшающих внешний вид пищевых продуктов (Классификация,

2. Натуральные красители , их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции.(Классификация, свойства, достоинства и недостатки натуральных красителей, характеристика технологических функций и влияния на потребительские свойства пищевой продукции)

3. Синтетические красителей.их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции .(Классификация, свойства, достоинства и недостатки синтетических красителей, характеристика технологических функций и влияния на потребительские свойства пищевой продукции)

4. Цветокорректирующие вещества. (диоксид серы, нитраты и нитриты и др.), (Классификация, свойства, достоинства и недостатки , характеристика технологических функций и влияния на потребительские свойства пищевой продукции),

1.Пищевые добавки , изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов, (Классификация, химическая природа, способы получения, свойства пищевых добавок, , изменяющих структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. их технологические функции и влияние на процессы и повышение эффективности производства пищевой продукции

2. Модифицированные крахмалы, их применение в технологическом процессе производства продукции (Классификация, способы получения, свойства модифицированных крахмалов. их технологические функции и влияние на процессы и повышение эффективности производства пищевой продукции)

3.Целлюлоза и ее производные, их применение в технологическом процессе производства продукции. (Классификация, способы получения, свойства модифицированной целлюлозы. технологические функции и влияние на процессы и повышение эффективности производства пищевой продукции)

4. Пектины, их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции. (Классификация, способы получения, свойства пектинов, их технологические функции и влияние на процессы и повышение эффективности производства пищевой продукции)

5. Пищевые добавки, получаемые из морских растений. их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции. (Классификация, способы получения, свойства пищевых добавок, получаемых из водорослей, их технологические функции и влияние на процессы и повышение эффективности производства пищевой продукции)

6. Камеди. их применение в технологическом процессе производства продукции. Классификация, способы получения, свойства камедей, их технологические функции и влияние на процессы и повышение эффективности производства пищевой продукции)

7. Эмульгаторы. и пенообразователи, их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции
Классификация, способы получения, свойства эмульгаторов и пенообразователей их технологические функции и влияние на процессы и повышение эффективности производства пищевой продукции)

, 1. Факторы, влияющие на формирование и восприятие вкуса и аромата продуктов

2. Классификация и общая характеристика подслащивающих веществ.

3. Природные подсластители, их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции (Классификация, свойства природных подсластителей,, их технологические функции и влияние на процессы и повышение эффективности производства пищевой продукции;)

4. Синтетические подсластители, их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции(Классификация, свойства синтетических подсластителей,, их технологические функции и влияние на процессы и повышение эффективности производства пищевой продукции;)

5. Ароматизаторы, их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции (Классификация, виды, способы получения ароматизаторов, их свойства , технологические функции и влияние на процессы и повышение

эффективности производства пищевой продукции;)

6. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат, их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции (Классификация, свойства пищевых добавок, усиливающих и модифицирующих вкус пищевых продуктов, их технологические функции и влияние на процессы и повышение эффективности производства пищевой продукции;)

, 1. Необходимость применения веществ, замедляющих порчу пищевых продуктов.(Виды порчи пищевых продуктов. Факторы, влияющие на процессы порчи пищевых продуктов. Факторы, способствующие улучшению сохраняемости пищевых продуктов)

2 Консерванты, их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции. (Классификация, виды, свойства консервантов, их технологические функции и влияние на процессы и повышение эффективности производства пищевой продукции;)

3. Антибиотики, их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции. (Классификация, свойства антибиотиков,, их технологические функции и влияние на процессы и повышение эффективности производства пищевой продукции;)

4. Антиокислители и их синергисты, их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции (Классификация, виды, свойства антиокислителей и синергистов, их технологические функции и влияние на процессы и повышение эффективности производства пищевой продукции;)

, 1. Общая характеристика технологических вспомогательных средств.

2. Регуляторы кислотности. их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции (Классификация, виды, свойства регуляторов кислотности , их технологические функции и влияние на процессы и повышение эффективности производства пищевой продукции;)

3. Пеногасители, их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции.

4. Эмульгирующие соли. их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции. (Классификация,, свойства эмульгирующих солей , их технологические функции и влияние на процессы и повышение эффективности производства пищевой продукции;)

5. Растворители и разбавители, их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции.

6. Средства для таблетирования и капсулирования. их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции.

7. Разделители,их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции .

8. Вещества, облегчающие фильтрование, их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции.

9. Осветлители,их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции .

10. Ферменты и ферментные препараты.их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции.(Классификация, виды, свойства, способы получения ферментов , их технологические функции и влияние на процессы и повышение эффективности производства пищевой продукции;)

11. Катализаторы их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции.

12 Пропелленты, и упаковочные газы их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции .

, 1. Общая характеристика биологически активных добавок к пище (БАД) (Классификация, виды БАД Цели использования БАД в питании человека).

2. Нутрицевтики, их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции (Классификация, виды нутрицевтиков, влияние на потребительские свойства и пищевую ценность пищевой продукции)

3. Парафармацевтики, их применение в технологическом процессе производства продукции (Классификация, виды парафармацевтиков, влияние на потребительские свойства и пищевую ценность пищевой продукции)

4 Эубиотики, их применение в технологическом процессе производства пищевой продукции.(Классификация, виды эубиотиков,

		<p>влияние на потребительские свойства и пищевую ценность пищевой продукции) 5. Государственное регулирование контроля безопасности БАД</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.В.08	<p>Нормативная и техническая документация общественного питания</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций на основе приобретение знаний, умений и навыков в области: - нормативно-технической документационной обеспеченности деятельности предприятий общественного питания для освоения производственно-технологической и организационно-управленческой сфер деятельности; - управления качеством услуг общественного питания, развития умений и навыков, анализа научно-технической информации.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p>Содержание 1. Цели и задачи дисциплины 2. Нормативно-техническое документационное обеспечение производства и обслуживания в сфере общественного питания 3. Номенклатура действующей нормативной и технологической документации в общественном питании, 1. Федеральные законы в сфере общественного питания 2. Правила оказания услуг общественного питания 3. Правила продажи отдельных видов товаров 4. Государственное регулирование производства, оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции, 1. Техническое регулирование 2. Обеспечение единства измерений. Виды государственного метрологического контроля и надзора, сферы его распространения 3. Подтверждение соответствия 4. Технологические документы на продукцию общественного питания, 1. Требования безопасности продуктов питания. Принципы НАССР 2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания 3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов 4. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил 5. Санитарные правила, действующие при обеспечении питанием пассажиров воздушного и железнодорожного транспорта; при организации питания различных контингентов, 1. Документы, определяющие организационно-правовую форму предприятий общественного питания 2. Выработка учётной политики предприятий общественного питания 3. Калькуляционная карточка 4. План-меню 5. Требование в кладовую 6. Накладная на отпуск товаров</p>

		<p>7. Дневной заборный лист, 1. Требования к персоналу 2. Квалификационные характеристики (требования) к работникам предприятий общественного питания 3. Примерная форма трудового договора (контракта) с работником 4. Правила охраны труда на предприятиях общественного питания. Правовые основы охраны труда</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
<p>Б1.В.09</p>	<p>Управление качеством продукции</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся профессиональных компетенций, приобретение знаний, умений и навыков в сфере контроля, управления качеством и безопасностью продукции, необходимых для успешного внедрения на предприятиях питания систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания, ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные термины и определения в области управления качеством и безопасностью продукции 2. Качество с точки зрения изготовителя и потребителя 3. Качество как объект управления (Социально-экономическая сущность и концепция управления качеством, жизненный цикл продукции, содержание управления качеством по этапам жизненного цикла) 4. Современное российское законодательство в области управления качеством и безопасностью продукции <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества и безопасности продукции 2. Теория и практика управления качеством за рубежом. 3. Всеобщее управление качеством TQM 4. Подходы и опыт к управлению качеством в России <ol style="list-style-type: none"> 1. Факторы, влияющие на качество и безопасность продукции и услуг общественного питания 2. Виды контроля качества 3. Номенклатура показателей качества и безопасности продукции и услуг общественного питания. 4. Методы и средства контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции 5. Государственный надзор в механизме управления качеством (Порядок осуществления государственного надзора. Ответственность за безопасность и качество пищевой продукции). 1. Требования нормативных документов к качеству и безопасности продукции общественного питания (Требования законодательства, технических регламентов, санитарных правил и норм к безопасности и качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции. Номенклатура показателей качества и безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции) 2. Отбор проб кулинарной продукции и полуфабрикатов для проведения испытаний (Методы и порядок отбора проб, документальное оформление отбора проб, хранение и транспортирование проб, подготовка проб к испытаниям) 3. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления, специализированной пищевой продукции (Стандарты на методы органолептической оценки пищевой продукции,

органолептические показатели качества продукции общественного питания, методы и методики органолептической оценки качества)

4. Методы и методики лабораторного контроля качества и испытаний продукции общественного питания массового изготовления, специализированной пищевой продукции (Физико-химические, химические и микробиологические методы контроля продукции общественного питания, стандарты на методы испытаний пищевой продукции, методики определения отдельных показателей качества пищевой продукции))

5. Контроль качества и безопасности услуг общественного питания (Номенклатура показателей качества и безопасности услуг общественного питания. Требования нормативных документов к качеству и безопасности услуг общественного питания, методы контроля качества и безопасности услуг)

, 1. Требования нормативных документов к условиям производства пищевой продукции (требования законодательства, технических регламентов, санитарных правил и норм к условиям производства, хранения и реализации продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции)

2. Программа и порядок осуществления производственного контроля на предприятиях питания (

3. Методы контроля санитарных условий производства продукции общественного питания массового изготовления, специализированной пищевой продукции

4. Контроль концентрации моющих и дезинфицирующих веществ при мытье столовой и кухонной посуды, инвентаря

5. Контроль качества мытья кухонной и столовой посуды

6. Контроль качества обработки оборудования

7. Контроль санитарного состояния производственных помещений

, 1. Основные понятия квалиметрии.

2. Квалиметрические методы оценки уровня качества

3. Экспертные методы оценки уровня качества

4. Сравнительные методы оценки качества.

