

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Профиль: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В  
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

## **Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)**

Основной целью курса является повышение совершенствования исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем иноязычных компетенций для решения коммуникативных задач в различных социально-бытовой, культурной, профессионально-ориентированной и научной деятельности в иноязычной среде и при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

### **Задачи курса:**

- повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- развитие когнитивных и исследовательских умений (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- развитие информационной культуры (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- расширение кругозора и повышение общей культуры студентов (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- формирование профессионально-ориентированной языковой подготовки (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- расширение лингвокультурологических и междисциплинарных знаний студентов (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- развитие общечеловеческих и нравственных ценностей творчески и самостоятельно мыслящих специалистов (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- формирование и развитие навыков и умений коммуникативного, делового иноязычного общения (ОК-4, ОК-15, ПК-31);
- совершенствование рациональных приемов самостоятельной работы (ОК-4, ОК-15, ПК-31).

## **2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу (базовая часть, Б1.Б.1). Для изучения учебной

дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующей одноименной дисциплиной на базовом уровне общеобразовательной системы обучения. Студент должен:

**знать/понимать:**

· значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;

· значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видовременные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен, различные типы сложных предложений, наречия меры и степени, сложное дополнение), систематизацию изученного грамматического материала;

· страноведческую информацию из аутентичных источников, обогащающую социальным опытом студентов: сведения о стране/странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре, взаимоотношениях с нашей страной, языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера;

**уметь:**

· вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;

· рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка;

· относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;

· читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические – используя основные

виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи;

писать личное письмо, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;

· использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для общения с представителями других стран, ориентации в современном поликультурном мире; получения сведений из иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), необходимых в образовательных и самообразовательных целях; расширения возможностей в выборе будущей профессиональной деятельности; изучения ценностей мировой культуры, культурного наследия и достижений других стран; ознакомления представителей зарубежных стран с культурой и достижениями России;

**ИМЕТЬ НАВЫКИ:**

- извлекать необходимую информацию из иноязычных источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
- переводить информацию из одной знаковой системы в другую (из текста в таблицу, из аудиовизуального ряда в текст и др.);
- отделять основную информацию от второстепенной;
- критически оценивать достоверность полученной информации;
- передавать содержание информации адекватно поставленной цели (сжато, полно, выборочно);
- самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата) при работе с иноязычными материалами;
- выбирать знаковые системы адекватно познавательной и коммуникативной ситуации;
- развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства (в том числе от противного) и иллюстрировать с помощью примеров;
- работать продуктивно и целенаправленно с текстами художественного, публицистического и официально-делового стилей, понимать их специфику;
- адекватно воспринимать язык средств массовой информации;
- создавать материал для устных презентаций с использованием на старшей ступени обучения мультимедийных технологий.

### **3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

<p><b>Общекультурные:</b> (ОК)</p>	<p>(ОК – 4) свободно владеет письменной и устной речью, способен использовать профессионально-ориентированную ретиорику, владеет методами создания понятийных текстов, способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков</p> <p>(ОК – 15) владеет одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимает основную терминологию сферы своей профессиональной деятельности</p>
<p><b>Профессиональные:</b> (ПК)</p>	<p>(ПК-31) способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>
<p><b>Иные компетенции:</b></p>	<p>Развитие коммуникативной, речевой, языковой, социокультурной/межкультурной, компенсаторной учебно-познавательной компетенций</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих, а именно:             <ul style="list-style-type: none"> <li>— речевая компетенция — развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме);</li> <li>— языковая компетенция — овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, лексическими, грамматическими) в соответствии с темами и ситуациями общения, отобранными для основной школы; освоение знаний о языковых явлениях изучаемого языка, разных способах выражения мысли в родном и иностранном языках;</li> <li>— социокультурная/межкультурная компетенция — приобщение к культуре, традициям, реалиям стран/страны изучаемого языка в рамках тем, сфер и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся основной школы на разных ее этапах; формирование умения</li> </ul> </li> </ul>

	<p>представлять свою страну, ее культуру в условиях межкультурного общения;</p> <p>— компенсаторная компетенция — развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче информации;</p> <p>— учебно-познавательная компетенция — дальнейшее развитие общих и специальных учебных умений, универсальных способов деятельности; ознакомление с доступными учащимся способами и приемами самостоятельного изучения языков и культур, в том числе с использованием новых информационных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие личности учащихся посредством реализации воспитательного потенциала иностранного языка: <ul style="list-style-type: none"> <li>— формирование у учащихся потребности изучения иностранных языков и овладения ими как средством общения, познания, самореализации и социальной адаптации в поликультурном, полиэтническом мире в условиях глобализации на основе осознания важности изучения иностранного языка и родного языка как средства общения и познания в современном мире;</li> <li>— формирование общекультурной и этнической идентичности как составляющих гражданской идентичности личности; воспитание качеств гражданина, патриота; развитие национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных сообществ, толерантного отношения к проявлениям иной культуры; лучшее осознание своей собственной культуры;</li> <li>— развитие стремления к овладению основами мировой культуры средствами иностранного языка;</li> <li>— осознание необходимости вести здоровый образ жизни путем информирования об общественно признанных формах поддержания здоровья и обсуждения необходимости отказа от вредных привычек.</li> </ul> </li> </ul> <p>Формирование/совершенствование иноязычных</p>
--	--

	<p>коммуникативных умений студентов на двух уровнях: <b><u>Основном</u></b> (A1 – A2+) и <b><u>Повышенном</u></b> (A2+ - B1+) в зависимости от исходного уровня иноязычной коммуникативной компетенции студентов</p> <p><b>Языковая компетенция (включая компенсаторную)</b></p> <p>Содержание языковой подготовки отражает только то, что обозначает «прирост» в овладении фонетикой, лексикой и грамматикой в диапазоне выделенных уровней, которые достигаются в процессе обучения иностранным языкам в неязыковом вузе (До порогового уровня A2 и Порогового B1<sup>1</sup> в зависимости от входного уровня студентов или в зависимости от осваиваемого варианта программы).</p> <p><b><u>Основной уровень</u></b></p> <p>Формирование и совершенствование слухо-произносительных навыков применительно к новому языковому и речевому материалу.</p> <p>Лексика в рамках обозначенной тематики.</p> <p>Коррекция и развитие навыков продуктивного использования основных грамматических форм и конструкций: система времен глагола, типы простого и сложного предложения, наклонение, модальность, залог, знаменательные и служебные части речи.</p> <p>Формирование и совершенствование орфографических навыков применительно к новому языковому и речевому материалу.</p> <p><b><u>Повышенный уровень</u></b></p> <p>Расширение объема продуктивного и рецептивного лексического минимума за счет лексических средств, обслуживающих новые темы, проблемы и ситуации общения.</p> <p>Грамматические конструкции, необходимые для</p>
--	---

<sup>1</sup> При необходимости более детальное описание языковой компетенции см. в Common European Framework of Reference for Language Learning and Teaching. – Strasbourg: Council of Europe Press, 1996.

выражения следующих коммуникативных функций:

- запрос и передача информации (конкретизация, описание, повествование, исправление утвердительных и отрицательных утверждений, ожидание подтверждения информации, требование подтверждения и т.д.)
- выражение и выяснение отношения и/или позиции (выражение согласия, вынужденного согласия, возражения, несогласия с утвердительным и отрицательным утверждением отрицание утверждения, выражение намерений и т.д.)
- выработка совместного решения (инструкции и команды, просьба, мольба, пренебрежение, предложение помощи, совет, побуждение к действию, получение разрешения, приглашение, отказ и т.д.)
- установление и поддержание контакта (привлечение внимания, формальное и неформальное приветствие, обращение, представление и т.д.)
- структурирование высказывания (введение темы, приведение примеров, перечисление, выражение мнения, подчеркивание основных мыслей, подведение итогов, переход к другой теме, запрос мнения собеседника, прерывание и вступление в беседу, индикация факта слушания собеседника и т.д.)
- обеспечение процесса коммуникации и восстановление его в случае сбоя (сигналы непонимания, просьба повтора всего сказанного или его части, просьба подтвердить или разъяснить информацию, способы донести до собеседника свое мнение и т.д.).

**Речевые компетенции**



## **Рецептивные виды речевой деятельности**

### **аудирование**

#### **Основной уровень**

Понимание основного содержания текста:

- общественно-политические, публицистические (медийные) тексты по обозначенной проблематике,
- рассказы/ письма зарубежных студентов и/или преподавателей о своих вузах,
- блоги/ веб-сайты, информационные буклеты о вузах,
- описание образовательных курсов и программ

Понимание запрашиваемой информации:

- прагматические тексты справочно-информационного и рекламного характера по обозначенной проблематике

Детальное понимание текста:

- общественно-политические, публицистические (медийные) тексты, прагматические тексты справочно-информационного и рекламного характера по обозначенной проблематике;
- письма личного характера

#### **Повышенный уровень**

Понимание запрашиваемой информации:

- нелинейные тексты (таблицы, схемы, графики, диаграммы, карты, гипертексты, социальный Интернет, чаты и др.)
- прагматические тексты справочно-информационного и рекламного характера (буклеты, проспекты, рекламные листовки, рецепты и т.д.)
- презентации зарубежных образовательных программ/ вузов, курсов
- поиск информации об университетах за рубежом, (языковых) школах/курсах и др. учебных заведениях с целью продолжения образования с использованием справочной литературы, в том числе, сети Интернет.

Детальное понимание текста:

- научно-популярные и научные тексты по обозначенной проблематике

- материалы студенческой прессы
- информация о конкурсах, стипендиях и грантах
- публицистические тексты по обозначенной проблематике

### **Продуктивные виды речевой деятельности**

#### **Говорение**

##### **Основной уровень**

- монолог-описание
- монолог-сообщение
- диалог- расспрос

##### **Повышенный уровень**

- монолог-размышление
- диалог-расспрос
- диалог-обмен мнениями / диалог- убеждение (в рамках ролевых игр по обозначенной проблематике)
- диалог- побуждение к действию

#### **Письмо**

##### **Основной уровень**

- электронные письма личного характера
- запись тезисов выступления о своем вузе
- запись основных мыслей и фактов из аудиотекстов и текстов для чтения по изучаемой проблематике
- заполнение форм и бланков для участия в студенческих программах
- поддержание контактов со студентами за рубежом при помощи электронной почты.
- заполнение формуляров и бланков прагматического характера (регистрационные бланки, таможенная декларация и т.д.)
- письменные проектные задания (презентации, буклеты, рекламные листовки, коллажи, постеры, стенные газеты и т.д.)

##### **Повышенный уровень**

- эссе разных типов (по обозначенной проблематике
- оформление письменной части проектного задания (информационный или рекламный листок / буклет о факультете или вузе / телекоммуникационный проект и т.п.);
- создание персональных блогов и сайтов

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- написание эссе</li> <li>- подготовка докладов на студенческую научную конференцию</li> </ul>
--	---

В результате изучения учебной дисциплины (модуля) «Иностранный язык» обучающиеся должны на уровне А 1 – А2+:

**знать:**

- объем лексического минимума;
- структуру простого предложения;
- структурные типы предложения;
- грамматические формы и конструкции;
- терминологические блоки по тематике потребительской кооперации и специальности;
- функциональной и стилистически-смысловой структуры языка, позволяющей соотносить языковые средства с нормами речевого поведения, которых придерживаются носители языка;
- культуру этики и нормы речевых стереотипов делового языка;

**уметь:**

- достичь коммуникации на основном уровне (А1 – А2+);
- участвовать в диалоге в связи с содержанием текста;
- составить сообщение в рамках лингвострановедческой с учетом национально-культурной специфики, общенаучной и общеэкономической тематик;
- понимать монологическое высказывание в рамках лингвострановедческой, общенаучной и общеэкономической тематик;
- фиксировать информацию;
- письменно реализовывать коммуникативные намерения;
- составить деловое письмо на иностранном языке по заданным реквизитам;
- написать рендеринг;
- понимать и активно использовать в иноязычном общении маркированно-дифференцированную лексику профессиональной сферы;
- участвовать в дискуссиях (круглые столы, совещания, собрания, ролевая игра, ролевой диалог, выступления с докладом), используя диалогическую и монологическую речь профессионального характера с соблюдением функциональной и грамматической системы языка;
- использовать коммуникативные и социокультурные умения в соответствии с принятыми в странах изучаемого языка нормами социально приемлемого общения;

- спонтанно реагировать в процессе коммуникации, формировать психологическую готовность к реальному иноязычному общению в различных ситуациях;
- развить как собственно коммуникативные, так и профессионально-коммуникативные информационные, академические и социальные умения;
- передавать содержания печатного учебного текста с использованием переводческих трансформаций;
- вычленять опорные смысловые блоки в представленном тексте;
- выделять основную мысль и факты, за исключением избыточной информации;
- определять структурно-семантическое ядро;

**владеть:**

- всеми видами чтения аутентичной и адаптированной литературы, в том числе:
  - а) ознакомительным чтением,
  - б) изучающим чтением;
- речевым этикетом повседневного общения,
- различными видами речевой деятельности: говорением, аудированием, чтением, письмом, переводом;
- владение всеми видами монологического высказывания, в том числе таким видом как презентация;

**на повышенном уровне (A2+ - B1+):**

**знать:**

- лексический объем в рамках пройденной программы;
- дальнейшее расширение потенциального общеэкономического и экономического словаря по направлениям;
- усложненные структуры в составе предложения;
- усложненные грамматические формы и конструкции;

**уметь:**

- достичь коммуникации на повышенном уровне (A2 – B1+);
- участвовать в диалоге профессионального характера;
- составить сообщение в рамках лингвострановедческой, общенаучной и общеэкономической тематик;
- понимать монологическое высказывание в рамках лингвострановедческой, общенаучной и общеэкономической тематик, обсудить услышанное, выразить свое мнение по поводу услышанного;
- письменно реализовывать коммуникативные намерения, составлять план, тезисы сообщения;
- составлять аннотации;

- реферировать;
- составить деловое письмо по заданным реквизитам на иностранном языке;
- составить договор, контракт;
- написать рендеринг;
- составлять план тезисов, докладов, выступлений в рамках, представленных профессиональных тем;
- участвовать в дискуссиях (круглые столы, совещания, собрания, ролевая игра, ролевой диалог, выступления с докладом), используя диалогическую и монологическую речь с соблюдением функциональной и грамматической системы языка;
- использовать коммуникативные и социокультурные умения в соответствии с принятыми в странах изучаемого языка нормами социально приемлемого общения;
- спонтанно реагировать в процессе коммуникации, формировать психологическую готовность к реальному иноязычному общению в различных ситуациях;
- развить как собственно коммуникативные, так и профессионально-коммуникативные, информационные, академические и социальные умения;
- передавать содержания печатного учебного текста с использованием переводческих трансформаций;
- вычленять опорные смысловые блоки в читаемом тексте,
- определять структурно-семантическое ядро,
- выделять основную мысль и факты, за исключением избыточной информации;

**владеть:**

- зрело всеми видами чтения оригинальной литературы разных стилей и жанров

Курс интегрирует два традиционно выделяемых содержательных блока: «Иностранный язык для общих целей», «Иностранный язык для академических целей».

Интеграция и нелинейность содержания обучения иностранному языку во всех разделах/содержательных блоках Программа обеспечивает возможность ротации речевого и языкового материала, усиливает когнитивную составляющую обучения, при организации процесса обучения позволяет сместить акцент с аудиторных занятий с преобладанием репродуктивно-тренировочных заданий на самостоятельные поисково-познавательные виды деятельности с разной степенью учебной автономии.

## **Содержание дисциплины**

1.	Социально-бытовой	<p><b><u>Лексика:</u></b>  Реалии современного мира.  Взаимоотношения между людьми. Дружба.  Взаимоотношения в семье. Характер и внешность.  Средства массовой информации. Телевидение-источник информации и развлечение.  Культура и традиции стран изучаемого языка, правила речевого этикета.  Дифференциация лексики по сферам применения в объеме 300 слов  Свободные и устойчивые словосочетания  Обиходно-литературный стиль</p> <p><b><u>Фонетика</u></b>  Специфика артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения, характерные для социально-бытовой сферы коммуникации; чтение транскрипции.</p> <p><b><u>Грамматика</u></b>  Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении общего характера; основные грамматические явления, характерные для социально-бытовой сферы коммуникации.</p> <p><b>Английский язык</b>  Порядок слов простого предложения. Сложное предложение: сложносочиненное и сложноподчиненное предложения. Союзы и относительные местоимения. Эллиптические предложения. Бессоюзные придаточные. Употребление личных форм глагола в активном и пассивном залогах. Согласование времен. Функции инфинитива: инфинитив в функции подлежащего, определения, обстоятельства.</p> <p><b>Французский язык</b>  Порядок слов простого предложения. Сложное предложение: сложносочиненное и сложноподчиненное предложения. Союзы. Употребление личных форм глаголов в активном залоге. Согласование времен.</p> <p><b>Немецкий язык</b>  Простые распространенные, сложносочиненные и сложноподчиненные предложения. Рамочная конструкция и отступления от нее. Место и порядок слов придаточных предложений. Союзы и корреляты. Бессоюзные придаточные предложения.</p>
----	-------------------	--

		<p>Распространенное определение. Причастие I с zu в функции определения. Приложение. Степени сравнения прилагательных. Указательные местоимения в функции замены существительного.</p> <p><b><u>Говорение:</u></b> Диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях общения. Основы публичной речи (устное сообщение, доклад)</p> <p><b><u>Аудирование</u></b> Понимание диалогической и монологической речи в сфере социально-бытовой коммуникации.</p> <p><b><u>Чтение</u></b> Виды текстов: несложные прагматические тексты и тексты по широкому и узкому профилю социально-бытовой коммуникации.</p> <p><b><u>Письмо</u></b> Виды речевых произведений, сообщения, частное письмо, деловое письмо, биография</p>
2.	Социально-культурный	<p><b><u>Лексика:</u></b> Интересные новости. Современный образ жизни. Жизнь крупных городов. Электронные помощники в нашем доме. Благополучие и способы его достижения. Духовные и материальные ценности. Выдающиеся личности. Как провести свободное время. Любимые книги и фильмы. Путешествуя по миру. Культурные традиции стран изучаемого языка.</p> <p>Дифференциация лексики по сферам применения в объеме 300 слов</p> <p>Свободные и устойчивые словосочетания</p> <p>Научный стиль, Основные особенности научного стиля.</p> <p><b><u>Фонетика:</u></b> Специфика артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения, характерные для социально-культурной сферы коммуникации; чтение транскрипции.</p> <p>Дифференциация лексики по сферам применения в объеме 300 слов</p> <p><b><u>Грамматика</u></b></p>

		<p>Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении общего характера; основные грамматические явления, характерные для социально-культурной сферы коммуникации.</p> <p><b>Английский язык</b> Синтаксические конструкции: оборот «дополнение с инфинитивом» (объектный падеж с инфинитивом); оборот «подлежащее с инфинитивом» (именительный падеж с инфинитивом); инфинитив в функции вводного члена; инфинитив в составном именном сказуемом (be + инф.) и в составном модальном сказуемом; (оборот «for + smb. to do smth.»). Сослагательное наклонение. Модальные глаголы.</p> <p><b>Французский язык</b> Пассивная форма глагола. Возвратные глаголы в значении пассивной формы. Безличные конструкции. Конструкции с инфинитивом: avoir a + infinitif; ktre a + infinitif; laisser + infinitif; faire + infinitif. Неличные формы глагола: инфинитив настоящего и прошедшего времени; инфинитив, употребляемый с предлогами; инфинитивный оборот.</p> <p><b>Немецкий язык</b> Однородные члены предложения разного типа. Инфинитивные и причастные обороты в различных функциях. Модальные конструкции sein и haben + zu + infinitiv. Модальные глаголы с <u>инфинитивом I и II</u> актива и пассива.</p> <p><b><u>Говорение:</u></b> Диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях неофициального и официального общения. Основы публичной речи (устное сообщение, доклад).</p> <p><b><u>Аудирование.</u></b> Понимание диалогической и монологической речи в социально-культурной сфере коммуникации.</p> <p><b><u>Чтение.</u></b> Виды текстов: несложные прагматические тексты по социально-культурной сфере.</p> <p><b><u>Письмо.</u></b> Виды речевых произведений, аннотация</p>
3.	Учебно-познавательный	<p><b><u>Лексика</u></b> Высшее образование и карьера. Век живи, век учись. Учиться никогда не поздно. Твоя жизнь, твои решения. Выбор профессии. Любимая работа.</p>



	<p>Жизнь замечательных людей. Проблема трудоустройства молодежи. Планы на будущее. Роль книг в нашей жизни. Образование и образованность. Кооперативное движение и его роль в России и за рубежом.</p> <p>Дифференциация лексики по сферам применения в объеме 300 слов</p> <p><b><u>Фонетика</u></b>          Специфика артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения, характерные для учебно-познавательной сферы коммуникации; чтение транскрипции.</p> <p><b><u>Грамматика</u></b>          Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении общего характера; основные грамматические явления, характерные для учебно-познавательной сферы коммуникации.</p> <p><b>Английский язык</b>          Модальные глаголы с простым и перфектным инфинитивом. Атрибутивные комплексы (цепочки существительных). Эмфатические (в том числе инверсионные) конструкции в форме Continuous или пассива; инвертированное придаточное уступительное или причины; двойное отрицание. Местоимения, слова-заместители (that (of), those (of), this, these, do, one, ones), сложные и парные союзы, сравнительно-сопоставительные обороты (as ... as, not so ... as, the ... the).</p> <p><b>Французский язык</b>          Причастие настоящего времени; причастие прошедшего времени; деепричастие; сложное причастие прошедшего времени. Абсолютный причастный оборот. Условное наклонение. Сослагательное наклонение. Степени сравнения прилагательных и наречий. Местоимения: личные, относительные, указательные; местоимение среднего рода le, местоимения-наречия en и y.</p> <p><b>Немецкий язык</b>          Конъюнктив и кондионалис в различных типах предложений. Футурум I и II в модальном значении. Модальные слова. Функции пассива и конструкции sein + Partizip II (статива). Трехчленный, двучленный и</p>
--	--