5. Анализ качества

, 1. Классификация методов управления качеством

2. Социально- психологические аспекты управления качеством

3. Семь инструментов управления качеством (Причинно-следственные диаграммы Исикавы, диаграмма Парето, контрольные листки, контрольные карты, метод расслоения. построение диаграммы рассеивания, построение диаграммы)

4. Технология развертывания функции качества

5. FMEA-анализ

6. Функционально-стоимостной анализ

7. Диаграмма потребительской ценности продукции

8. Выборочный контроль

, 1. Основные преимущества систем менеджмента качества и безопасности продукции

2. Типы организационных структур

3. Принципы менеджмента качества

4. Система менеджмента качества по ИСО 9001

5. Система ХАССП (Принципы ХАССП, 12 шагов ХАССП, Виды опасных факторов при производстве продукции общественного питания. Критические контрольные точки. требования к документации)

6. Система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) по ГОСТ Р ИСО 22000

, 1. Цели и основные этапы разработки внедрения (СМБПП)

2. Применение принципов ХАССП на предприятиях общественного питания (Критические контрольные точки. Методология анализа опасных факторов, предупреждающие и корректирующие действия по снижению или устранению опасных факторов, процедуры мониторинга)

3. Управление ключевыми процессами и ресурсами производства на предприятиях питания (управление процессами и ресурсами, планирование и управление на операционном уровне, программы обязательных предварительных мероприятий,

		<p>система прослеживаемости)</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Оценка результатов деятельности (Мониторинг СМБПП, внутренний аудит СМБПП, анализ со стороны руководства) 5. Требования к документации (СМБПП) и управление документацией 6. Внедрение систем менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях питания <p>, 1. Формы оценки и подтверждения соответствия</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Подтверждение соответствия продукции (Сущность, цели, принципы, формы, схемы и порядок подтверждения соответствия продукции) 3. Сертификация систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции (Сущность, цели, принципы, формы, схемы и порядок сертификации систем менеджмента качества и безопасности продукции) <p>, 1. Классификация затрат на качество</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Методы определения затрат на качество 3. Оценка эффективности системы управления качеством 4. Управление затратами на качество <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.В.10	Технология пищи народов мира	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся профессиональных компетенций посредством освоения комплекса знаний, умений и навыков о содержании и практике применения особенностей национальных кухонь народов ближнего и дальнего зарубежья, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания зарубежных кухонь; изучение необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания</p> <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Традиции питания различных народов, основные факторы формирования национальных кухонь. 2. Этногенез как составляющая процесса формирования национальных кухонь 3. Пищевые коды различных вероисповеданий 4. Основные модели питания различных народов населения планеты. 5. Характеристика домашнего очага у различных народов <p>, 1. Формирование национальных кухонь народов России .</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Особенности используемого сырья , приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов России, оформления и подачи блюд русской кухни <p>, 1. Зарубежные и отечественные современные технологии, формирование национальной кухни, характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, оформления и подачи блюд украинской кухни</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Формирование национальной кухни, характеристика сырья, зарубежные современные технологии, оформления и подачи блюд белорусской кухни

- , 1. Формирование национальной кухни, характеристика сырья, зарубежные современные технологии производства продукции общественного питания, оформления и подачи блюд башкирской кухни
2. Формирование национальной кухни, характеристика сырья, зарубежные современные технологии производства продукции общественного питания, оформления и подачи блюд армянской кухни
3. Формирование национальной кухни, характеристика сырья, зарубежные современные технологии производства продукции общественного питания, оформления и подачи блюд грузинской кухни
4. Формирование национальной кухни, характеристика сырья, зарубежные современные технологии производства продукции общественного питания, оформления и подачи блюд узбекской кухни
5. Формирование национальной кухни, характеристика сырья, зарубежные современные технологии производства продукции общественного питания, оформления и подачи блюд казахской кухни

- , 1. Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, направления и способы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции национальной французской кухни
2. Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, направления и способы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции национальной кухни Бельгии
3. Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, направления и способы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции национальной кухни Великобритании
4. Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, направления и способы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции национальной кухни Ирландии, Шотландии, Уэльса.
5. Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, направления и способы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции национальной кухни Германии
6. Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, направления и способы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции национальной кухни Австрии
7. Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, направления и способы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции национальной кухни Швейцарии
8. Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, направления и способы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции национальной кухни Венгрии
9. Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, направления и способы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции национальной кухни Чехии и Словакии
10. Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, направления и способы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции национальной кухни Польши .

- , 1. Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов Австралии
2. Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов Новой Зеландии

		<p>3. Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов Африки , 1. Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов Дании, Швеции, Норвегии</p> <p>2. Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов Голландии</p> <p>3. Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов Италии</p> <p>4. Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов Испании</p> <p>5. Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов Португалии</p> <p>6. Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов Румынии</p> <p>7. Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов Болгарии</p> <p>8. Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов Греции.</p> <p>, 1. Китайская кухня , направления и способы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции</p> <p>2. Японская кухня , направления и способы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции</p> <p>3. Кухня Кореи , направления и способы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции</p> <p>4. Кухни Вьетнама, Индонезии, Филиппин , направления и способы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции</p> <p>, 1. Традиции питания, ассортимент традиционных блюд Турецкой кухни</p> <p>2. Традиции питания, ассортимент традиционных блюд кухни Ирана, Ирака</p> <p>3. Традиции питания, ассортимент традиционных блюд кухни стран Ближнего Востока</p> <p>4. Традиции питания, ассортимент традиционных блюд индийской кухни</p> <p>5. Традиции питания, ассортимент традиционных блюд еврейской кухни</p> <p>, 1. Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов США</p> <p>2. Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов Канады</p> <p>3. Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов Мексики</p> <p>4. Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов Бразилии</p> <p>5. Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов Аргентины и других стран</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.В.11	Дизайн на предприятиях общественного питания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов теоретических знаний и приобретение практических навыков в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания в соответствии с актуальными тенденциями дизайна и требованиями конъюнктуры рынка</p>

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции

Содержание

, , , Основные понятия и терминология.

Дизайн и создание концепции предприятия общественного питания.

Средства и принципы дизайна при создании фирменного стиля предприятия общественного питания.

Композиционный центр. Замкнутая и открытая композиция. Гармония., Основные понятия и правила композиции.

Диагональные линии в композиции.

Геометрический и композиционный центры, средства выделения композиционного центра, плановость в композиции.

Композиционный центр. Замкнутая и открытая композиция. Гармония.

Симметрия и асимметрия в композиции, достижение равновесия.

Основные правила теории цвета.

Ахроматические цвета, коричневый цвет, цветовые гармонии и композиция., Дизайн интерьеров помещений для потребителей.

Барная стойка. Открытая кухня.

Концептуальные идеи в интерьере предприятий общественного питания.

Стилизация интерьеров предприятий общественного питания.

Оформление фасада и близ прилежащих территорий предприятий общественного питания., Сервировка: стола, посуда, столовое белье.

Использование аксессуаров в сервировке.

Дизайн тематических столов.

Оформление меню и винных карт.

Форма обслуживающего персонала., Технология работы с шоколадом, карамелью, мастикой, желатином.

Использование пищевых принтеров.

Использование гелей.

Конфеты ручного приготовления. Инвентарь и инструменты для их приготовления.

Английская техника выполнения цветов., Техника работы с шоколадом и инвентарь.

Техника работы с мастикой и инвентарь.

Техника работы с карамелью и инвентарь.

Изготовление постаментов для тортов.

Применение готовых декоративных элементов., История подачи сладких блюд.

Приемы декорирования кондитерских изделий.

Составление композиций., Молекулярная кухня.

Стиль фьюжин в кулинарии.

Карвинг.

Арт визаж в кулинарии., Профессиональный инвентарь и оборудование.

Сырье применяемое при оформлении кулинарной продукции.

Профессиональные приемы применения., Оформления и подача холодных закусок.

		<p>Оформление и подача горячих закусок. Оформление и подача закусок в банкетном исполнении., Оформление и подача горячих напитков. Оформление и подача холодных напитков. Оформление и подача безалкогольных напитков. Оформление и подача алкогольных напитков., Оформление и подача блюд. Оформление и подача гарниров.</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
<p>Б1.В.12</p>	<p>Проектирование предприятий общественного питания</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся профессиональных компетенций посредством освоения знаний, умений и навыков в области проектирования предприятий общественного питания различных типов, позволяющие владеть методами технологических расчетов, принципами разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений на основе расчетных данных, нормативно-технической и технологической документации.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания</p> <p>Содержание , 1. Цель и задачи проектирования. 2. Организация проектирования. 3. Типовое и индивидуальное проектирование. 4. Состав и содержание проекта. 5. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования. , 1. Технико-экономическое обоснование проекта порядок его разработки и значение 2. Элементы ТЭО. , 1.Принципы размещение общедоступных предприятий общественного питания. 2. Потребность в предприятиях общественного питания города и местного значения. 3. Проектирование предприятий при вокзалах и аэропортах. Предприятия общественного питания при гостиницах. , 1.Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях. 2. Особенности проектирования предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружений, при домах отдыха, санаториях, пансионатах. 3. Проектирование заготовочных предприятий. , , 1. Последовательность разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания. 3. Определение численности потребителей. 4.Определение количества блюд. Составление расчетного меню 5. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов 6. Функциональная структура предприятия , 1. Производственная программа и режим работы цеха. 2. Расчет численности работников производства и зала</p>

		<p>3. Расчет и подбор механического оборудования.</p> <p>4. Определение основных параметров для расчета и подбора холодильного оборудования.</p> <p>5. Технологический расчет и подбор теплового оборудования.</p> <p>6. Технологический расчет и подбор специализированной аппаратуры.</p> <p>7. Подбор вспомогательного нейтрального оборудования.</p> <p>8. Расчет оборудования для раздаточных линий.</p> <p>, 1. Расчет площадей складских помещений.</p> <p>2. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений</p> <p>3. Оценка технического уровня проектируемого предприятия.</p> <p>, , 1. Принципы компоновки функциональных групп помещений.</p> <p>2. Помещения для приема и хранения продуктов: складские помещения и экспедиция.</p> <p>, 1. Основные принципы проектирования производственных помещений.</p> <p>2. Монтажная привязка оборудования.</p> <p>, 1. Характеристика помещений для потребителей.</p> <p>2. Основные принципы проектирования помещений для потребителей.</p> <p>, 1. Основные принципы проектирования служебных, бытовых, и подсобных помещений предприятий общественного питания.</p> <p>2. Технические помещения</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.В.ДВ.13.0 0	Элективные дисциплины	
Б1.В.ДВ.13.0 1	Дегустационный анализ	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся профессиональных компетенций на основе полученных теоретических знаний, приобретенных практических навыков и умений в области дегустационного анализа, необходимых для осуществления контроля соблюдения требований к качеству продукции общественного питания</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений. Элективные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p>Содержание , , , 1. Алгоритм проведения дегустационной оценки кулинарных изделий и блюд (формирование дегустационной комиссии, выбор органолептического метода, подготовка дегустационных листов (карт), отбор образцов, проведение дегустации, обработка результатов).</p> <p>2. Особенности отбора проб кулинарных изделий и блюд (стандарты в области отбора проб, точечная проба, отбор проб продукции, реализуемой населению).</p> <p>3. Методы органолептического анализа кулинарных изделий и блюд (описательный, рейтинговый, балльный).</p> <p>4. Требования к органолептическим показателям качества кулинарных изделий и блюд (нормативные, технические, технологические документы).</p> <p>5. Рейтинговая оценка качества кулинарных блюд и изделий (показатели, скидка баллов, общая оценка, интерпретация</p>

результатов)

6. Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов кулинарных изделий и блюд (супы; салаты; вторые холодные и сладкие блюда (изделия); полуфабрикаты; мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия).

, 1. Алгоритм проведения дегустационной оценки мучных кондитерских и булочных изделий (формирование дегустационной комиссии, выбор органолептического метода, подготовка дегустационных листов (карт), отбор образцов, проведение дегустации, обработка результатов).

2. Общая схема отбора проб продукции для контроля качества (партия, выборка, точечная проба, объединенная проба, средняя проба, проба для анализа)

3. Правила приемки и методы отбор проб мучных кондитерских и белочных изделий (в соответствии со стандартами, техническими, технологическими документами).

4. Требования нормативных документов к органолептическим показателям качества мучных кондитерских и булочных изделий (кексы, пряничные изделия, торты и пирожные, булочные изделия).

5. Условия проведения дегустационной оценки мучных кондитерских и булочных изделий.

6. Рейтинговая оценка качества мучных кондитерских и булочных изделий (показатели, скидка баллов, общая оценка)

7. Балльный метод, используемый для идентификации, контроля и оценки качества булочных и мучных кондитерских и изделий (20-ти, 30-ти, 100 балловые шкалы для хлебобулочных изделий; 5-ти балловая шкала печенья и тортов).