		<p>одночленный (безличный пассив). Сочетания с послелогами, предложениями с уточнителями. Многозначность и синонимия союзов, предлогов, местоимений, местоименных наречий и т.д. Коммуникативное членение предложения и способы его выражения.</p> <p><b><u>Говорение</u></b> Диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях неофициального и официального общения.</p> <p><b><u>Аудирование</u></b> Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации.</p> <p><b><u>Чтение</u></b> Виды текстов</p> <p><b><u>Письмо</u></b> Виды речевых произведений, реферат</p>
--	--	---

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

## Цели и задачи освоения учебной дисциплины

*Цель освоения дисциплины:* расширение гуманитарных знаний студентов университета, формирование у обучающихся системного мышления, умения самостоятельно оценивать события истории; формировать представления об основных этапах и содержании истории с древнейших времен до наших дней; показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории; определить место отечественной истории во всемирно-историческом процессе; выработать у современной молодежи уважительное и объективное отношение к истории своего и других народов.

*Задачи дисциплины:*

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

## Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: история, обществознание в объеме школьной общеобразовательной программы.

**Знания:**

- методологии изучения социального компонента окружающего мира;
- основных закономерностей развития общества и укладов общественно-политической жизни;
- периодизации и основных событий истории.

**Умения:**

- устанавливать причинно-следственную связь различных событий и дать им грамотные оценки;
- работать с исторической картой;
- демонстрировать гражданскую позицию, интегрировать в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии.

**Владения навыками:**

- использования базовых положений гуманитарных наук при решении социальных и профессиональных задач;
- самостоятельной работы с историческими источниками и литературой;
- анализа социально значимых процессов и ответственного участия в общественно-политической жизни современного общества.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Социология – ОК-1, ОК-3;
- Политология – ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4.

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

- знанием базовых ценностей мировой культуры и готовностью опираться на них в своем личностном и общекультурном развитии (ОК-1);
- знанием и пониманием законов развития природы, общества и мышления и умением оперировать этими знаниями в профессиональной деятельности (ОК-2);
- способностью занимать активную гражданскую позицию (ОК-3);
- умением анализировать и оценивать исторические события и процессы (ОК-4).

В результате изучения дисциплины «История» студент должен:

**Знать:**

- закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной экономической истории;
- сущность, формы функции исторического знания; методы и источники изучения истории; классификацию исторических источников;
- методологию и теорию исторической науки, многовариантность и закономерности исторического процесса, место человека в историческом процессе;
- развитие взглядов на мировой исторический процесс от античности до XXI века и оценки основных концепций осмысление истории;
- базовые тенденции изменения облика мировой истории, специфику их проявления на территории различных стран и их вклад в решение глобальных, общечеловеческих проблем;
- роль России как активного фактора и творца всемирной истории;
- мировую историю как целостный и в целом прогрессивный процесс овладения человечеством новыми знаниями, гуманистическими ценностями;
- понимать трудности развития нашей страны и уважать исторический путь других народов.

**Уметь:**

- ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;
- давать анализ исторических событий и устанавливать причинно-следственные связи между ними;
- проводить сравнительно-исторический анализ развития России и стран мира;
- работать с исторической картой;
- обосновать свою мировоззренческую и гражданскую позицию; ориентироваться в сложных противоречивых событиях современной исторической, политической, экономической и культурной жизни страны и международных отношениях;
- применять исторические знания как метод для познания конкретных проблем, использовать полученные общие знания в профессиональной деятельности, профессиональной рекламе и коммуникации, межличностном общении.

#### **Владеть навыками:**

- способностью к обобщению, анализу, восприятию информации;
- категориальным аппаратом истории;
- навыками самостоятельного овладения новыми знаниями по исторической проблематике, в том числе с использованием современных информационных технологий;
- основными подходами к изучению дисциплины;
- способностью к деловой коммуникации в отечественной и международной сферах.

#### **Содержание дисциплины**

История как наука. Сущность, формы, функции исторического знания, методы и источники изучения истории; историография.

История Древнего Мира. Государства Древнего Востока. Античная цивилизация.

Европа и Азия в эпоху Средневековья

Эпоха Нового Времени. Буржуазные революции в Европе. Просвещение и просвещенный абсолютизм.

Становление индустриальной цивилизации (вторая половина XIX в.) мировое развитие на рубеже XIX – XX веков.

Мировое развитие в первой половине XX века.

Духовная жизнь, развитие Российской и мировой культуры в XX веке.

СССР и мировое развитие в период «холодной войны».

Модернизационные процессы в мире конца XX – начала XXI вв. От СССР к Российской Федерации.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЛОСОФИЯ»

## 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цели и задачи курса «Философии» направлены на эффективную реализацию (в комплексе с другими социально-гуманитарными и профессиональными дисциплинами) принципа гуманизации высшего образования. Основная цель философского образования – овладение духовно-интеллектуальной культурой современного специалиста, философской методологией осмысления сложных мировоззренческих проблем современности и научными методами познания инновационных процессов в профессиональной сфере. Эта цель ориентирована на решение актуальных задач, стоящих перед современной кооперацией.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Философия» относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин, базовая часть.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- школьные курсы общеобразовательных дисциплин «Обществознание», «Литература», «История».

Изучение данных дисциплин обеспечивает:

**знание:** основных направлений и проблем исторического, социального, духовного и культурного развития общества в целом;

**умение:** изучать и осмысливать эмпирический материал и теоретические концепции;

**владение навыками** самостоятельной работы, логического мышления, приобретения научных знаний.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Политология – ОК-1, ОК-2;
- Теория и практика кооперации – ОК-2;
- Социология – ОК-1;
- Логика – ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-10.

## 3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины «Философия» направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций (ОК):

знание базовых ценностей мировой культуры и готовность опираться на них в своем личностном и общекультурном развитии (ОК-1);

знание и понимание законов развития природы, общества и мышления и умение оперировать этими знаниями в профессиональной деятельности (ОК-2);

владение культурой мышления, способность к восприятию, обобщению и анализу информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-5);

стремление к личностному и профессиональному саморазвитию (ОК-10).

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

- основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления;

- мировоззренческие и методологические основы экономического мышления;

- роль философии в формировании ценностных ориентаций в профессиональной деятельности;

- историю развития мировой и отечественной философской мысли, ключевые понятия и категории философии, современные школы и парадигмы философского мышления;

**уметь:**

- применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности;

- применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня профессиональной компетенции;

**владеть**

- навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы общества;

- навыками философского анализа различных типов мировоззрения, использования различных философских методов для анализа тенденций развития современного общества, философско-правового анализа;

- философско-методологическим ресурсом, используемым в современных научно-исследовательских программах, в формировании логических и информационных моделей, фреймов-сценариев и когнитивных карт изучаемой реальности.

**Содержание дисциплины**

1. Предмет философии. Место и роль философии в духовной культуре общества и личности.

2. Становление и развитие философии: основные направления и школы.

3. Структура и система философского знания. Учение о бытии. 4 6



4. Сознание и познание. Стратегии теоретических исследований в классической, неклассической и постнеклассической науке.
5. Философская антропология. Современные концепции человека.
6. Общество и личность.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА»**

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

Целью дисциплины является формирование у студентов представления о механизме функционирования рыночной экономики, о действии экономических законов и их проявление в деятельности предприятий, индивидуумов и государства.

Задачи курса состоят в формировании знаний о сущности и содержании экономических процессов в рыночной экономике, на основе которых бакалавр должен осуществлять:

- организационно – управленческую деятельность в системе общественного питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий общественного питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование систем и технологий общественного питания.

### **Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Экономика» относится к базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами основной образовательной программы среднего (полного) общего образования: «Обществознание», «История», «Математика».

Изучение этих дисциплин обеспечивает:

Знание: основных направлений и проблем исторического, социального, экономического развития общества; основных методов математических расчетов;

Умение: анализировать эмпирический материал и теоретические концепции; осуществлять математические расчеты;

Владение навыками: самостоятельной работы, логического мышления, приобретения научных знаний.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Основы социального государства – ОК-13;
- Теория и практика кооперации – ОК- 3.

### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Изучение учебной дисциплины «Экономика» направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

**общекультурные компетенции (ОК):**

(ОК-3) способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда;

(ОК-13) использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;

**профессиональные компетенции (ПК):**

(ПК-11) умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

(ПК-13) анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

(ПК-19) умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

В результате изучения дисциплины «Экономика» студент должен:

**Знать:** основы экономической теории и экономических систем, теоретические основы микро- и макроэкономики

**Уметь:** самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории;

**Владеть навыками:** навыками экономического анализа производства продукции питания

**Содержание дисциплины**

Тема 1. Предмет и метод микроэкономики. Развитие мировой экономической науки.

Тема 2. Собственность, производство. Модели социально-экономических систем.

Тема 3. Рынок: субъекты, структура, функции. Теории денег.

Тема 4. Несовершенные рынки и государственное регулирование.

Раздел 2. Микроэкономика

Тема 5. Рыночный механизм. Спрос и предложение. Рыночное равновесие. Эластичность. 4

Тема 6. Основы теории потребительского поведения (выбора). 4

Тема 7. Предприятие (фирма) как субъект рыночной экономики. Предпринимательская деятельность. 4

Тема 8. Издержки, доход, прибыль фирмы. 4

Тема 9. Предприятие (фирма) в условиях совершенной и несовершенной конкуренции.

Тема 10. Рынки факторов производства и формирование факторных (первичных) доходов.

Раздел 3. Макроэкономика

Тема 11. Национальное хозяйство: его структура и показатели. 6

Тема 12. Теория макроэкономического равновесия. 6

Тема 13. Экономический рост и макроэкономическая нестабильность.

Тема 14. Финансовая система и фискальная политика.

Тема 15. Кредитно-банковская система и кредитно-денежная политика

Тема 16. Социальная политика и уровень жизни населения

Тема 17. Мировое хозяйство, международные финансы, международная валютная система.

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СОЦИОЛОГИЯ»**

## **1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

Целью дисциплины «Социология» является умение обобщать и анализировать текущую информацию, социально – значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе. Уметь прогнозировать возможное их развитие в будущем.