8. Интерпретация результатов дегустационного анализа мучных кондитерских и булочных изделий, полученных с применением различных методов (рейтингового, балльного, профильного).

, 1. Общие правила отбора испытателей (формирование комиссии, этапы отбора испытателей).

2. Обучение испытателей (восприятие цвета, вкуса, запаха, текстуры; распознавание вкусов и запахов; составление и использование описаний (профилей); оценка реального продукта)

3. Подготовка экспертов (этапы обучения: генерирование, определение, идентификация и оценка дескрипторов)

4. Мониторинг и контроль деятельности экспертов (цели, периодичность, программы мониторинга и контроля).

5. Особенности подготовка экспертов (дегустаторов) в области органолептического анализа отдельных видов продукции (продукции общественного питания, молочной, мясной, рыбной, винодельческой), 1. Классификация методов органолептических методов анализа (потребительские и аналитические методы).

2. Нормативная документация в области органолептических методов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (стандарты, технические, технологические)

3. Потребительские методы оценки качества продукции (гедонический метод и метод гедонических шкал, условия проведения потребительской оценки) интерпретация результатов).

4. Аналитические методы оценки качества продукции и их использование для идентификации, контроля и оценки качества продукции (различительные методы, методы с использованием шкал и категорий, описательные методы).

5. Различительные методы и их использование для контроля и оценки качества продукции (метод парного сравнения, треугольный, дуо-трио, А-не-А, два из пяти).

6. Методы с использованием шкал и категорий (ранжирования, распределения, рейтинговый, балльный, классифицирования).

7. Рейтинговый метод оценки качества продукции общественного питания.

8. Описательные методы (описательный метод, профильный метод).

9. Балловые шкалы, используемые для оценки качества продукции (5; 9; 10; 15; 20; 25; 30; 50; 100).

10. Этапы разработки научно-обоснованных балловых шкал. Обработка результатов балльной оценки (средний балл, точность среднего балла, промахи)

11. Перспективы использования профильного метода для идентификации, контроля и оценки качества продукции общественного питания (в научных исследованиях, идентификации и оценки качества новой продукции).

, 1. Применение экспертных методов в органолептическом анализе (в дегустационном анализе, при разработке терминологии и методов в области органолептического анализа).

2. Методы и процедуры опроса экспертов (методы индивидуальный и групповой; процедуры (интервьюирование, анкетирования, смешанный; этапы опроса).

3. Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе (методы и процедуры опроса в разрезе этапов разработки балловых шкал и профильного метода).

4. Требования к экспертам (независимость, компетентность, психологические требования, объективность, опыт работы, личные качества).

, 1. Взаимосвязь результатов дегустационного и инструментального анализов (характеристика параметров консистенции с точки зрения физики и органолептики; методы контроля текстуры пищевых продуктов с использованием балльного и инструментального методов).

2. Методы, используемые для установления взаимосвязи результатов дегустационного и инструментального анализов (физические, химические, физико-химические).

3. Оценка взаимосвязи результатов дегустационного и инструментального анализов (расчет коэффициента корреляции, сравнение с теоретическим значением, расчет коэффициентов линейной корреляции с построением графической зависимости).

4. Биосенсорные методы анализа (электронный нос, электронный язык).

, 1. Цели, задачи дисциплины и реализуемые компетенции. Научная терминология в области дегустационного анализа (органолептика, органолептический анализ, дегустационный анализ, дегустация, дегустатор, др.).

2. Роль дегустационного анализа в контроле и оценке качества продукции общественного питания. Нормативные документы в области дегустационной оценки качества продукции (стандарты, регламентирующие требования к организации и проведению дегустационного анализа, стандарты на методы органолептического анализа, стандарты на балльные системы).

3. Перспективы развития науки органолептики (совершенствование методов органолептического анализа, стандартизация условий проведения органолептического анализа, подготовка дегустаторов для различных отраслей пищевой продукции)., 1. Номенклатура органолептических показателей качества продукции (внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах).

2. Природа веществ, обуславливающих окраску продуктов (хлорофилл, каротиноиды, флавоноиды, белки, др.).

3. Ароматообразующие вещества (альдегиды, кетоны, спирты, эфиры, кислоты, эфирные масла, фенолы, др.)

4. Вкусовые вещества (вещества, обуславливающие сладкий, кислый, соленый, горький, терпкий, металлический вкус, вкус умами).

5. Влияние состава и свойств продукта на его текстуру (твердость, прочность, упругость, хрупкость, эластичность, пластичность, вязкость).

6. Пищевые добавки – как улучшители органолептических свойств продукции (подсластители, красители, улучшители консистенции)., 1. Вкусовые ощущения в дегустационном анализе (вкусовые клетки, аналитическая гипотеза восприятия вкуса, порог обнаружения и порог распознавания вкуса, синергизм, вкусовой контраст, послевкусие, адаптация)

2. Обонятельные ощущения в дегустационном анализе (рецепторы обоняния, гипотезы восприятия запаха, факторы, влияющие на восприимчивость к запахам и рекомендации при проведении дегустации).

3. Зрительное восприятие (зрительные рецепторы, механизм восприятия света и цвета, характеристики цвета).

4. Слуховые ощущения (звук, звуковые волны, слуховой орган, механизм восприятия звука)., 1. Основные виды дегустации и их задачи (дегустации рабочие, производственные, конкурсные, арбитражные, коммерческие, научные, учебные, потребительские).

2. Факторы, влияющие на точность результатов дегустационного анализа (оценочная комиссия, требования к дегустаторам, психологические ошибки).

3. Требования нормативной документации к помещению для органолептических испытаний (планировка помещения, оснащенность мебелью, столовой посудой и приборами, санитарно-гигиенические условия)

4. Организация проведения дегустационного анализа с гарантией объективности и надежности результатов (открытые и закрытые дегустации, подготовка проб, количество образцов и очередность их подачи, температура образцов, нейтрализующие средства, последовательность определения показателей качества, статистическая обработка результатов анализа)

		<p>Форма контроля Зачет</p>
<p>Б1.В.ДВ.13.0 2</p>	<p>Сенсорный анализ</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся профессиональных компетенций на основе полученных теоретических знаний, приобретенных практических навыков и умений в области органолептического анализа, необходимых для осуществления контроля соблюдения требований к качеству продукции общественного питания</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.Элективные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p>Содержание , , , 1. Алгоритм проведения органолептической оценки кулинарных изделий и блюд (формирование комиссии, выбор органолептического метода, подготовка дегустационных листов (карт), отбор образцов, проведение оценки, обработка результатов). 2. Особенности отбора проб кулинарных изделий и блюд (стандарты в области отбора проб, точечная проба, отбор проб продукции, реализуемой населению). 3. Методы органолептического анализа кулинарных изделий и блюд (описательный, рейтинговый, балльный). 4. Требования к органолептическим показателям качества кулинарных изделий и блюд (нормативные, технические, технологические документы). 5. Рейтинговая оценка качества кулинарных блюд и изделий (показатели, скидка баллов, общая оценка, интерпретация результатов) 6. Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов кулинарных изделий и блюд (супы; салаты; вторые холодные и сладкие блюда (изделия); полуфабрикаты; мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия).</p> <p>, 1. Алгоритм проведения органолептической оценки мучных кондитерских и булочных изделий (формирование комиссии, выбор органолептического метода, подготовка дегустационных листов (карт), отбор образцов, проведение оценки, обработка результатов). 2. Общая схема отбора проб продукции для контроля качества (партия, выборка, точечная проба, объединенная проба, средняя проба, проба для анализа) 3. Правила приемки и методы отбор проб мучных кондитерских и булочных изделий (в соответствии со стандартами, техническими, технологическими документами). 4. Требования нормативных документов к органолептическим показателям качества мучных кондитерских и булочных изделий (кексы, пряничные изделия, торты и пирожные, булочные изделия). 5. Условия проведения органолептической оценки мучных кондитерских и булочных изделий. 6. Рейтинговая оценка качества мучных кондитерских и булочных изделий (показатели, скидка баллов, общая оценка) 7. Балльный метод, используемый для идентификации, контроля и оценки качества булочных и мучных кондитерских и изделий (20-ти, 30-ти, 100 балловые шкалы для хлебобулочных изделий; 5-ти балловая шкала печенья и тортов). 8. Интерпретация результатов органолептического анализа мучных кондитерских и булочных изделий, полученных с применением различных методов (рейтингового, балльного, профильного).</p>

, 1. Общие правила отбора испытателей (формирование комиссии, этапы отбора испытателей).

2. Обучение испытателей (восприятие цвета, вкуса, запаха, текстуры; распознавание вкусов и запахов; составление и использование описаний (профилей); оценка реального продукта)

3. Подготовка экспертов (этапы обучения: генерирование, определение, идентификация и оценка дескрипторов)

4. Мониторинг и контроль деятельности экспертов (цели, периодичность, программы мониторинга и контроля).

5. Особенности подготовка экспертов в области органолептического анализа отдельных видов продукции (продукции общественного питания, молочной, мясной, рыбной, винодельческой), 1. Классификация методов органолептических методов анализа (потребительские и аналитические методы).

2. Нормативная документация в области органолептических методов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (стандарты, технические, технологические)

3. Потребительские методы оценки качества продукции (гедонический метод и метод гедонических шкал, условия проведения потребительской оценки, интерпретация результатов).

4. Аналитические методы оценки качества продукции и их использование для идентификации, контроля и оценки качества продукции (различительные методы, методы с использованием шкал и категорий, описательные методы).

5. Различительные методы и их использование для контроля и оценки качества продукции (метод парного сравнения, треугольный, дуо-трио, А-не-А, два из пяти).

6. Методы с использованием шкал и категорий (ранжирования, распределения, рейтинговый, балльный, классифицирования).

7. Рейтинговый метод оценки качества продукции общественного питания.

8. Описательные методы (описательный, профильный).

9. Балловые шкалы, используемые для оценки качества продукции (5; 9; 10; 15; 20; 25; 30; 50; 100).

10. Этапы разработки научно-обоснованных балловых шкал. Обработка результатов балльной оценки (средний балл, точность среднего балла, промахи)

11. Перспективы использования профильного метода для идентификации, контроля и оценки качества продукции общественного питания (в научных исследованиях, идентификации и оценки качества новой продукции).

, 1. Применение экспертных методов в органолептическом анализе (в области разработки терминологии и методов органолептического анализа, при дегустации продукции).

2. Методы и процедуры опроса экспертов (методы индивидуальный и групповой; процедуры (интервьюирование, анкетирования, смешанный); этапы опроса).

3. Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе (методы и процедуры опроса в разрезе этапов разработки балловых шкал и профильного метода).

4. Требования к экспертам (независимость, компетентность, психологические требования, объективность, опыт работы, личные качества).

, 1. Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализов (характеристика параметров консистенции с точки зрения физики и органолептики; методы контроля текстуры пищевых продуктов с использованием балльного и инструментального методов).

2. Методы, используемые для установления взаимосвязи результатов органолептического и инструментального анализов (физические, химические, физико-химические).

3. Оценка взаимосвязи результатов органолептического и инструментального анализов (расчет коэффициента корреляции, сравнение с теоретическим значением, расчет коэффициентов линейной корреляции с построением графической зависимости).

4. Биосенсорные методы анализа (электронный нос, электронный язык).