Социология поможет разобраться в сложных социальных системах, институтах, регуляции общественных отношений, воспроизводстве новых поколений, сохранении общества как целостной системы.

Социология способствует росту культурной восприимчивости студентов, позволяет им в любых политических акциях учитывать различия культурных ценностей. С помощью социологических знаний студенты смогут оценивать последствия изменения социальных программ. Наконец самое главное, социология способствует развитию самопознания, представляя группам и индивидам большие возможности изменять условия своей жизни.

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

Задачи дисциплины

- вооружить студентов глубокими знаниями теоретических основ и закономерностей функционирования социологической науки;
- помочь овладеть знаниями социологии во всем многообразии научных социологических направлений, школ и концепций, в том числе и русской социологической школы;
- помочь студентам в овладении методологий научного анализа сложных социальных проблем;
- способствовать подготовке широко образованных, творческих, критически мыслящих специалистов, способных применять полученные знания в своей профессиональной деятельности.

## **2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин (вариативная часть, обязательная дисциплина).

Для изучения учебной дисциплины «Социология» необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами школьной программы:

- «Обществознание», «Литература», «История».

**Знания:** основных направлений и проблем исторического, социального, духовного и культурного развития общества;

**Умения:** изучать и осмысливать социологический материал и теоретические концепции;

**Владения навыками** самостоятельной работы, социологического мышления, приобретения научных знаний.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной

Менеджмент – ОК-8.

### **3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

- владеть культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);

- способностью анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе, и прогнозировать возможное их развитие в будущем (ОК-4);

- способностью находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность (ОК-8).

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **Знать:**

- предмет, структуру и функции социологии, основные законы и категории изучаемой дисциплины;

- структуру общества как целостной саморегулирующейся системы, основные этапы социально – культурного развития общества и факторы общественного развития;

- природу социальных процессов, возникновения специфических инженеров социальных общностей и групп;

- процессы и этапы социализации личности;

- механизм действия социального контроля;

- типы социального неравенства и стратификации;

- причины горизонтальной и вертикальной мобильности;

- основные механизмы управления социальными процессами в современном обществе, обеспечения социальной стабильности и общественного развития;

- механизмы возникновения и разрешения социальных конфликтов, регулирования взаимоотношений социальных общностей, групп и этносов.

#### **Уметь:**

- творчески применять основы социологических знаний в профессиональной деятельности и анализе социальных явлений;
- самостоятельно работать над источниками и литературой в целях систематизации и углубления своих социологических знаний;
- использовать методологию и методы эмпирического исследования в процессе профессиональной деятельности;
- оказывать влияние на формирование социокультурной среды в трудовом коллективе.

**Владеть навыками:**

- использование базовых положений гуманитарных наук при решении социальных и профессиональных задач;
- анализа социально значимых процессов и участия в общественно – политической жизни современного общества.

**Содержание дисциплины**

1. Возникновение социологии как науки. Основные этапы ее исторического развития.
2. Социальные изменения. Теория развития общества.
3. Социальная структура общества. Теория социальной стратификации и социальной мобильности.
4. Социология культуры.
5. Социология личности. Социальная детерминация поведения личности.
6. Социология конфликта.
7. Социология девиантного поведения. Социальный контроль и его виды.
8. Социология управления.
9. Социологическое исследование. Организация и методика его проведения.

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕНЕДЖМЕНТ»**

## **1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Менеджмент» является овладение студентами знаниями, приобретение умений и навыков в области управления, формирование научного представления о природе менеджмента, истории развития, особенностях российского менеджмента в новых экономических условиях, овладение основами системного мышления.

Задачами дисциплины являются:

формирование у студентов современного управленческого мышления, основанного на эффективных технологиях управления, коммуникативных способностей;

выработка навыков организации работы коллектива, мотивирования и стимулирования работников производства, управления персоналом, оценки состояния социально-психологического климата в коллективе.

## **2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу, базовая часть.

Изучение учебной дисциплины базируется на предшествующих дисциплинах:

- Социология (ОК-5)
- Правоведение (ОК-5)
- Теория и практика кооперации (ОК-8, ОК-9, ПКК-1)
- Философия (ОК- 5)
- Конфликтология (ОК-6, ПК-26)
- Основы социального государства (ОК-5)
- Экономика (ПК-19)

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владение навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Знания:

- Основных закономерностей исторического процесса;
- Основ экономических теорий и экономических систем;
- Современной картины мира, социально значимых процессов и явлений;
- Базовых положений экономической теории, методики расчёта основных экономических показателей предприятий питания;



Умения:

- Самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;
- Применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории;
- Грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией.

Владения навыками:

- Экономического анализа, оценки погрешностей при проведении эксперимента;
- Экономической оценки ущерба от деятельности предприятия питания;
- Методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые учебной дисциплиной

Менеджмент:

- Маркетинг (ОК-11);
- Конфликтология (ОК-6, ПК-26)
- Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания (ПК-21);

### **3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

- способность к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя готовность к поддержанию партнёрских отношений. Способность к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству (ОК-5);
- способность осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчинённым; способность на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, овладение навыками самостоятельной работы (ОК-6);
- способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность (ОК-11);

- умение планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-19);
- умение осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21);
- осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные способности (ПК-26);
- способность проводить оценку профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, аттестацию работников и принимать решения по результатам аттестации (ПК-27);
- способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-29);
- способность оценить предлагаемые варианты управленческих решений, разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с учётом хозяйственно правовых особенностей функционирования кооперативных предприятий и организаций (ППК-1).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- Основные этапы развития менеджмента; сущность менеджмента, его эволюцию;
- Особенности управления в современных условиях;
- Порядок создания и условия развития предприятий питания;
- Основные виды организационных структур управления, принципы их построения;
- Основные функции менеджмента;
- Виды управленческих решений и методы их принятия;
- Основы формирования организационных отношений в трудовом коллективе, включая вопросы коммуникации, особенностей формальных и неформальных отношений; лидерства и функциональной ответственности; управления конфликтами;
- Сущность и содержание работы с кадрами.

Уметь:

- Ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций;

- Анализировать организационную структуру и разрабатывать предложения по её совершенствованию;
- Анализировать внутреннюю и внешнюю среду организации, выявлять её ключевые элементы и оценивать их влияние на деятельность предприятий питания;
- Организовать командное взаимодействие для принятия управленческих решений;
- Анализировать коммуникационные процессы, выявлять их сильные и слабые стороны, разрабатывать предложения по их совершенствованию;
- Анализировать состояние укомплектованности организации персоналом, качественный состав работников, определять потребность в кадрах и разрабатывать мероприятия по повышению профессионального уровня работников
- Формировать модель положительного имиджа фирмы и образа менеджера ресторанной индустрии.

Владеть:

- методами реализации основных управленческих функций;
- навыками формирования организационных коммуникаций;
- навыками самоменеджмента в планировании и анализе профессиональной деятельности в соответствии с должностной инструкцией.

### **Содержание дисциплины**

1. Понятие и сущность менеджмента
2. Формирование и развитие менеджмента
3. Особенности управления экономикой в современных условиях
4. Организация как система управления
5. Организационные структуры управления
6. Функции менеджмента
7. Управленческие решения
8. Коммуникации в менеджменте
9. Управление персоналом в условиях стратегических изменений.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ»**

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

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.

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

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

- понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на ведение здорового образа жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

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

### **Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Физическая культура на базе средней школы.

### **Знания:**

- основы истории развития физической культуры в России (в СССР);
- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;
- особенности развития избранного вида спорта;
- правила использования спортивного инвентаря и оборудования, принципы создания простейших спортивных сооружений и площадок;
- правила личной гигиены, профилактики травматизма и оказания доврачебной помощи при занятиях физическими упражнениями.

### **Умения:**

- технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного досуга;
- проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических качеств, коррекции осанки и телосложения;
- разрабатывать индивидуальный режим, подбирать и планировать физические упражнения, поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности;
- контролировать и регулировать функциональное состояние организма при выполнении физических упражнений, добиваться оздоровительного эффекта и совершенствования физических кондиций;
- управлять своими эмоциями, эффективно взаимодействовать со взрослыми и сверстниками, владеть культурой общения;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма на занятиях физическими упражнениями, оказывать первую помощь при травмах и несчастных случаях;
- пользоваться современным спортивным инвентарем и оборудованием, специальными техническими средствами с целью повышения эффективности самостоятельных форм занятий физической культурой.

### **Владения навыками:**

- проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями с общей профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленностью;

- контроля за индивидуальным физическим развитием и физической подготовленностью, работоспособностью, осанкой;
- страховки и самостраховки во время занятий физическими упражнениями, оказания первой помощи при травмах и несчастных случаях;
- составления индивидуальных комплексов физических упражнений различной направленности;
- составления планов-конспектов индивидуальных занятий и систем занятий;
- оценки уровня индивидуального физического развития и двигательной подготовленности;
- оценки эффективности занятий физическими упражнениями, функционального состояния организма и работоспособности;
- определения дозировки физической нагрузки и направленности воздействия физических упражнений;
- использования спортивного инвентаря на занятиях физической культурой;
- массажа и самомассажа;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного освоения основной образовательной программы по данному направлению подготовки.

### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

- способность самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-9).

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

#### **Знать:**

- основы физической культуры и спорта, физического воспитания, самовоспитания и самообразования, физического развития, физической и функциональной подготовленности, психофизической подготовленности, профессиональной направленности физического воспитания;
- об организме человека и его функциональных системах, саморегуляции и совершенствовании организма, адаптации социально-экономических факторов, показателях состояния основных функциональных систем;
- о здоровье, здоровом образе и стиле жизни, основах

жизнедеятельности, двигательной активности;

- методические принципы и методы физического воспитания, общая и специальная физическая подготовка, физические качества, двигательные умения и навыки, спортивная тренировка, разделы спортивной подготовки, тренированность, формы занятий, структура учебно-тренировочного занятия, разминка, вработывание, общая и моторная плотность занятия, интенсивность физической нагрузки, градация интенсивности по частоте сердечных сокращений (ЧСС), энергозатраты при физической нагрузке;

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

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

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

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

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

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

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

### **Уметь:**

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

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

- применять индивидуальный выбор вида спорта или системы физических упражнений;

- использовать методы самоконтроля физического развития,

физической подготовленности, функционального состояния для разработки индивидуальных программ оздоровительной и тренировочной направленности;

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

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

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

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

**Владеть навыками:**

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

- применение средств физической культуры для развития отдельных физических качеств;

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

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

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

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

- индивидуального подхода к применению средств спортивной подготовки;

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

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

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

- подбора средств профессионально-прикладной физической



подготовленности, развития профессионально важных качеств;

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

### **Содержание дисциплины**

Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов

Тема 2. История физической культуры

Тема 3. Социально-биологические основы физической культуры

Тема 4. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья

Тема 5. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности

Тема 6. Принципы и методы обучения в физическом воспитании

Тема 7. Общая физическая и спортивная подготовка в системе физического воспитания

Тема 8. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Тема 9. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений

Тема 10. Возрождение олимпийских игр современности

Тема 11. Летние олимпийские игры как сфера международного сотрудничества

Тема 12. Зимние олимпийские игры как сфера международного сотрудничества

Тема 13. Международная олимпийская система

Тема 14. Региональные, континентальные игры и игры содружества наций

Тема 15. Социально-политические и правовые аспекты современного олимпийского спорта

Тема 16. Международное студенческое спортивное движение

Тема 17. Предмет экономики физической культуры и спорта

Тема 18. Продукт отрасли «Физическая культура и спорт»

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

## Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Дисциплина «Информатика» ставит своей целью подготовить студентов к эффективному использованию средств вычислительной техники для решения экономических, управленческих и других задач. Основной акцент делается на приобретение навыков практической работы на ПК, применение готовых программных средств.

Задачи дисциплины:

- познакомить студентов с теоретическими принципами организации информационных процессов, информационных технологий, и информационных систем в современном обществе;
- сформировать навыки работы с компьютером как средством управления информацией;
- научить использовать компьютерные информационные технологии для поиска, обработки и систематизации информации;
- выработать способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.

## Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла (Б1.Б8).

Изучение дисциплины углубляет знания, умения и навыки, полученные в средней общеобразовательной школе по программе «Информатика и ИКТ».

В результате изучения информатики и ИКТ на базовом уровне ученик должен:

знать/понимать

- основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий;
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты и процессы;
- назначение и функции операционных систем;

уметь

- оперировать различными видами информационных объектов, в том числе с помощью компьютера, соотносить полученные результаты с

- реальными объектами;
- распознавать и описывать информационные процессы в социальных, биологических и технических системах;
  - оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
  - просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных, получать необходимую информацию по запросу пользователя;
  - наглядно представлять числовые показатели и динамику их изменения с помощью программ деловой графики;
  - соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности, в том числе самообразовании;
  - ориентации в информационном пространстве, работы с распространенными автоматизированными информационными системами;
  - автоматизации коммуникационной деятельности;
  - соблюдения этических и правовых норм при работе с информацией;
  - эффективной организации индивидуального информационного пространства.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного освоения следующих дисциплин (модулей), прохождения практик ООП по данному направлению подготовки:

- Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания
- Информационные технологии в проектной деятельности

### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате изучения дисциплины «Информатики» у студента должны быть сформированы следующие общекультурные компетенции:

- понимание роли и значения информации и информационных технологий в развитии современного общества и экономических знаний (ОК-16);
- владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-17);
- способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-18).

В результате изучения учебной дисциплины (модуля) «Информатика» обучающийся должен:

- **знать**: современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий;
- **уметь**: использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной деятельности, создавать базы данных и использовать ресурсы Интернета для поиска необходимой информации;
- **владеть**: навыками использования современных программных продуктов для решения профессиональных задач.

### **Содержание дисциплины**

1. Введение в дисциплину. Теоретические основы информатики.
2. Технические средства реализации информационных процессов.
3. Программные средства реализации информационных процессов
4. Технологии подготовки текстовых документов и разработки электронных презентаций.
5. Технология обработки табличных документов.
6. Технологии работы с базами данных.
7. Основы алгоритмизации и программирования.
8. Принципы и технологии компьютерных сетей.
9. Информационная безопасность и защита информации.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОРПОРАТИВНАЯ СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ»

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - освоение студентами концепции корпоративной социальной ответственности (КСО), формирование комплекса теоретических знаний и практических навыков - профессиональных компетенций, направленных на решение вопросов КСО предприятия, обучение разработке стратегии организации с учётом КСО.

Задачи:

- изучение теоретических подходов (зарубежных и российских) к концепции КСО;
- изучение основных концептуальных положений формирования и практической реализации КСО;
- рассмотрение роли КСО в развитии предприятия и определение направлений её совершенствования;
- приобретение практических навыков в области разработки и формирования политики КСО;
- развитие навыков деловой этики, принятия этических управленческих решений и готовности нести за них ответственность.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) образовательной программы (Б1.Б.9).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Знания, умения и навыки, формируемые предшествующей дисциплиной «Социология»:

*Знания:*

- теоретические основы социальных наук;
- основные нормативные правовые документы;
- основы правовой и социальной ответственности за принятые управленческие решения

*Умения:*

- анализировать социально-значимые проблемы и процессы;
- учитывать последствия управленческих решений и действий с позиции социальной ответственности;

*Владение навыками:*

- навыками целостного подхода к анализу проблем организации и общества;
- современными технологиями эффективного влияния на индивидуальное и групповое поведение в организации.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- «Корпоративные информационные системы» (Б1.В.ОД.6) – ПК-10, ПК-13, ПК-14.

- «Управление информационными ресурсами и системами» (Б1.В.ОД.4) – ПК-1, ПК-17, ПК-18, ПК-19.

### **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)**

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных:

*Общекультурные компетенции (ОК):*

Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

*Знать:*

- историю развития корпоративной социальной ответственности;
- основные понятия и теории корпоративной социальной ответственности;
- отечественный и зарубежный опыт управления корпоративной социальной ответственностью в организации;
- роль корпоративной социальной ответственности в формировании имиджа и репутации организации.

*Уметь:*

- анализировать социально значимые проблемы и процессы;
- оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности;
- планировать социально значимые проекты корпоративной социальной ответственности.

*Владеть навыками:*

- навыками разработки проектов корпоративной социальной ответственности;
- навыками организации и сопровождения проектов корпоративной социальной ответственности;
- навыками анализа эффективности проектов корпоративной социальной ответственности.

### **Содержание дисциплины**

Тема 1. Теоретические основы корпоративной социальной ответственности (КСО). Стандарты и кодексы КСО.

Тема 2. Модели корпоративной социальной ответственности: российский и зарубежный опыт

Тема 3. Корпоративная социальная ответственность и ее правовое регулирование

Тема 4. Специфика оценки деловой репутации компании на основе корпоративной социальной ответственности

Тема 5. Управление корпоративной социальной ответственностью

Тема 6. Эффективность корпоративной социальной ответственности и методы ее оценки

Тема 7. Сущность социального инвестирования и показатели экономической деятельности. Социальная политика организации

Тема 8. Взаимодействие государства и бизнеса в обеспечении социально ответственного поведения. Роль международных организаций и социальной (нефинансовой) отчетности.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

## 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи:**

- **приобретение** понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека;
- **овладение** приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;
- **формирование:**
  - культуры безопасности, экологического сознания и риско - ориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека;
  - культуры профессиональной безопасности, способностей идентификации опасностей и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;
  - готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;
  - мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры безопасности;
  - способностей к оценке вклада своей предметной области в решение экологических проблем и проблем безопасности;
  - способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы



Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (базовая часть).

Для изучения учебной дисциплины необходимы знания, умения и владения навыками, сформированные следующими дисциплинами: Основы безопасности жизнедеятельности; Физика; Химия; Биология; Математика; География; Физическая культура, Экология в системе общего среднего образования.

**Знать:**

- методологии изучения окружающего мира;
- основных законов природы и общества и закономерностей их развития;
- анатомии, физиологии, психологии человека.

**Уметь:**

- ориентироваться в ценностях бытия, понимать ценность окружающей природной среды, жизни и здоровья человека, необходимость соблюдения норм и правил гражданского поведения;
- демонстрировать активную жизненную и гражданскую позицию, патриотизм, ответственность за судьбу страны, за сохранение природы;
- обладать чувством опасности;
- работать с большим объемом информации.

**Владеть навыками:**

- поведения при стрессовых ситуациях; действий в команде;
- быстрого анализа информации и окружающей обстановки;
- поиска компромиссных решений для обеспечения безопасности;
- основ работы в интернете, с библиотечными фондами.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Производственная практика ОК-14.

### **3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

**общекультурные компетенции: (ОК)**

-способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству (ОК-5);

- стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-12);

- владеет одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимает основную терминологию сферы своей профессиональной деятельности (ОК-15).

### **профессиональные компетенции: (ПК)**

- владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

- владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

- осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-14);

- устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-15);

- умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24);

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **Знать:**

- основы построения расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов на микро- и макроуровней

#### **Уметь:**

- выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения с учетом критериев социально-экономической эффективности, оценки рисков и возможных социально-экономических последствий;

**Владеть:**

- основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

#### **4. Содержание дисциплины**

1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности
2. Основы физиология труда
3. Обеспечение комфортных условий жизнедеятельности
4. Негативные факторы в системе "человек - среда обитания"
5. Классификация и характеристика чрезвычайных ситуаций
6. Защита населения в чрезвычайных ситуациях
7. Устойчивость функционирования объектов экономики
8. Управление безопасностью жизнедеятельности
9. Отраслевые проблемы безопасности жизнедеятельности

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ»**

### **Цель и задачи освоения дисциплины**

Цель дисциплины - формирование у обучающегося цельной системы экономического мышления и знаний в области рационального управления ценообразованием для достижения поставленных предприятием целей при работе на рынке, овладение теоретическими основами ценообразования и их практическим воплощением. Освоение обучающимися умений и навыков применения современных методов ценообразования, определения ценовой политики и ценовой стратегии развития предприятия, и т.д.

Задачи курса:

- усвоение студентами теоретических основ ценообразования, роли цены в системе хозяйственного механизма, особенностей ценообразования и государственного регулирования цен в современных условиях;
- формирование умения работы с источниками информации о ценах и тенденциях на различных рынках;
- овладение современными методами планирования, прогнозирования и определения и анализа цен, а также расчета себестоимости, НДС, акцизов и рентабельности;
- формирования умений определения цели предприятия на рынке товаров, разработки, анализа и корректировки ценовой политики;
- ознакомление со специфическими особенностями ценообразования в различных рыночных структурах;
- формирование умений расчета цен на экспортируемые и импортируемые товары, ведения переговоров о ценах.

### **Место дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Ценообразование» относится к базовой части дисциплин и направлена на формирование в процессе обучения у студента профессиональных компетенций ОПОП, а также навыков самостоятельной работы в области ценообразования и изучается студентами в седьмом семестре.

«Ценообразование» базируется на результатах освоения таких дисциплин ОПОП, как: экономическая теория; экономика фирмы; учет и анализ. Освоенные студентом компетенции, как результат процесса обучения, будут базовыми для таких дисциплин как: финансы организации; международный финансовый менеджмент, бизнес-планирование.