, 1. Цели, задачи дисциплины и реализуемые компетенции. Научная терминология в области сенсорного анализа (органолептика, органолептический анализ, эксперт -испытатель в области органолептического анализа, дегустация, дегустатор, вкус, запах, аромат, флейвор).

		<p>2. Роль сенсорного анализа в контроле и оценке качества продукции общественного питания. Нормативные документы в области органолептического анализа (стандарты в области организации и проведения органолептического анализа, стандарты на методы органолептического анализа).</p> <p>3. Перспективы развития науки органолептики (изучение потребительских свойств новой продукции, совершенствование методов органолептического анализа, стандартизация условий проведения анализа, подготовка дегустаторов), 1. Номенклатура органолептических показателей качества продукции (внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах).</p> <p>2. Природа веществ, обуславливающих окраску продуктов (хлорофилл, каротиноиды, флавоноиды, белки, хромофоры).</p> <p>3. Ароматообразующие вещества (альдегиды, кетоны, спирты, сложные эфиры, кислоты, терпены, эфирные масла, фенолы)</p> <p>4. Вкусовые вещества (вещества, обуславливающие сладкий, кислый, соленый, горький, терпкий, металлический вкус, вкус умами).</p> <p>5. Влияние состава и свойств продукта на его текстуру (твердость, прочность, упругость, хрупкость, эластичность, пластичность, вязкость).</p> <p>6. Пищевые добавки – как улучшители органолептических свойств продукции (подсластители, красители, улучшители консистенции), 1. Вкусовые ощущения в сенсорном анализе (вкусовые клетки, аналитическая гипотеза восприятия вкуса, порог обнаружения и порог распознавания вкуса, синергизм, вкусовой контраст, послевкусие, адаптация)</p> <p>2. Обонятельные ощущения в сенсорном анализе (рецепторы обоняния, гипотезы восприятия запаха, факторы, влияющие на восприимчивость к запахам и рекомендации при проведении дегустации).</p> <p>3. Зрительное восприятие (зрительные рецепторы, механизм восприятия света и цвета, характеристики цвета).</p> <p>4. Слуховые ощущения (звук, звуковые волны, слуховой орган, механизм восприятия звука), 1. Основные виды дегустации и их задачи (дегустации рабочие, производственные, конкурсные, арбитражные, коммерческие, научные, учебные, потребительские).</p> <p>2. Факторы, влияющие на точность результатов органолептического анализа (оценочная комиссия, требования к дегустаторам, психологические ошибки).</p> <p>3. Требования нормативной документации к помещению для органолептических испытаний (планировка помещения, оснащенность мебелью, столовой посудой и приборами, санитарно-гигиенические условия)</p> <p>4. Организация проведения органолептического анализа с гарантией объективности и надежности результатов (открытые и закрытые дегустации, подготовка проб, количество образцов и очередность их подачи, температура образцов, нейтрализующие средства, последовательность определения показателей качества, статистическая обработка результатов анализа)</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
<p>Б1.В.ДВ.14.0 0</p>	<p>Элективные дисциплины</p>	
<p>Б1.В.ДВ.14.0 1</p>	<p>Технология кондитерских изделий и сладких блюд</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование профессиональных компетенций на основе приобретенных знаний, умений, навыков в области производственно-технологической деятельности, а также осуществлять подбор сырья, выбор технологических процессов</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.Элективные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания</p>

Содержание

, Предмет дисциплины и задачи ее изучения. Связь дисциплины с другими изучаемыми дисциплинами, и ее значение для подготовки бакалавров.

Нормативные документы, устанавливающие требования к кондитерским изделиям и порядку разработки технической документации на продукцию

Факторы, влияющие на технологические процессы производства, принципы организации, Виды сырья, используемые для производства технологических процессов производства мучных кондитерских изделий. (Виды сырья, используемые для производства кондитерских изделий. Правила подготовки сырья к производству)

Особенности контроля технологических процессов производства кондитерских и хлебобулочных изделий (Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья)

Требования к транспортировке, приему и хранению сырья и пищевых продуктов)

Основные технологические свойства муки

, Виды используемого теста для приготовления мучных кондитерских изделий

Факторы, влияющие на технологические процессы производства, способы разрыхления теста – биологический, механический и химический, их характеристика и применение

Факторы, влияющие на технологические процессы производства, процессы, протекающие при замесе теста из пшеничной муки

, Особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства дрожжевого теста опарным способом

Особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства дрожжевого теста безопарным способом

Особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства дрожжевого слоеного теста.

, Санитарно-гигиенические требования к выработке кондитерских изделий

Виды выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и технологические параметры их приготовления
Особенности свойств сырья, используемого при производстве бисквитного теста, его виды и технология приготовления изделий, массового и специализированного назначения

Особенности свойств сырья, используемого при производстве песочного теста, его виды и технология приготовления изделий, массового и специализированного назначения

, Особенности свойств сырья, используемого при производстве слоеного полуфабриката массового назначения

Особенности свойств сырья, используемого при производстве заварного, воздушного, миндального полуфабрикатов массового назначения

, Классификация отделочных полуфабрикатов

Этапы основного производства кремов. Виды кремов и технология их приготовления

, Этапы основного производства сиропов. Виды сиропов и технология их приготовления

Этапы основного производства помады. Виды помады и технология их приготовления

Этапы основного производства глазури. Виды глазури и технология их приготовления

Этапы основного производства желе, суфле, мастики. Технология приготовления желе, суфле, мастики

, Этапы основного производства приготовления тортов и пирожных

Нормативные документы, порядок разработки технической документации на торты и пирожные

Расчет пищевой и энергетической ценности тортов и пирожных

Требования к качеству тортов и пирожных, сроки и условия реализации

, Особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства кексов и ромовых баб

		<p>Особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства пряников и коврижек. Виды теста , Особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства пряников и коврижек. Виды теста.</p> <p>Особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства печенья. Виды печенья.</p> <p>, , Особенности свойств желирующих компонентов используемого при производстве сладких блюд массового и специализированного назначения, их характеристика</p> <p>Особенности свойств сахаристых продуктов и их характеристика</p> <p>Особенности свойств плодово-ягодное сырья и их характеристика</p> <p>, Классификация сладких блюд</p> <p>Этапы основного производства желированных сладких блюд, технология их приготовления.</p> <p>Этапы основного производства киселей и компотов, технология их приготовления.</p> <p>Этапы основного производства десертных кремов, технология их приготовления.</p> <p>Этапы основного производства мороженого. Дефекты.</p> <p>, Особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства муссов и самбуков</p> <p>Особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства соусов сладких и сиропов. Дефекты.</p> <p>Особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства горячих сладких блюд. Дефекты.</p> <p>, Новые виды сырья для производства сладких блюд.</p> <p>Направления совершенствования ассортимента сладких блюд европейской и американской кухни</p> <p>, Особенности свойств сырья, используемого при производстве сладких блюд массового и специализированного назначения</p> <p>Сладкие блюда восточной кухни</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
<p>Б1.В.ДВ.14.0 2</p>	<p>Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) получение комплексных знаний, приобретение практических навыков и умений, формирование компетенций в области технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, которые позволят сформировать профессиональные компетенции в области производственно-технологической деятельности, а также осуществлять подбор сырья, выбор технологических процессов для обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.Элективные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания</p> <p>Содержание , Предмет, цели и задачи дисциплины. Связь дисциплины с другими изучаемыми дисциплинами, и ее значение для подготовки инженеров-технологов.</p>

Направления совершенствования ассортимента кондитерских и хлебобулочных изделий
Виды сырья, используемые для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
Правила подготовки сырья к производству
Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья
Требования к транспортировке, приему и хранению сырья и пищевых продуктов
Основные технологические свойства муки
, Нормативные документы, устанавливающие требования к кондитерским и хлебобулочным изделиям, порядку разработки технической документации на продукцию
Биохимические процессы, происходящие в тесте-хлебе при выпечке.
Коллоидные процессы, протекающие в тесте-хлебе при выпечке.
Физико-механические процессы происходящие при замесе теста
, Особенности свойств сырья, используемого при производстве начинок и фаршей для кондитерских и хлебобулочных изделий массового и специализированного назначения
Ассортимент и технология приготовления начинок и фаршей для изготовления хлебобулочных изделий, требования к качеству начинок и фаршей, требования к условиям хранения и использования начинок и фаршей.
, Этапы основного производства дрожжевого теста опарным способом для хлебобулочных изделий
Этапы основного производства дрожжевого теста безопарным способом для хлебобулочных изделий
Этапы основного производства дрожжевого слоеного теста для хлебобулочных изделий
, , Классификация отделочных полуфабрикатов
Особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства кремов для кондитерских изделий
Особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства сиропов для кондитерских изделий
Особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства помады для кондитерских и хлебобулочных изделий
Особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства глазури для кондитерских изделий
Особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства желе, суфле, мастики для кондитерских изделий
, Принципы организации, планирования, порядок осуществления и особенности контроля технологических процессов производства кондитерских изделий
Санитарно-гигиенические требования к выработке кондитерских изделий
Виды выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и технологические параметры их приготовления
Факторы, влияющие на технологические процессы производства бисквитного теста
Факторы, влияющие на технологические процессы производства слоеного пресного теста
Факторы, влияющие на технологические процессы производства песочного теста
Факторы, влияющие на технологические процессы производства заварного теста
Факторы, влияющие на технологические процессы производства воздушного полуфабриката и миндально-ореховое полуфабриката

, Особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства тортов и пирожных
Правила составления рецептур на торты и пирожные
Расчет пищевой и энергетической ценности тортов и пирожных
Требования к качеству тортов и пирожных, сроки и условия реализации
, Этапы основного производства кексов и ромовых баб
Этапы основного производства пряников и коврижек. Виды теста.

		<p>Этапы основного производства печенья. Виды печенья</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б2.00	Практика	
Б2.О.00	Обязательная часть	
Б2.О.01	Учебная практика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Практика.Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
Б2.О.02	Технологическая практика	<p>Цели прохождения практики закрепление и углубление теоретических знаний студентов по изученным дисциплинам; формирование умений решения определённых производственных задач, возникающих на предприятиях общественного питания; развитие практических навыков общепрофессиональных и профессиональных компетенций подготовке сырья к производству, механической, кулинарной и тепловой обработке продуктов, а также изготовление и оформление кондитерских и булочных изделий, кулинарных блюд и изделий.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы Практика.Обязательная часть.Учебная практика.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания, ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания, ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности, УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде, УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах), УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и</p>

реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни, УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах, УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности, УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

Содержание

Вводное занятие. Ознакомление с производством Инструктаж по ознакомлению с требованиями правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, правил внутреннего трудового распорядка и режима конфиденциальности, а также с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов проведен., Характеристика сырья. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из овощей. Определение отходов (отдельно) при машинной обработке и доочистке картофеля, корнеплодов, общего % отходов, проверка соответствия установленным нормам (по нормативным документам). Освоение приемов различной формы нарезки картофеля и корнеплодов: простая (соломка, кубики, брусочки, дольки, ломтики) и сложная (звездочки, шестеренки, шарики, бочонки, спирали, стружка). Определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки. Освоение приемов обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени. Обработка консервированных овощей (квашеных, соленых, сушеных, свежемороженых), подготовка их к тепловой обработке. Органолептическая оценка качества приготовленных овощных полуфабрикатов. Владение приемами обработки свежих грибов, особенности обработки шампиньонов. Владение приемами обработки грибов соленых, маринованных, сушеных. Органолептическая оценка качества обработанных грибов. Условия хранения обработанных овощей, зелени, грибов. Проверка соответствия этих условий требованиям нормативных документов. Ознакомление с оформлением удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию.

, Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыб. Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб (налима, угря, сома, камбалы, бельдюги, миноги, наваги). Технология приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, запекания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Технологическая схема обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Особенности обработки стерляди. Кулинарное использование визиги, голов, рыб осетровых пород. Приготовление рыб и полуфабрикатов из рыб осетровых пород для жарки, припускания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации полуфабрикатов. Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленно. Характеристика нерыбного водного сырья. Обработка морских беспозвоночных, морской капусты, речных раков. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации полуфабрикатов. Обработка навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов (работа с нормативной документацией). Проверка соответствия показателей качества приготовленной продукции требованиям нормативных документов. Ознакомление с порядком оформления и выдача удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию, правилами подготовки ее к транспортированию., Характеристика сырья и пищевой ценности. Строение и состав мышечной и соединительной ткани мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Приготовление полуфабрикатов их ассортимент и кулинарное использование. Режимы хранения. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Деление полутуш на отрубы. Обвалка и зачистка передней и задней четвертин говяжьих туш. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов (нарезка, рыхление, отбивание, панирование). Ассортимент полуфабрикатов из говядины (крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленные). Классификация, ассортимент и технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Разделка туш свинины, баранины, козлятины. Обработка поросят. Ассортимент полуфабрикатов из свинины и баранины. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству. Ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса. Технологический процесс

приготовления рубленого мяса без хлеба и с хлебом. Требования к качеству полуфабриката, режимы хранения и реализации. Совместимость взаимодействия сырья при приготовлении рубленого мяса и мясных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов вырабатываемых промышленностью. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Технологический процесс обработки мяса диких животных, субпродуктов (свиных голов, свиных и телячьих ног, мозгов, печени, почек, языков, сердца, легкого, хвостов) и костей. Технологический процесс механической и кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству и реализации. Особенности обработки тушек пернатой дичи, кролика. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика. Требования к качеству, условиям хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления кнельной массы из птицы. Требования к качеству, условиям хранения и реализации., Техника безопасности, санитария, организация рабочего места в горячем цехе. Приготовление мясо-костного, мясного, рыбного и грибного бульонов. Подготовка продуктов

Решение ситуационных задач

, Приготовление и отпуск: щи из свежей капусты с картофелем и без него, щи из квашенной капусты, щи зелёные, суп овощной, суп крестьянский. Приготовление и отпуск: борщ из свежей капусты с картофелем и без него, борщ московский, флотский, украинский

Приготовление и отпуск: рассольник обыкновенный, рассольник домашний, ленинградский, солянка сборная мясная

Приготовление и отпуск супов картофельных с макаронными изделиями, суп- лапша домашняя с курицей

Приготовление и отпуск: суп полевой, суп гороховый, суп-харчо, суп картофельный с рисом

Приготовление и отпуск супов молочных с крупами и макаронными изделиями, суп сладкий

Приготовление и отпуск: борщ холодный, свекольник, окрошка овощная, окрошка мясная

Решение ситуационных задач.

, Приготовление соуса красного основного и его производных: с луком, с луком и горчицей, с луком и солеными огурцами

Приготовление соуса белого основного и его производных на рыбном и мясном бульоне: паровой, томатный, белый с рассолом

Приготовление и отпуск соусов молочных 3-х консистенций, соуса сладкого, соусов сметанных.

Приготовление соусов на сливочном масле: соус польский, масло зеленое, масло селедочное

Приготовление соусов на растительном масле: заправка салатная, горчичная, маринад овощной с томатом, соус хрен

Решение ситуационных задач

, Организация рабочего места при приготовлении блюд. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш на молоке и воде

Приготовление и отпуск жидких и вязких каш: гречневая, рисовая

Приготовление крупеника из сметаны

Приготовление и отпуск запеканки рисовой, котлет манных, биточков рисовых с соусом молочным сладким

Приготовление и отпуск фасоли с сыром, творогом. Луком и томатом, лапшевник, макаронник

Решение ситуационных задач

, Приготовление и отпуск блюд: картофель отварной, картофельное пюре

Приготовление и отпуск блюд: картофель в молоке, морковь в молочном соусе

Приготовление и отпуск блюд: картофель, жаренный основным способом, во фритюре

Приготовление и отпуск блюд: рагу овощное, капуста тушеная

Приготовление и отпуск блюд: зразы картофельные с луковым соусом

Приготовление и отпуск блюд: котлеты свекольные, морковные

Приготовление и отпуск блюд: котлеты картофельные, капустные

Приготовление и отпуск блюд: запеканка и рулет, картофельные с овощным фаршем

Приготовление и отпуск блюд: голубцы и перец, фаршированные овощным фаршем со сметанным соусом

Приготовление и отпуск блюд: кабачки и помидоры, фаршированные овощным фаршем. Решение ситуационных задач

, Приготовление и отпуск блюд: «Рыба отварная с гарниром, соус польский»; «Рыба, припущенная с гарниром, соус паровой».

Выход, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Решение ситуационных задач

Приготовление и отпуск блюд: рыба, жаренная основным способом с гарниром; рыба «По-ленинградски». Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач

Приготовление и отпуск блюд: рыба в тесте «кляр», рыба «фри», рыба восьмеркой с зеленым маслом с гарниром. Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации.

Решение ситуационных задач

Приготовление и отпуск блюд: «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба по-московски». Подготовка продуктов, посуды для запекания, режим запекания, отпуск. Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска запеченных блюд. Решение ситуационных задач

Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет, тельное с гарниром. Подготовка сырья, приготовление котлетной массы, порционирование по весу, формовка, панировка, жарка, приготовление гарнира, приготовление соуса. Оформление, отпуск. Выход, температура подачи. Сроки реализации, требования к качеству. Решение ситуационных задач

Приготовление блюд местного компонента: сочни рыбные, каштаны рыбные. Тепловой режим, техника безопасности. Выход, оформление блюд, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач

, Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса: мясо отварное, курицы отварные, сосиски, сардельки отварные с гарниром, Варка, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции. Нормы выхода и правила хранения готовых горячих блюд. Отпуск, качественная характеристика. Решение ситуационных задач

Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском и порционно: антрекот, ромштекс, бифштекс, филе, лангет с гарниром. Подготовка продуктов к тепловой обработке, режим жарки, подбор гарнира, посуды, отпуск, оформление. Выход, требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач

Приготовление и отпуск блюд жареного мяса порционным куском: эскалоп, шницель отбивной, котлета натуральная, отбивная. Подготовка полуфабрикатов, тепловой режим. Подготовка гарнира, доведение до вкуса, до готовности: Оформление блюд, отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач

Приготовление и отпуск блюд из рубленой натуральной массы: бифштекс рубленый, шницель, котлеты полтавские.

Приготовление полуфабриката, тепловой режим. Подготовка гарнира. Доведение до вкуса, до готовности, оформление блюд, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач

Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет с гарниром. Приготовление полуфабриката, тепловой режим, подбор гарнира, соуса. Оформление и отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач

Приготовление и отпуск блюд из тушеного мяса: мясо тушеное, говядина духовая, зразы отбивные, азу, гуляш, плов, поджарка. Особенности приготовления, порядок закладки продуктов и теплового режима. Оформление, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач

Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса: голубцы с мясом, перец фаршированный, запеканка картофельная с мясом, рулет картофельный с мясом, блинчики с мясом. Подготовка сырья тепловой режим, подбор соуса, последовательность укладки продуктов, запекание. Оформление, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач

Приготовление и отпуск блюд из птицы: курица жареная, котлета Пожарская, шницель «По-столичному», котлета «По-киевски», цыплята-табака. Организация рабочего места, подготовка п/ф, тепловой режим, подбор гарнира, оформление, отпуск. Решение ситуационных задач

Приготовление блюд местного компонента: котлета «Дружба», «Турист», «По-белгородски», котлета «Праздничная».

Требования к качеству, оформление, отпуск. Решение ситуационных задач

, Организация рабочего места, техника безопасности при работе, подбор посуды, инвентаря, правила санитарии. Решение ситуационных задач

Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «всмятку». Правила подачи, температура подачи, требования к качеству. Решение ситуационных задач

Приготовление и отпуск блюд: яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром; омлет натураль-ный, омлет смешанный, омлет фаршированный. Правила отпуска, температура подачи, сроки реализации, выход. Решение ситуационных задач

Приготовление и отпуск блюд: запеканка из творога, пудинг творожный. Подготовка сырья, посуды, тепловой режим. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач

Приготовление и отпуск блюд из; творога: творог с сахаром и сметаной, сырники со сметаной; вареники ленивые, вареники с творогом и со сметаной. Приготовлении массы для сырников, ленивых вареников, теста для вареников. Тепловая обработка. Выход, сроки реализации, требования к качеству. Решение ситуационных задач

, Организация работы в холодном цехе, техника безопасности при работе, соблюдение санитарных правил. Подбор посуды, инвентаря

Приготовление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Правила отпуска, требования к качеству, сроки реализации.

Приготовление и отпуск блюд: ветчина с гарниром, ассорти мясное, рыбное, паштет. Оформление, отпуск

Приготовление и отпуск блюд: салат из помидор, огурцов, редиса, зеленого лука с яйцом. Оформление, отпуск, выход, сроки реализации, требования к качеству. Работа со сборником рецептур

Приготовление и отпуск блюд: морковь с сахаром и сметаной, редька с маслом, салат из свежей капусты. Оформление, отпуск, требования к качеству

Приготовление и отпуск блюд: винегрет овощной, салат картофельный, свекла с майонезом и сыром. Выход, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, сроки реализации

Приготовление и отпуск блюд: салат столичный, салат мясной, салат рыбный. Оформление, отпуск. Решение ситуационных задач

Приготовление и отпуск блюд: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, сельдь натуральная, килька с луком. Правила отпуска, оформление, выход, требования к качеству

Приготовление и отпуск блюд: студень мясной, мясо заливное. Последовательность технологии приготовления. Правила отпуска, требования к качеству. Решение ситуационных задач

Приготовление и отпуск киселей из свежих фруктов и ягод: из концентрата, кисель молочный. Правила от-пуска, температура подачи, выход, сроки реализации

Приготовление и отпуск компотов из свежих фруктов и ягод, из сухофруктов. Консервированных фруктов. Выход, сроки реализации, требования к качеству

Приготовление и отпуск блюд: желе фруктовое, молочное, мусс яблочный, самбук. Последовательность приготовления, выход, сроки реализации

Приготовление и отпуск чая с сахаром, лимоном, вареньем. Правила подачи, температура отпуска, требования к качеству.

Приготовление и отпуск блюд: кофе натуральный, кофе на молоке, кофе с молоком, по-восточному, глясе. Правила и особенности приготовления, отпуска. Температура подачи, требования к качеству.

Технология приготовления холодных напитков.

, Технология приготовления и отпуск мучных блюд и кулинарных изделий: пельмени, беляши, расстегаи, кулебяки, курника, пирожки печеные, жареные, ватрушки. оладьи, блины, блинчики с вареньем, пирога блинчатого. Требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач., Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.

Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.

		<p>Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. , Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
Б2.О.03	Производственная практика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Практика.Обязательная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
Б2.О.04	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	<p>Цели прохождения практики</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы Практика.Обязательная часть.Производственная практика.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания, ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания, ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности, ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания, ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания, ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания</p> <p>Содержание Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий</p>

график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

Организационно-экономическая характеристика предприятия Особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей. Организационно-правовая форма предприятия, учредительные документы.

Организационно-управленческая структура предприятия. Кадровая политика предприятия. Штатное расписание предприятия. Применяемые на предприятии методы управления. Функционирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия. Контроль деятельности служб, отделов предприятия и персонала. Формы организации труда, и их влияние на эффективность производства, взаимодействие в процессе труда, совмещение профессий, разделение труда по квалификации, по операциям технологического процесса. Режим работы предприятия в целом и его структур в отдельности (залов, производственных цехов, помещений для приема и хранения продуктов); режим работы поваров, официантов, барменов и буфетчиков, мойщиков посуды и т.д. Применяемые на предприятии формы учета и отчетности, в том числе бухгалтерской, статистической и оперативной. Анализ основных показателей хозяйственной деятельности предприятия (объемы производства собственной продукции и товарооборот, издержки производства и обращения, ценообразование, доходы и рентабельность. Соблюдение экологических требований.

Производственная программа предприятия, её взаимосвязь с производственной, хозяйственной и коммерческой деятельностью предприятия. Необходимо изучить ассортимент кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятии, в том числе обеденной, кулинарных изделий, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий собственного производства, объемы и виды требуемого сырья. Организация взаимодействия с поставщиками сырья и пищевой продукции: Снабжение предприятия продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами; Снабжение средствами материально-технического оснащения; Источники поступления сырья, товаров, материально-технических средств; Организация договорных отношений с поставщиками, порядок заключения договоров; Организация транспортного хозяйства. Организацию складского и тарного хозяйства на предприятии: Порядок приемки продукции и сырья. Условия хранения пищевой продукции и сырья и других материальных ресурсов, правила размещения продукции, проведение санитарно-гигиенических мероприятий на складе, соблюдение условий хранения и сроков годности продукции; Порядок отпуска продукции, его документальное оформление; Виды тары, порядок ее приемки, вскрытия и хранения, возврата тары.

Производственная деятельность предприятия: организация производства продукции на предприятии питания; построение производственного цикла; оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, посудой, средствами транспортировки сырья и готовой продукции; эффективность и безопасность используемого оборудования; применяемые технологии производства продукции. Соблюдение требований нормативных правовых актов при организации и осуществлении основного производства на предприятии. Организация контроля качества выпускаемой продукции. Оценка опасных факторов при производстве продукции общественного питания. Организация работы вспомогательных служб на предприятии (моечные столовой и кухонной посуды, сервизная, хлеборезка, бельевая и т.д.). Соблюдение санитарно-гигиенических требований на предприятии. Оценка планировки предприятия, взаимосвязь основных помещений, соблюдение принципов проектирования, технологических, санитарно-гигиенических требований к планировочному решению предприятий питания.

Организация процесса обслуживания различных категорий потребителей. Концепция и позиционирование предприятия на рынке. Фирменный стиль предприятия. Соответствие отдельных элементов оформления предприятия его общему стилю. Меню предприятия питания. Система отпуска готовых блюд. Формы и методы обслуживания. Организацию коммерческой и маркетинговой деятельности предприятия. Изучение потребительского спроса и формирование ассортиментной политики предприятия. Виды и средства рекламы, применяемые на предприятии. Организация работ по оказанию дополнительных услуг потребителям. Направления повышения культуры обслуживания потребителей.

, Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

Форма контроля

		Зачет с оценкой
Б2.В.00	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б2.В.01	Производственная практика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Практика. Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
Б2.В.02	Организационно-управленческая практика	<p>Цели прохождения практики</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы Практика. Часть, формируемая участниками образовательных отношений. Производственная практика.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания, ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания, ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания</p> <p>Содержание Ознакомление с программой практики. Составление рабочего графика (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Темы практики и виды работы: выполнение работ в соответствии с темами практики (описать конкретные виды работ студентов, осуществляемых на практике). Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике практики проделанной работы.</p>

		<p>Организационно-экономическая характеристика предприятия. Особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей. Организационно-правовая форма предприятия, учредительные документы. Планирование деятельности предприятия питания. Применяемые на предприятии формы учета и отчетности, в том числе бухгалтерской, статистической и оперативной. Анализ основных показателей хозяйственной деятельности предприятия (объемы производства собственной продукции и товарооборот, издержки производства и обращения, ценообразование, доходы и рентабельность. Соблюдение экологических требований. Организационно-управленческая структура предприятия. Применяемые на предприятии методы управления. Функционирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия. Контроль деятельности служб, отделов предприятия и персонала.</p> <p>Организация и управление производством на предприятии питания Производственная программа предприятия, её взаимосвязь с производственной, хозяйственной и коммерческой деятельностью предприятия. Организация взаимодействия с поставщиками сырья и пищевой продукции: Организацию складского и тарного хозяйства на предприятии: Порядок приемки продукции и сырья. Условия хранения пищевой продукции и сырья и других материальных ресурсов, правила размещения продукции, проведение санитарно-гигиенических мероприятий на складе, соблюдение условий хранения и сроков годности продукции; Порядок отпуска продукции, его документальное оформление; Виды тары, порядок ее приемки, вскрытия и хранения, возврата тары.</p> <p>Организация производства продукции на предприятии питания; построение производственного цикла; оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, посудой, средствами транспортировки сырья и готовой продукции; эффективность и безопасность используемого оборудования; применяемые технологии производства продукции. Соблюдение требований нормативных правовых актов при организации и осуществлении основного производства на предприятии. Организация контроля качества выпускаемой продукции. Организация производственного контроля на предприятии. Организация работы вспомогательных служб на предприятии (моечные столовой и кухонной посуды, сервизная, хлеборезка, бельевая и т.д.). Соблюдение санитарно-гигиенических требований на предприятии.</p> <p>Оценка планировки предприятия, взаимосвязь основных помещений, соблюдение принципов проектирования, технологических, санитарно-гигиенических требований к планировочному решению предприятий питания.</p> <p>Организация работы персонала предприятия питания. Кадровая политика предприятия. Штатное расписание предприятия. Должностные инструкции работников. Формы организации труда, и их влияние на эффективность производства, взаимодействие в процессе труда, совмещение профессий, разделение труда по квалификации, по операциям технологического процесса. Режим работы предприятия в целом и его структур в отдельности (залов, производственных цехов, помещений для приема и хранения продуктов); режим работы поваров, официантов, барменов и буфетчиков, мойщиков посуды и т.д.</p> <p>Организация охраны труда на предприятии. Мероприятия по улучшению условий труда работников. Методы стимулирования труда работников, применяемые на предприятии. Контроль соблюдения производственной дисциплины.</p> <p>, Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. защита отчета по практике.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ФТД.00	Факультативы	
ФТД.01	Кооперативное движение	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) -формирование у обучающихся знаний, умений, навыков о социально-экономической сущности кооперативов и кооперативном движении, как специфическом массовом социально-экономическом движении, которое поддерживает и обеспечивает жизнедеятельность около 1 млрд. человек средне - и малообеспеченного населения планеты Земля; -раскрыть гуманистические идентичные ценности кооперативов мира, одобряемые Организацией Объединенных Наций, являющиеся составной частью ценностей современной цивилизации;</p>

-определить место российского кооперативного движения в развитии международного кооперативного движения; показать влияние кооперативного движения на социально-экономическое и нравственное развитие общества на национальном и международном уровнях.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы
Факультативы.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Содержание

Понятия «кооперация», «кооператив», «объединение кооперативов», «кооперативная система», «кооперативное движение» (основные понятия кооперативной теории и классификацию кооперативов в рамках системного подхода, социально-экономическую сущность кооперативов и кооперативного движения как специфического массового социально-экономического движения)

Многообразие кооперативов в современном мире и их классификация (Историю создания Международного кооперативного альянса, особенности его организационной структуры и цели деятельности, масштабы, проблемы и тенденции развития международного кооперативного движения, предпосылки развития кооперативного движения в XXI веке.)

Общие признаки кооперативов разных видов (Общие признаки, ценности и принципы кооперативов разных видов, гуманистические идентичные ценности кооперативов мира, одобряемые Организацией Объединенных Наций, являющиеся составной частью ценностей современной цивилизации)

Основные кооперативные ценности

Кооперативные принципы (Обосновать исторические факты создания Международного кооперативного альянса, особенности его организационной структуры и цели деятельности, масштабы, проблемы и тенденции развития международного кооперативного движения, предпосылки развития кооперативного движения в XXI веке в целях успешного выполнения профессиональных задач.)

, Формирование кооперативной идеологии в зарубежных странах (Исторические аспекты формирования кооперативной идеологии в зарубежных странах и в России)

Воздействие на возникновение и развитие кооперативного движения идей утопического коммунизма и социализма XVI-XVII веков. Идеи производственно-потребительских общин великих социалистов-утопистов Р. Оуэна и Ш. Фурье.

Концепции кооперативного социализма Л. Блана, Ф. Лассалья.

Сущность христианского социализма Ф. Бюше.

Основные положения теории кооперативизма Ш. Жида.

Концепции кредитной кооперации Г. Шульце-Деличе и Ф. Райффайзена.

Кооперативные идеи Н. Чернышевского.

М. Туган-Барановский о социальных основах кооперации.

Сущность и значение идей А. Чайнова о кооперации.

Кооперативные идеи российских экономистов-реформистов: Н. Баллина, А. Чупрова, А. Васильчикова, Н. Зиберы, В.

Тотомианца и других (Проводить сравнительный анализ содержания кооперативных теорий идеологов зарубежных стран и России)

, Развитие кооперативного движения в условиях свободной конкуренции

Особенности кооперативного движения в условиях монополистического капитализма

Кооперативное движение в эру постиндустриального развития (Историю возникновения и развития кооперативного движения в Западной Европе, странах Америки, Азии и Африки)
Кооперативное движение в странах Западной Европы
Кооперативное движение в странах Америки.
Кооперативное движение в странах Азии и Тихоокеанского региона
Кооперативное движение Африки (Анализировать историю возникновения и развития кооперативного движения в Западной Европе, странах Америки, Азии и Африки для решения задач межкультурного взаимодействия и выстраивать межкультурное взаимодействие с учетом этических норм), Кооперативное движение России с 1905 по 1917 годы
Кооперативное движение России с 1917 по 1940 годы
Кооперация в годы Великой Отечественной войны и послевоенные годы(1941-1960 гг.) (Особенности развития кооперативного движения в России в XX веке, а также на современном этапе)
Развитие кооперации в условиях советской власти в годы незавершенных социально-экономических преобразований с 1961 по 1990 годы (Анализировать главные этапы и закономерности исторического развития кооперативного движения в России в XX веке, а также на современном этапе)
, Изменение политики государства по отношению к кооперации в условиях кардинальных общественных преобразований
Потребительская кооперация – система потребительских обществ и их союзов. Общая характеристика социально-экономической деятельности потребительской кооперации;
Кооперация в сферах производства и услуг современной России.
Сельскохозяйственная кооперация в современной России
Кредитная кооперация в современной России.
Виды кооперативов и их объединений в сфере приобретения жилья.
Общероссийские центры кооперативного движения
,
Международный кооперативный альянс- центр кооперативного движения (Историю создания Международного кооперативного альянса, особенности его организационной структуры и цели деятельности, масштабы, проблемы и тенденции развития международного кооперативного движения, предпосылки развития кооперативного движения в XXI веке.)
Организационное построение МКА
Цели деятельности МКА
Международный день кооперации
Значение международного кооперативного движения
Структура международного кооперативного движения (МКД). Удельный вес кооперативов в национальной экономике
Социальные кооперативы в зарубежных странах
Проблемы и направления развития кооперативного движения. Первая всемирная кооперативная ярмарка – МКА ЭКСПО 2008
Предпосылки развития кооперативного движения (Обосновать исторические факты создания Международного кооперативного альянса, особенности его организационной структуры и цели деятельности, масштабы, проблемы и тенденции развития международного кооперативного движения, предпосылки развития кооперативного движения в XXI веке в целях успешного выполнения профессиональных задач)
, Основные предпосылки возникновения и развития кооперативного движения в Западной Европе ((Историю возникновения и развития кооперативного движения в Западной Европе, странах Америки, Азии и Африки)
Англия – родина кооперативного движения. Рочдейлское потребительское общество справедливых пионеров
Возникновение и развитие кредитной, кооперации в Германии
Зарождение производственной кооперации во Франции
Докооперативные формы объединений в России
Предпосылки развития для кооперативного движения после отмены крепостного права