## **Требования к результатам освоения дисциплины**

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины «Ценообразование»:

- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);
- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: – методы формирования цен и проведения ценовой политики; – виды цен, порядок ценообразования на основе изучения и учета при определении цен требований экономических законов рыночной экономики (прежде всего законов стоимости, конкуренции, спроса и предложения и др.); – особенности стратегии ценообразования на различных типах рынков;

уметь: – использовать нормативное и законодательное обеспечение для проверки расчетов или обоснования цен; – проводить анализ цен; – прогнозировать и решать возникающие в практической деятельности вопросы ценообразования;

владеть: – навыками расчёта стоимости и цены продукции различными способами; – навыками определения состава и структуры цены; – навыками оценки условий и последствий принимаемых организационно- правовых решений в области ценообразования.

## **Содержание дисциплины**

Раздел I. Теоретические основы и методология ценообразования

Тема 1. Введение в ценообразование

Тема 2. Цена как экономическая категория

Тема 3. Система цен в рыночной экономике

Тема 4. Методология ценообразования

Тема 5. Государственное регулирование цен

Раздел II. Особенности формирования отдельных элементов цены

Тема 6. Отражение затрат в цене

Тема 7. Прибыль в составе цены

Тема 8. Косвенные налоги и посреднические надбавки в составе цены

Раздел III. Методы, политика и стратегии ценообразования

Тема 9. Методы и стратегии ценообразования

Тема 10. Ценовая политика в маркетинге организации

#### Раздел IV Ценообразование в отдельных отраслях экономики

Тема 11. Ценообразование на продукцию топливно-энергетического комплекса

Тема 12. Ценообразование на продукцию агропромышленного комплекса

Тема 13. Цены и ценообразование на рынке недвижимости

Тема 14. Ценообразование на объекты интеллектуальной собственности

Тема 15. Особенности ценообразования на отдельных рынках потребительских товаров и услуг

Тема 16. Формирование тарифов на грузовые перевозки

Тема 17. Ценообразование во внешнеторговой деятельности организации

#### Раздел V. Нормативно-правовая база и организация ценообразования

Тема 18. Нормативно-правовые акты ценообразования.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ В ПИЩЕВЫХ БИОТЕХНОЛОГИЯХ»

## 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Основная цель преподавания курса «Органическая химия в пищевых биотехнологиях» состоит в получении знаний о современных тенденциях и проблемах областях науки, касающихся пищевой промышленности и общественного питания. Органические вещества, относящиеся к белкам, жирам и углеводам, составляют основу пищевых продуктов и являются сырьем для пищевой промышленности и общественного питания. В курсе рассматривается одно из самых современных научных направлений - биотехнология и практическое ее применение для нужд пищевой промышленности и общественного питания.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.11).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Математика (ПК-1, ПК-3)
- Физика (ПК-1, ПК-3)
- Неорганической химии (ПК-1, ПК-3)
- Органическая химия (ПК-1, ПК-3)

### **Знания:**

- фундаментальные разделы неорганической органической химии, биохимии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений.

### **Умения:**

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;  
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;  
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;  
- определять основные химические характеристики веществ.

### **Владения навыками:**

- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами синтеза неорганических и органических соединений.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение (ПК-3).

### 3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Органическая химия в пищевых биотехнологиях» обучающиеся должны:

#### **Знать:**

- основные фундаментальные понятия, законы и теории аналитической химии;
- химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;
- законы: действия масс, эквивалентов;
- сущность буферного действия растворов;
- формулы для расчетов рН различных растворов;
- основы теории электролитической диссоциации сильных и слабых электролитов;
- способы выражения концентраций растворов и их взаимные перерасчеты;
- основные химические и физико-химические методы анализа веществ, их сущность, теоретические основы и области применения;
- метрологические характеристики методов анализа.

#### **Уметь:**

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
- определять основные физические характеристики органических веществ;
- готовить стандартные растворы;
- планировать и осуществлять химический эксперимент, анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы;
- владеть основными химическими и физико-химическими методами анализа (титриметрический, гравиметрический, метод молекулярной абсорбционной спектроскопии, рефрактометрии, потенциометрии, хроматографии).

#### **Владеть:**



- навыками выполнения химических лабораторных операций;
- методами определения концентраций в растворах;
- методами синтеза неорганических и органических соединений;
- навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.

#### **4. Содержание дисциплины**

Тема 1.1. Введение. Предмет биотехнология.

Тема 2.1. Органические вещества — сырье для общественного питания и пищевой промышленности

Тема 3.1. Ферменты.

Тема 3.2. Получение и свойства биологических катализаторов.

Тема 3.3. Промышленные биокатализаторы.

Тема 4.1. Гидролитическая трансформация белковых систем.

Тема 4.2. Получение коллагенов и их фракций.

Тема 4.3. Гидролиз липидов.

Тема 4.4. Гидролиз растительных компонентов.

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

## **1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель** освоения дисциплины - способствовать формированию компетенций бакалавров в области профессиональной деятельности по вопросам Процессов и аппаратов пищевых производств, которая является фундаментальной в подготовке студента для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также изучения общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов в производственной аппаратуре с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие **задачи:**

- изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических процессов и их влияние на скорость процесса;
- изучение роли неорганических веществ в природе и технологии продуктов общественного питания
- способностью применять основные законы социальных, гуманитарных, экономических и естественных наук в профессиональной деятельности, а также методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; владением математическим аппаратом при решении профессиональных проблем;
- умением проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- иные компетенции: способность получать теоретические представления и практические навыки применения химических знаний, обеспечивающих высокий уровень профессиональной деятельности; способность применять прогрессивные технологии (новые конструкции аппаратов и технологические схемы различных типов).

## **2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу Б1.Б.13 (базовая часть).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-8, ПК-9);

- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11);
- Холодильная техника и технология (ПК-8, ПК-9).

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Технология продукции общественного питания (ПК-8, ПК-9);
- Проектирование предприятий общественного питания (ПК-8, ПК-9, ПК-11);
- Технология специальных видов питания (ПК-8, ПК-9);
- Технология кулинарной продукции за рубежом (ПК-8, ПК-9);
- Технология ресторанной продукции (ПК-8, ПК-9).

### **3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

**ПК-8** – владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной деятельности, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

**ПК-9** – знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;

**ПК-11** – умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **Знать:**

- законы термодинамики и массообмена;
- основные способы энергосбережения;
- методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания;
- ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания.

#### **Уметь:**

- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;

- правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продуктов питания;
- планировать эксперимент с использованием электронно-вычислительной техники для обработки полученных экспериментальных данных, получать адекватную математическую модель.

**Владеть:**

- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;
- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

**4.Содержание дисциплины**

Тема 1. Введение. Основные положения и научные основы дисциплины

Тема 2. Механические процессы

Тема 3. Гидромеханические процессы

Тема 4. Тепловые процессы

Тема 5. Массообменные процессы

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

## **1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель** освоения дисциплины состоит в том, чтобы дать студенту теоретические знания и практические навыки по применению и эксплуатации технологического и торгового оборудования на предприятиях общественного питания.

Для достижения поставленной цели в процессе обучения необходимо решить следующие **задачи**:

- сформировать у студента представление о сущности технологических процессов, реализуемых в машинах и аппаратах;
- пояснить студенту принципы взаимодействия обрабатываемых пищевых сред с рабочими органами машин и рабочими поверхностями аппаратов;
- ознакомить студента с конструкциями основных (связующих) машин и аппаратов, применяемых на предприятиях общественного питания;
- научить студента выполнять необходимые расчеты и подбор оборудования для решения технологических задач;
- дать студенту представления о направлениях развития конструкций машин и аппаратов путем модернизации с целью повышения их эффективности;
- закрепить в сознании студента основные правила техники безопасности и охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

## **2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (базовая часть Б.3 Б.6)

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- процессы и аппараты пищевых производств ПК-8, ПК-9, ПК-11
- холодильная техника и технология ПК-8, ПК-9
- безопасность жизнедеятельности ПК-9

**Знания:**

- основные физические, химические и биохимические закономерности преобразования сельскохозяйственного сырья растительного и животного происхождения в продукты питания;
- основные закономерности механических, гидрохимических, тепломассообменных и биотехнологических процессов;
- основные постулаты безопасности жизнедеятельности человека.

**Умения:**

- на научной основе оперировать технологическими свойствами сельскохозяйственного сырья растительного и животного происхождения для использования на технологических операциях соответствующего оборудования;
- оптимизировать условия эксплуатации технологического оборудования с точки зрения его производительности и качества преобразования исходного сырья в продукцию;
- организовать профессиональную деятельность с учетом техники безопасности и охраны труда рабочих

**Владение навыками:**

- самостоятельной работы при организации машинных технологий на предприятиях общественного питания;
- практического применения знаний в вопросах усовершенствования технологических процессов в машинах и аппаратах;
- поиска решений в вопросах охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания;

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Проектирование предприятий общественного питания ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-36;
- Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий ПК-8; ПК-9;
- Промышленная технология продукции общественного питания ПК-9;

### **3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

**профессиональные компетенции: (ПК)**

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой

сферы деятельности, использованием сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

-знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

-умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35);

-осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36);

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- основы расчетов на прочность и жесткость деталей. Конструкций, принципы выбора типовых деталей, основные законы преобразования энергии;

- законы термодинамики и теплообмена;

-термодинамические процессы и циклы;

-основные способы термосбережения;

-рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;

-разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;

- номенклатуру и основные технические характеристики машин и аппаратов, применяемых на предприятиях общественного питания;

- машинные методы обработки исходного сырья в технологиях общественного питания;

- способы повышения эффективности использования машин и аппаратов в технологиях общественного питания.

-организацию оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

-разработку планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

### **Уметь:**

- выполнять расчеты на прочность и жесткость;
- расчеты деталей машин и механизмов;
- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания;
- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;
- пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;
- рассчитывать потребность в количестве машин и аппаратов при организации конкретной технологии;
- находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятия отрасли;
- разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости.

### **Владеть навыками:**

- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;
- использования технологического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности;
- методами расчета и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования;
- прогнозирование развития технической оснащенности предприятий общественного питания на основе изучения специальной отечественной и зарубежной литературы.
- разработка технологического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определения размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение.

## **4. Содержание дисциплины**

### **Тема 1. Механическое оборудование**



Тема 2. Тепловое оборудование

Тема 3. Торговое оборудование

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

## **1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель** освоения учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - дать будущим бакалаврам ресторанного бизнеса необходимые теоретические и практические знания, позволяющие эффективно планировать деятельность предприятий общественного питания и управлять процессами производства и обслуживания.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие **задачи:**

- обучение специалиста с современным типом мышления, приобретением профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы;
- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания;
- развить навыки управления процессами производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- научить студента на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива.

## **2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (базовая часть).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Безопасность жизнедеятельности ПК-8, ПК- 9.
- Холодильная техника и технология ПК-8, ПК-9.