		<p>Особенности становления кооперативного движения России в последней трети XIX века Происхождение кооперативного движения в странах Америки Происхождение кооперативного движения в Азии и Тихоокеанском регионе Происхождение кооперативного движения в Африке (Анализировать историю возникновения и развития кооперативного движения в Западной Европе, странах Америки, Азии и Африки для решения задач межкультурного взаимодействия и выстраивать межкультурное взаимодействие с учетом этических норм), Организационно-правовые основы кооперативов и их объединений (Обосновать исторические факты создания Международного кооперативного альянса, особенности его организационной структуры и цели деятельности, масштабы, проблемы и тенденции развития международного кооперативного движения, предпосылки развития кооперативного движения в XXI веке в целях успешного выполнения профессиональных задач.) Значение и содержание кооперативных уставов Экономическая основа деятельности кооперативов и их объединений Источники формирования кооперативного имущества Социальные основы деятельности кооперативов разных видов Порядок создания, реорганизации и ликвидации различных кооперативов</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ФТД.02	Сельскохозяйственная кооперация	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) - формировать у студентов знания, умения и навыки в связи с освоением сущности сельскохозяйственной кооперации как социально-ориентированной системы, способной улучшить экономическое положение мелких и средних сельскохозяйственных товаропроизводителей и личных подсобных хозяйств населения; - раскрыть сущность правовых, организационных, экономических, социальных и нравственных основ создания и деятельности организаций сельскохозяйственной кооперации; - сформировать научное представление об основных этапах развития сельскохозяйственной кооперации.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Факультативы.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>Содержание Предмет дисциплины «Сельскохозяйственная кооперация». Цели и задачи дисциплины. Взаимосвязь дисциплины «Сельскохозяйственная кооперация» с другими учебными дисциплинами. Основные категории дисциплины «Сельскохозяйственная кооперация» Понятия: «сельскохозяйственный кооператив», «сельскохозяйственная кооперация», «система сельскохозяйственной кооперации» (основные понятия, виды сельскохозяйственных кооперативов и их значение) Основные виды сельскохозяйственных кооперативов в современном мире: сбытовые; по переработке и сбыту продукции; снабженческие; по производственному обслуживанию; кредитные; многофункциональные; по производству сельскохозяйственной продукции (сельскохозяйственные производственные кооперативы) (схожие и отличительные черты сельскохозяйственных кооперативов и некооперативных форм предприятий, ценности и принципы сельскохозяйственных</p>

кооперативов разных видов).

Цели и функции сельскохозяйственных кооперативов разных видов (осуществлять поиск и синтез информации о разновидностях сельскохозяйственных кооперативов и их значении).

Основные общие признаки сельскохозяйственных кооперативов разных видов, отличающие их от других организационно-правовых форм в аграрном секторе экономики (осуществлять критический анализ схожих и отличительных черт сельскохозяйственных кооперативов и некооперативных форм предприятий, ценностей и принципов сельскохозяйственных кооперативов разных видов) .

Основные ценности и принципы сельскохозяйственных кооперативов, необходимость их соблюдения на практике для обеспечения функционирования сельскохозяйственных кооперативов в интересах своих членов – производителей товарной сельскохозяйственной продукции (навыками выработки вариантов решения социально-экономических и иных задач посредством развития сельскохозяйственной кооперации).

, Причины и предпосылки возникновения сельско-хозяйственных кооперативов в условиях формирования капиталистических отношений (осуществлять поиск и синтез информации о разновидностях сельскохозяйственных кооперативов и их значении) .

Первые сельские кредитные кооперативы Швеции и Германии, их особенности и значение (применять системный подход для определения направлений развития сельскохозяйственных кооперативов разных видов).

Возникновение первых сбытовых кооперативов и кооперативов по переработке и сбыту сельскохозяйственной продукции: их роль в повышении товарности производства крестьянских (фермерских) хозяйств (применять системный подход для определения направлений развития сельскохозяйственных кооперативов разных видов) .

Первые снабженческие сельскохозяйственные кооперативы: виды и значение (применять системный подход для определения направлений развития сельскохозяйственных кооперативов разных видов) .

Образование кооперативов по производственному обслуживанию крестьянских (фермерских) хозяйств: их значение в модернизации мелкотоварного сельскохозяйственного производства (навыками выработки вариантов решения социально-экономических и иных задач посредством развития сельскохозяйственной кооперации) .

Этапы развития сельскохозяйственной кооперации в зарубежных странах (навыками выработки вариантов решения социально-экономических и иных задач посредством развития сельскохозяйственной кооперации).

, Организационно-правовые формы обслуживания сельскохозяйственных товаропроизводителей и кооперация (осуществлять поиск и синтез информации о разновидностях сельскохозяйственных кооперативов и их значении) .

Коллективные формы организации сельскохозяйственного производства и кооперация (применять системный подход для определения направлений развития сельскохозяйственных кооперативов разных видов).

Глобализация и кооперация (применять системный подход для определения направлений развития сельскохозяйственных кооперативов разных видов).

Объединения сельскохозяйственных кооперативов).

Проблемы и тенденции развития разных видов сельскохозяйственной кооперации в современных зарубежных странах (навыками выработки вариантов решения социально-экономических и иных задач посредством развития сельскохозяйственной кооперации).

, Условия и предпосылки зарождения сельскохозяйственной кооперации в России (применять системный подход для определения направлений развития сельскохозяйственных кооперативов разных видов).

Идеи развития сельскохозяйственной кооперации российских идеологов XIX века (осуществлять критический анализ схожих и отличительных черт сельскохозяйственных кооперативов и некооперативных форм предприятий, ценностей и принципов сельскохозяйственных кооперативов разных видов).

Роль прогрессивной интеллигенции, демократически настроенных зажиточных слоев населения, земств в создании сельской кооперации.

Теории идеологов сельскохозяйственной кооперации XIX века А.В. Чаянова, М.И. Туган-Барановского, С.Л. Маслова и других российских ученых (применять системный подход для определения направлений развития сельскохозяйственных кооперативов разных видов) .

		<p>Создание Московского народного банка (МНБ).</p> <p>Образование союзов сельскохозяйственной кооперации разных уровней (применять системный подход для определения направлений развития сельскохозяйственных кооперативов разных видов).</p> <p>Укрепление правового положения сельскохозяйственных кооперативов (основы правового регулирования сельскохозяйственных кооперативов и их объединений в РФ, органы управления и контроля сельскохозяйственных кооперативов и их функции, экономические и социальные основы сельскохозяйственных кооперативов разного вида и их объединений) .</p> <p>Содействие государства развитию сельскохозяйственной кооперации.</p> <p>Масштабы развития сельскохозяйственной кооперации в досоветский период.</p> <p>, Условия и особенности развития сельскохозяйственной кооперации в 1917-1927 гг. (осуществлять поиск и синтез информации о разновидностях сельскохозяйственных кооперативов и их значении)</p> <p>Коллективизация сельского хозяйства.</p> <p>виды коллективных хозяйств и тенденции их развития.</p> <p>колхозное строительство (осуществлять поиск и синтез информации о разновидностях сельскохозяйственных кооперативов и их значении) .</p> <p>сельскохозяйственная кооперация в годы великой отечественной войны (1941-1945 гг.)</p> <p>особенности развития сельскохозяйственной кооперации в советский период (применять системный подход для определения направлений развития сельскохозяйственных кооперативов разных видов).</p> <p>огосударствление сельскохозяйственной кооперации в период советской власти и его последствия.</p> <p>изменение политики советского государства по отношению к кооперации в 80-е годы XX века.</p> <p>закон союза советских социалистических республик «о кооперации в СССР»: основные положения закона о сельскохозяйственной кооперации (применять системный подход для определения направлений развития сельскохозяйственных кооперативов разных видов (навыками выработки вариантов решения социально-экономических и иных задач посредством развития сельскохозяйственной кооперации).</p> <p>, Условия и проблемы развития сельскохозяйственной кооперации в первые годы кардинальных общественных преобразований в России (осуществлять критический анализ схожих и отличительных черт сельскохозяйственных кооперативов и некооперативных форм предприятий, ценностей и принципов сельскохозяйственных кооперативов разных видов).</p> <p>Формирование предпосылок для создания разных видов сельскохозяйственных кооперативов во второй половине 90-х годов XX века (основы правового регулирования сельскохозяйственных кооперативов и их объединений в РФ, органы управления и контроля сельскохозяйственных кооперативов и их функции, экономические и социальные основы сельскохозяйственных кооперативов разного вида и их объединений).</p> <p>Классификация сельскохозяйственных кооперативов, предусмотренных законом «О сельскохозяйственной кооперации» (схожие и отличительные черты сельскохозяйственных кооперативов и некооперативных форм предприятий, ценности и принципы сельскохозяйственных кооперативов разных видов).</p> <p>Особенности сельскохозяйственных кооперативов разных видов (применять системный подход для определения направлений развития сельскохозяйственных кооперативов разных видов).</p> <p>Объединения сельскохозяйственных кооперативов (навыками выработки вариантов решения социально-экономических и иных задач посредством развития сельскохозяйственной кооперации).</p> <p>Объединения сельскохозяйственных кооперативов: Ассоциация крестьянских (фермерских) хозяйств и сельскохозяйственных кооперативов России (АККОР); Агропромышленный союз России, Федеральный союз сельскохозяйственных потребительских кооперативов, Союз .рыболовецких колхозов России, Союз садоводов России.</p> <p>Развитие сельскохозяйственных производственных кооперативов (осуществлять поиск и синтез информации о разновидностях сельскохозяйственных кооперативов и их значении).</p> <p>Особенности становления и развития сельскохозяйственных потребительских кооперативов (осуществлять поиск и синтез информации о разновидностях сельскохозяйственных кооперативов и их значении).</p> <p>Роль сельскохозяйственной кооперации в развитии личных подсобных хозяйств (осуществлять поиск и синтез</p>
--	--	---