**Знания:**

- классификации и характеристики предприятий общественного питания;
- теоретических основ и современных методов научной организации труда производственного и обслуживающего персонала;

- организации работы основных производственных цехов;
- классификации услуг общественного питания и общих требований к ним; методы, формы, средства обслуживания и общие требования к ним;
- видов и форм обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов;
- правил составления и оформления меню, карты вин и коктейльных карт;
- видов банкетов, особенностей сервировки;
  - видов столовой посуды, приборов и инвентаря, используемых на предприятиях общественного питания;
- требований, предъявляемых к подготовке предприятий различных типов и классов для обслуживания потребителей;
- требований к обслуживающему персоналу.

#### **Умения:**

- работать с нормативной документацией;
- определять потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разрабатывать оптимальный режим труда и график работы;
- организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями НОТ;
- подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прејскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания;
- определять потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре;
- применять современные технологии, формы и методы обслуживания.

#### **Владения навыками:**

- организации производства и обслуживания в различных типах предприятий общественного питания;
- организации обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9.

### **3.Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

- умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35);

- осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36).

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- основные направления развития общественного питания;
- классификацию предприятий общественного питания, особенности деятельности;
- организацию снабжения предприятий общественного питания;
- оперативное планирование производства и технологическую документацию;
- основы рациональной организации труда;
- общую характеристику процесса обслуживания;
- организацию обслуживания потребителей;
- банкеты и приемы;
- специальные формы услуг.

**Уметь:**

- организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;
- анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом;
- организовать рациональную структуру управления предприятием в целом.

**Владеть навыками:**

- методики проведения производства и обслуживания в организациях общественного питания;
- анализа факторов внешней среды;
- организации обслуживания на предприятиях общественного питания;
- технологиями обслуживания населения.

#### **4.Содержание дисциплины**

1. Классификация ПОП. Особенности деятельности.
- 2 Организация производства и снабжения ПОП.
- 3 Оперативное планирование производства и технологическая документация ПОП.
- 4 Общая характеристика процесса обслуживания.
- 5 Столовое белье, посуда, приборы и приспособления.
- 6 Подготовка к обслуживанию и сервировка столов.
- 7 Средства информации.
- 8 Виды банкетов. Организация обслуживания отдельных видов сервиса.
- 9 Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.
10. Спрос и реклама на ПОП.
- 11 Интерьерный флор-декор.
- 12 Методы организации труда и требования к персоналу ПОП.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ, ГИГИЕНА ПИТАНИЯ И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ»

## 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Санитария и гигиена питания» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к предприятиям общественного питания; требованиях к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания;
- рассмотрение путей обеспечения санитарно-гигиенического контроля при приемке, хранении сырья и полуфабрикатов и производстве готовой продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (базовая часть).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Безопасность жизнедеятельности ПК-15;
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Методы исследования сырья и продуктов питания ПК-8, ПК-9;
- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания ПК-9.

### **Знания:**

- классификации методов исследования сырья;
- основных положений концепции обеспечения безопасности продуктов питания;
- организации работы складского хозяйства и производственных цехов предприятия;
- методы предохранения продуктов от микробной порчи.

**Умения:**

- определять срок годности пищевых продуктов по микробиологическим показателям;
- работать с нормативными документами;
- осуществлять оперативное планирование производства;

**Владения навыками:**

- выполнения исследований по анализу качества продуктов
- оценки степени опасности чужеродных веществ различного происхождения в пищевых продуктах;
- организации обслуживания в различных типах предприятий питания:
- определения сроков годности пищевых продуктов по микробиологическим показателям.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Технология продукции общественного питания ПК-8, ПК-9;

**3.Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

-владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

-знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

-устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-15).

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;

-санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

-санитарные требования к проведению технологической обработки сырья и полуфабрикатов, гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания;

**Уметь:**

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;

-организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;

-разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов;

-обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях общественного питания;

**Владеть навыками:**

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

-методиками проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

-анализа факторов внешней среды;

-санитарной оценки проекта предприятия общественного питания;

- технологиями обслуживания населения.

#### **4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения

1. Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-

эпидемиологического надзора. Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.

3. Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции предприятий общественного питания

Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования к организации предприятий питания

4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников

5. Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-микробиологический контроль



6. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья, кулинарной обработке продуктов, оборудованию, инвентарю
7. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов
8. Гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ»**

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» является приобретение студентами знаний по теории и практике идентификации и фальсификации продукции, формирование необходимых для их профессиональной деятельности в условиях рыночной экономики, практических навыков по идентификации и обнаружению фальсификации некоторых продовольственных и непродовольственных товаров

Задачами настоящей дисциплины являются:

- изучение научно-методических основ идентификации и фальсификации товаров;
- овладение видами идентификации;
- приобретение навыков по распознаванию видов и способов фальсификации различных групп товаров;
- освоение средств и методов обнаружения фальсификации отдельных видов товаров;
- изучение законодательных актов РФ по защите прав потребителей; использование знаний, полученных при изучении курсов товароведения продовольственных и непродовольственных товаров, а также дисциплин как основы стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия и теоретических основ товароведения.

### **Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Знания теории и практики идентификации фальсифицированных товаров является наряду с дисциплинами: теоретические основы товароведения, стандартизация, метрология и подтверждения соответствия, товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, основой обеспечения безопасности потребителя и высокого качества продукции и экономии производства. Материал данной дисциплины обобщает знания других дисциплин, формирующих профиль специалиста товароведа-эксперта.

Учебная дисциплина относится к циклу Б1.Б.17

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Дисциплина носит комплексный межотраслевой характер и использует знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

- экономика;
- математика, информатика;
- стандартизация, метрология, подтверждение соответствия.

**Знания:** основных методов и положения экономической науки и хозяйствования; современного состояние мировой экономики и особенности функционирования российских рынков.

**Умения:** логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь, строить межличностные отношения и работать в группе.

**Владения навыками:** делового общения в стандартных профессиональных ситуациях, навыками сбора, систематизации и самостоятельного анализа информации о социально-политических и экономических процессах; навыками использования различных социально-экономических методов для анализа тенденций развития современного общества.

Перечень последующих учебных дисциплин профессионального цикла (БЗ), для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: государственная итоговая аттестация.

### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

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

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

В результате изучения учебной дисциплины (модуля) обучающиеся должны:

- **знать:** основные понятия, термины и их определения в области идентификации и фальсификации, основные методы идентификации товаров и способы, обнаружения и защиты товаров от фальсификации, требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения;

- **уметь:** оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации, работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническим регламентам, стандартам, классификаторами, подтверждать соответствие и др.),

- **владеть:** выбирать критерии, позволяющие идентифицировать продукцию; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы идентификации и фальсификации потребительских товаров.

Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных

товаров.

Раздел 3. Идентификация и обнаружения фальсификации  
непродовольственных товаров.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»**

### **Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Оптимизация технологических процессов общественного питания» является формирование у студентов навыков управления технологическими процессами производства продукции питания, на основании научных принципов оптимизации технологических процессов.

Для достижения поставленной цели в процессе обучения необходимо решить следующие задачи:

- сформировать у студента представление о сущности технологических процессов, реализуемых в машинах и аппаратах;
- пояснить студенту принципы взаимодействия обрабатываемых пищевых сред с рабочими органами машин и рабочими поверхностями аппаратов;
- ознакомить студента с конструкциями основных (связующих) машин и аппаратов, применяемых на предприятиях общественного питания;
- научить студента выполнять необходимые расчеты и подбор оборудования для решения технологических задач;
- дать студенту представления о направлениях развития конструкций машин и аппаратов путем модернизации с целью повышения их эффективности;
- закрепить в сознании студента основные правила техники безопасности и охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов общественного питания» относится к базовой части (Б1.Б18)

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- процессы и аппараты пищевых производств ПК-8, ПК-9, ПК-11
- безопасность жизнедеятельности ПК-9

#### **Знания:**

- основные закономерности механических, гидрохимических, тепломассообменных и биотехнологических процессов;
- основные постулаты безопасности жизнедеятельности человека.

**Умения:**

- оптимизировать условия эксплуатации технологического оборудования с точки зрения его производительности и качества преобразования исходного сырья в продукцию;
- организовать профессиональную деятельность с учетом техники безопасности и охраны труда рабочих

**Владение навыками:**

- самостоятельной работы при организации машинных технологий на предприятиях общественного питания;
- практического применения знаний в вопросах усовершенствования технологических процессов в машинах и аппаратах;
- поиска решений в вопросах охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания;

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Промышленная технология продукции общественного питания ПК-9;

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций: «разрабатывает эффективную стратегию и формирует политику предприятия; обеспечивает предприятие питания финансовыми ресурсами, разрабатывает новые конкурентоспособные концепции» (ПК-1); «в области производства продукции планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность» (ПК-4); оценивать информацию, процессы, деятельность, при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов» (ПК-5); «оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия» (ПК-6).

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

современное высокопроизводительное оборудование, прогрессивные формы и методы обслуживания; методы управления торгово-технологическими процессами;

Уметь:

применять современное высокопроизводительное оборудование и создавать

на его основе новые технологии, производственных, торговых и других систем; применять компьютерные системы в управлении торгово-технологическими процессами на предприятиях общественного питания и средства автоматизации для контроля операций;

Владеть:

методами оптимизации (совершенствования) технологических процессов предприятий и систем их управления.

### **Содержание дисциплины**

1. Оптимизация и управление технологическим процессом: исходные положения.
2. Метод исследования технологических процессов и получение оптимальных решений.
3. Общие сведения о методах построения модели технологических процессов, параметрические схемы.
4. Обработка результатов эксперимента.
5. Оптимизация экспериментальных исследований.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

## 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

**Целью** освоения учебной дисциплины является подготовка студентов к эффективному использованию средств вычислительной техники для решения задач, связанных с производственной деятельностью. Основной акцент делается на приобретение профессиональных навыков практической работы на ПК.

**Задачами** изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний по практическим принципам организации современных информационных технологий предприятий общественного питания;
- приобретение способностей и навыков работы на компьютере в постановке, информатизации, формализации, алгоритмизации, автоматизации и реализации прикладных задач в технологии с использованием современных информационно-коммуникационных технологий и технологий программирования.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к Профессиональному циклу, вариативный уровень, дисциплины по выбору (Б1.В.19).

Изучение дисциплины дополняет знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплины «Компьютерные технологии и информатика» - ОК-1, ОК-7, ПК-1, ПК-4, ПК-8, ПК-21.