		<p>информации о разновидностях сельскохозяйственных кооперативов и их значениях)/ Кооперативные товарищества садоводов, огородников, животноводов. Перспективы развития сельскохозяйственной кооперации России в условиях рынка (применять системный подход для определения направлений развития сельскохозяйственных кооперативов разных видов) . Участие сельскохозяйственной кооперации в реализации социальных программ и приоритетного национального проекта «Развитие агропромышленного комплекса» (применять системный подход для определения направлений развития сельскохозяйственных кооперативов разных видов). , Организационно-правовые основы сельскохозяйственных кооперативов. Уставы кооперативов (основы правового регулирования сельскохозяйственных кооперативов и их объединений в РФ, органы управления и контроля сельскохозяйственных кооперативов и их функции, экономические и социальные основы сельскохозяйственных кооперативов разного вида и их объединений). Правомочия сельскохозяйственных кооперативов. Органы управления и контроля сельскохозяйственных кооперативов и их функции (основы правового регулирования сельскохозяйственных кооперативов и их объединений в РФ) . Социальная база сельскохозяйственных кооперативов. Членство в кооперативе. Ассоциированные члены кооператива. Права и обязанности членов кооператива. (основы правового регулирования сельскохозяйственных кооперативов и их объединений в РФ, органы управления и контроля сельскохозяйственных кооперативов и их функции, экономические и социальные основы сельскохозяйственных кооперативов разного вида и их объединений). Имущество сельскохозяйственного кооператива. Источники формирования имущества кооператива. Паевые взносы членов кооператива. Особенности распределения прибыли сельскохозяйственного кооператива по итогам хозяйственного года. (основы правового регулирования сельскохозяйственных кооперативов и их объединений в РФ, органы управления и контроля сельскохозяйственных кооперативов и их функции, экономические и социальные основы сельскохозяйственных кооперативов разного вида и их объединений) , Порядок создания сельскохозяйственного кооператива, предусмотренный законом «О сельскохозяйственной кооперации». Формирование организационного комитета. Подготовка проекта кооператива. Разработка проекта устава кооператива. Прием заявлений о вступлении в члены кооператива. Подготовка и проведение общего организационного собрания членов кооператива. Государственная регистрация кооператива. Подготовка кооператива к началу хозяйственных операций.(основы правового регулирования сельскохозяйственных кооперативов и их объединений в РФ, органы управления и контроля сельскохозяйственных кооперативов и их функции, экономические и социальные основы сельскохозяйственных кооперативов разного вида и их объединений) Особенности образования сельскохозяйственного производственного и сельскохозяйственного потребительского кооперативов. Опыт создания сельскохозяйственных кооперативов разных видов: <ul style="list-style-type: none"> • производственные сельскохозяйственные кооперативы: организационная структура, членские и имущественные отношения, функции, основные результаты хозяйственной деятельности; • потребительские сельскохозяйственные кооперативы: история создания, членские и имущественные отношения, функции, результаты хозяйственной деятельности (навыками выработки вариантов решения социально-экономических и иных задач посредством развития сельскохозяйственной кооперации). Значение совершенствования правовых и социально-экономических предпосылок создания сельскохозяйственных кооперативов (осуществлять поиск и синтез информации о разновидностях сельскохозяйственных кооперативов и их значениях). Необходимость участия государства в создании и развитии сельскохозяйственных кооперативов в аграрном секторе России (применять системный подход для определения направлений развития сельскохозяйственных кооперативов разных видов).</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
ФТД.03	Организация и экономика	Цели освоения дисциплины (модуля)

	<p>ресторанного бизнеса</p>	<p>формирование у студентов теоретических знаний и умений, приобретение практических навыков в организации работы предприятия сферы ресторанного бизнеса, повышение эффективности управления предприятиями ресторанного бизнеса с целью повышения их доходности и улучшения качества обслуживания населения с учетом ситуации на рынке услуг в сфере питания, современных технологий, форм и методов обслуживания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Факультативы.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания</p> <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Состояние и тенденции развития ресторанного рынка в России. 2. Классификация предприятий ресторанного бизнеса в России. 3. Управленческие решения по организации и координации работы производства, деятельности департаментов, служб, отделов предприятия питания. 4. Особенности организации работы производства, деятельности служб ресторана. 5. Правовые и нормативные документы в области ресторанного бизнеса при организации работы производства и структурных подразделений. <ol style="list-style-type: none"> 1. Управленческие решения по планированию, координации, организации процессов обслуживания потребителей. 2. Правила и особенности обслуживания гостей ресторана. 3. Взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции. 4. Особенности организации питания в отелях, музеях, на туристических маршрутах. 5. Формы организации обслуживания в ресторанном бизнесе., 1. Этапы бизнес-планирования по открытию нового ресторана. 2. Определение целевого сегмента ресторана и его местоположения. 3. Разработка концепции предприятия питания. 4. Методика составления и оформления меню. 5. Нормативно-правовая база открытия предприятия питания., 1. Управленческие решения по ценообразованию на покупные товары и продукцию собственного производства в ресторане. <ol style="list-style-type: none"> 2. Реклама и продвижение услуг предприятия питания на рынок ресторанного бизнеса. 3. Методы стимулирования продвижения услуг в ресторанном бизнесе., 1. Управленческие решения по объему капитальных вложений предприятия питания. Инвестиционные затраты на открытие предприятия. 2. Планирование оборота предприятия питания, валового дохода. 3. Планирование издержек производства и обращения. 4. Оценка рисков, сопряженных с открытием и деятельностью предприятия питания, и их страхование., 1. Управленческие решения по организации работы персонала. Кадровая политика предприятия питания. Рациональная организация труда производственного персонала ресторана. <ol style="list-style-type: none"> 2. Классификация должностей сотрудников предприятия питания. Квалификационные требования. 3. Система поиска и отбора персонала для департаментов и подразделений предприятия питания. 4. Адаптация и обучение (повышение квалификации) персонала для ресторанного бизнеса. 5. Мотивационные аспекты работы персонала предприятия питания в ресторанном бизнесе. Лояльность персонала ресторана., 1. Организация контроля функционирования деятельности ресторана. Виды контроля, принципы создания системы контроля в ресторане.
--	-----------------------------	---

		<p>2. Контроль работы департаментов (служб, отделов), в том числе с применением автоматизированных систем управления рестораном (АСУ).</p> <p>3. Контроль работы персонала, в том числе с применением автоматизированных систем управления рестораном (АСУ), 1. Сущность и методы оценки эффективности деятельности ресторана.</p> <p>2. Эффективность работы департаментов, подразделений ресторана и ее оценка.</p> <p>3. Оценка эффективности работы персонала предприятия питания., 1. Состояние и тенденции развития мирового рынка ресторанных услуг.</p> <p>2. Принятие управленческих решений по организации работы в ресторанах за рубежом.</p> <p>3. Опыт лидеров мирового ресторанного рынка по организации планирования и координации деятельности ресторанного бизнеса.</p> <p>4. Классификация предприятий ресторанного бизнеса (зарубежный опыт).</p> <p>5. Мировой опыт координации контроля качества в ресторанном бизнесе.</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
ФТД.04	Кооперативное право	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся комплекса знаний, умений, навыков и компетенций в области кооперативного права, а также их подготовка к нормотворческой, правоприменительной, правоохранительной и экспертно-консультационной деятельности в сфере кооперации.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Факультативы.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>Содержание Понятие, предмет и методы российского кооперативного права. (понятие, предмет, методы и принципы кооперативного права и правовой статус его субъектов) Основные принципы кооперативного права. (понятие, предмет, методы и принципы кооперативного права и правовой статус его субъектов) Основные международные источники кооперативного права и их характеристика.(сущность и содержание источников кооперативного права) Источники российского кооперативного права.(сущность и содержание источников кооперативного права) , Понятие и признаки субъектов кооперативного права. (принимать решения в соответствии с кооперативным законодательством) Понятие, признаки и виды кооперативов. (сущность и содержание источников кооперативного права) Принципы деятельности кооперативов. (сущность и содержание источников кооперативного права) Союзы, представительства и филиалы кооперативных организаций. (содержание и порядок подготовки юридических заключений по вопросам кооперативного права) , Порядок создания кооперативной организации.(порядок создания, реорганизации и ликвидации кооператива) Основные положения устава кооперативов. (правила анализа и применения норм кооперативного права)</p>

Государственная регистрация кооперативных организаций. (порядок создания, реорганизации и ликвидации кооператива)
Прекращение деятельности кооперативной организации(правила анализа и применения норм кооперативного права)
Несостоятельность (банкротство) кооператива. (порядок создания, реорганизации и ликвидации кооператива)
Членство в кооперативе. Права и обязанности членов кооперативных организаций. (порядок создания, реорганизации и ликвидации кооператива), Система органов управления кооперативной организации (структуру органов управления и контроля в кооперативах и правовые основы их взаимодействия с органами государственной власти)
Общее собрание кооператива: компетенция, порядок принятия решений. (решения в соответствии с кооперативным законодательством)
Совет и правление кооператива. (структуру органов управления и контроля в кооперативах и правовые основы их взаимодействия с органами государственной власти)
Ревизионная комиссия кооператива. (структуру органов управления и контроля в кооперативах и правовые основы их взаимодействия с органами государственной власти)
Особенности управления кооперативов различных видов.(реализация норм права в кооперативных правоотношениях), Понятие права собственности кооператива. (правовой режим имущества кооперативов и порядок осуществления ими внешнеэкономической деятельности)
Источники формирования имущества кооператива. (решения в соответствии с кооперативным законодательством)
Фонды кооперативов. (правовой режим имущества кооперативов и порядок осуществления ими внешнеэкономической деятельности)
Порядок использования и распределения доходов кооператива.(решения в соответствии с кооперативным законодательством)
, Понятие, признаки и виды потребительских кооперативов.(подготовка квалифицированных юридических заключений по вопросам деятельности кооперативных организаций)
Понятие и цели деятельности потребительских обществ. (подготовка квалифицированных юридических заключений по вопросам деятельности кооперативных организаций)
Правовые основы создания и деятельности потребительских обществ. (структуру, содержание и порядок подготовки юридических заключений по вопросам кооперативного права)
Особенности правового статуса иных потребительских кооперативов. (органы управления и контроля в кооперативах и правовые основы их взаимодействия с органами государственной власти)

, Понятие, признаки и виды производственных кооперативов.(порядок создания, реорганизации и ликвидации кооператива)
Понятие и цели деятельности производственных, перерабатывающих и заготовительных кооперативов. (осуществлять консультирование по вопросам деятельности кооперативных организаций)
Особенности правового статуса торговых и бытовых кооперативов. (порядок создания, реорганизации и ликвидации кооператива)
Особенности правового статуса кооперативов в сфере услуг. (подготовка квалифицированных юридических заключений по вопросам деятельности кооперативных организаций)
Понятие, признаки и правовая основа деятельности кредитных кооперативов. (подготовка квалифицированных юридических заключений по вопросам деятельности кооперативных организаций)
Особенности правового статуса страховых кооперативов и обществ взаимного страхования. (порядок создания, реорганизации и ликвидации кооператива)

, Понятие, признаки и виды сельскохозяйственных кооперативов. (консультирование по вопросам деятельности кооперативных организаций)
Особенности правового статуса сельскохозяйственных производственных кооперативов. (реализация норм права в кооперативных правоотношениях)
Особенности правового статуса сельскохозяйственных потребительских кооперативов.(консультирование по вопросам

		<p>деятельности кооперативных организаций) , Порядок осуществления кооперативами и их объединениями внешнеэкономической деятельности. (режим имущества кооперативов и порядок осуществления ими внешнеэкономической деятельности) Основные нормативные акты, регулирующие внешнеэкономическую деятельность кооперации. (режим имущества кооперативов и порядок осуществления ими внешнеэкономической деятельности) Правовой статус и основные направления деятельности кооперативных организаций во внешнеэкономической сфере. (реализация норм права в кооперативных правоотношениях) Общая характеристика кооперативного права зарубежных стран.(реализация норм права в кооперативных правоотношениях)</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
--	--	--