В результате изучения дисциплины на вариативном уровне студент должен:

### **знать/понимать**

- основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий;
- назначение и виды компьютерных технологий, описывающих реальные объекты и процессы;
- арифметические и логические основы построения и функционирования персональных компьютеров;
- основные сведения о вычислительных сетях;
- методы защиты информации;



## **уметь**

- оперировать различными видами информационных объектов, в том числе с помощью компьютера, соотносить полученные результаты с реальными объектами;
- распознавать и описывать информационные процессы в социальных, биологических и технических системах;
- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных, получать необходимую информацию по запросу пользователя;
- наглядно представлять числовые показатели и динамику их изменения с помощью программ деловой графики;
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств компьютерных технологий;

## **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности, в том числе самообразовании;
- ориентации в информационном пространстве, работы с распространенными автоматизированными информационными системами;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- соблюдения этических и правовых норм при работе с информацией;
- эффективной организации индивидуального информационного пространства.

Знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной необходимы в профессиональной деятельности выпускника.

### **3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Изучение учебной дисциплины «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

#### **общекультурные компетенции (ОК):**

способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);

способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде (ОК-7);

способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-9);

### **профессиональные компетенции (ПК):**

#### **общепрофессиональные:**

способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-4);

владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21);

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34);

#### **маркетинговая деятельность:**

осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36);

В результате изучения учебной дисциплины «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» обучающиеся должны:

- **знать:** понятия информатики: данные, информация, знания, информационные процессы, информационные системы и технологии; методы структурного и объектно-ориентированного программирования; физические основы элементной базы компьютерной техники и средств передачи информации; принципы работы технических устройств компьютерных технологий;
- **уметь:** выбирать методы моделирования систем, структурировать и анализировать цели и функции систем управления, проводить системный анализ прикладной области, разрабатывать и отлаживать эффективные алгоритмы и программы с использованием современных технологий программирования;
- **владеть навыками:** работы с инструментами системного анализа; применения современных технологий программирования для автоматизации решения прикладных задач на предприятиях общественного питания.

### **Содержание дисциплины**

1. Принципы применения автоматизированных информационных технологий на предприятиях общественного питания
2. Структура автоматизированной информационной системы 1С: Общественное питание
3. Особенности информационного обеспечения АИС «Общественной питание»
4. Автоматизированные рабочие места на предприятиях общественного питания.
5. Проблемы и перспективы развития информационных систем для предприятий общественного питания.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «УПРАВЛЕНИЕ КАРЬЕРОЙ И ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТ»**

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

Целью дисциплины «Управление карьерой и тайм-менеджмент» является подготовка бакалавров, способных самостоятельно управлять своей карьерой и временем, ориентироваться в тенденциях и перспективах современного рынка труда и составлять представление о требованиях современных работодателей.

Задачами изучения дисциплины являются:

- 1) сформировать у студентов устойчивую мотивацию к изучению дисциплины и потребность в систематизированных знаниях в данной области;
- 2) на основе теоретических знаний сформировать практические умения и навыки поиска работы, трудоустройства и построения карьеры;
- 3) сформировать мотивацию к развитию карьеры;
- 4) изучение основ профессиональной пригодности, тайм-менеджмента.

### **Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.20).

Студент должен:

**Знать:** сущность, цели, функции и организационную структуру системы управления персоналом; основные подходы к тайм-менеджменту, принципы составления долгосрочных и краткосрочных планов-календарей, принципы целеполагания, принципы правильного распределения рабочего и нерабочего времени.

**Уметь:** применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности; оценивать время, логично распределять его на рабочее и нерабочее, составлять планы в соответствии с располагаемым временем, объективно оценивать, какое количество времени займет тот или иной процесс, расставлять приоритеты между процессами с учетом требуемого ими времени.

**Владеть:** методами разработки и реализации маркетинговых программ в управлении персоналом; навыками целеполагания, ситуационной оценки ситуаций, корректировки действий во время процесса, ведения последующей деятельности с учетом приобретенного опыта.

## **Требования к результатам освоения дисциплины**

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

Способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

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

### **Знать:**

основы разработки и реализации кадровой политики и стратегии управления персоналом;

основы кадрового планирования в организации;

основы управления карьерой и служебно-профессиональным продвижением персонала и уметь применять их на практике;

технологии управления развитием персонала (управления деловой карьерой и служебно-профессиональным продвижением персонала)

основные подходы к тайм-менеджменту;

принципы составления долгосрочных и краткосрочных планов-календарей;

принципы целеполагания, принципы правильного распределения рабочего и нерабочего времени.

### **Уметь:**

разрабатывать и реализовывать программы профессионального развития персонала и оценивать их эффективность;

совершенствованию управления карьерой и служебно-профессиональным продвижением персонала и участвовать в их реализации;

применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности;

оценивать время, логично распределять его на рабочее и нерабочее,

составлять планы в соответствии с располагаемым временем, объективно оценивать, какое количество времени займет тот или иной процесс, расставлять приоритеты между процессами с учетом требуемого ими времени.

### **Владеть:**

методами разработки и реализации стратегий управления персоналом;

современными технологиями управления развитием персонала (управления деловой карьерой и служебно-профессиональным продвижением персонала);

навыками целеполагания, ситуационной оценки ситуаций, корректировки действий во время процесса, ведения последующей деятельности с учетом приобретенного опыта.

### **Содержание дисциплины**

1. Деловая карьера.
2. Карьерные мотивы и ценностные ориентации менеджеров.
3. Индивидуальное управление деловой карьерой
4. Диагностика и развитие карьерной компетентности
5. Теория и практика трудоустройства.
6. Карьера молодого специалиста
7. Управление временем и стратегическое планирование времени
8. Tактический тайм-менеджмент как управлять рабочим временем
9. Технический инструментарий эффективного управления временем

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЕДЕНИЕ»**

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

Знание права и умение квалифицированно пользоваться законодательством в современный период является необходимым условием подготовки специалистов в различных областях деятельности, в том числе и в сфере потребительской кооперации.

Целью изучения дисциплины «Правоведение» является усвоение студентами основных понятий и теоретических положений изучаемых отраслей российского права.

Полученные теоретические основы правовых знаний должны способствовать выработке практических навыков, применения действующего российского законодательства с учетом специфики профильной профессиональной подготовки специалистов при реализации программы бакалавриата.

Задачи курса состоят в выработке умения понимать законы и другие нормативные правовые акты, обеспечивать соблюдение законодательства, принимать решения и совершать иные юридические действия в точном соответствии с законом, анализировать законодательство и практику его применения, ориентироваться в специальной литературе.

### **Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Правоведение» относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин (вариативная часть, обязательные дисциплины Б1.В.ОД.1.). Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами, пройденными в школьной программе и программе колледжа «Обществознание», «Правоведение», «Социология».

#### **Знания:**

- методологии изучения окружающего мира;
- основных закономерностей устройства современного общества и укладов общественно-политической жизни;

#### **Умения:**

- ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры;
- демонстрировать гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии;

- критически оценивать свои достоинства и недостатки, делать необходимые выводы;

**Владения навыками:**

- использования базовых положений гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;

- анализа социально значимых процессов и ответственного участия в общественно-политической жизни современного общества;

- самостоятельной работы и социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм;

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Экология - ПК-1, ПК-3;

- Основы социального государства - ОК-7.

### **3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Изучение учебной дисциплины «Правоведение» направлено на формирование, у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

**общекультурные компетенции (ОК):**

- способность к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений. Способность к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству (ОК-5);

- способность получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовность интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде (ОК-7);

- обладать культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, уметь логически верно, аргументировано и ясно строить свою речь (ОК-10);

- использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач (ОК-13);

**профессиональные компетенции (ПК):**

- способность использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);



- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умение использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);
- владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25).

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

- особенности социальной политики российского государства, действие социальных стандартов, направленных на качество жизни;
- сущность, характер и взаимодействие правовых явлений, их взаимосвязь в целостной системе знаний;
- основные положения теории государства и права;
- конституционную основу правовой системы;
- основные положения административного, гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права; правовые основы защиты государственной тайны, правовые акты в области защиты информации и государственной тайны.
- особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности.

**уметь:**

- грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания.
- анализировать и решать юридические проблемы в сфере регулирования различных отраслей права, применяя для их решения соответствующие нормы права;
- юридически грамотно составлять правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности.

**владеть:**

- вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания;
- навыками логического мышления, критического восприятия информации
- основами формирования социальных отношений в обществе.

**Содержание дисциплины**

Тема 1. Основные положения теории государства и права.

Тема 2. Основы конституционного права

Тема 3. Основы административного права

Тема 4. Общие положения гражданского права

Тема 5. Общие положения трудового права

Тема 6. Основы семейного права

Тема 7. Основы уголовного права

Тема 8. Основы экологического права

Тема 9. Правовые основы защиты государственной тайны

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА КООПЕРАЦИИ»**

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)**

Цель освоения дисциплины – дать студентам знания о кооперации как специфической социально-экономической организации, её нравственных ценностях и современных принципах; научить самостоятельно анализировать и оценивать проблемы и тенденции в кооперативном движении с учётом отечественного и мирового опыта; усвоение студентами особенностей такой организационно-правовой формы предприятия, как кооперативы и их объединения (союзы, ассоциации).

Задачи освоения дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке обучающихся, которые:

- хорошо знают основные категории теории кооперации, цели, задачи и особенности разных видов кооперативов;
- основных тенденций развития кооперативного движения;
- истории развития кооперации;
- внешних и внутренних факторов, влияющих на кооперативное предпринимательство;
- современных тенденций и проблем кооперативного движения в России;
- теоретических основ кооперации, включая потребительскую и производственную кооперацию;
- предпосылок и перспектив дальнейшего развития кооперативного сектора экономики.

### **Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

«Теория и практика кооперации» является дисциплиной вариативной части гуманитарного, социального и экономического цикла (вариативная часть, обязательные дисциплины Б1.В.ОД.3).

Для изучения этой дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Философия (ОК-3);
- История экономики (ОК-3, ОК-4, ПК-8);
- Право (ОК-5, ПК-4, ПК-9);
- Социология (ОК-4);
- Политология (ОК-3, ОК-4, ОК-5, ПК-4, ПК-8, ПК-9).

**Знания:**

- закономерностей и этапов исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной экономической истории;
- основных понятий, категорий и закономерностей развития общества;
- основных нормативных правовых документов.

**Умения:**

- ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;
- применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения профессиональной компетентности и культурного уровня;
- ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности;
- использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности.

**Владения навыками:**

- методов и средств познания для интеллектуального развития, повышения профессиональной компетентности и культурного уровня;
- навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы общества.

Перечень последующих учебных дисциплин, для изучения которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной, для направления 080100.62 Экономика:

- Экономика предприятия (организации) ОК-4;
- Бухгалтерский учёт в кооперативных организациях ОК-5, ПК-4;
- Управленческий учёт в отраслях потребительской кооперации ОК-5;
- Контроль и ревизия в кооперативных организациях ОК-5.

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины (модуля)**

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

**Общекультурные компетенции:**

- способен понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; события и процессы экономической истории; место и роль своей страны в истории человечества и в современном мире (ОК-3);
- способен анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе, и прогнозировать возможное их развитие в будущем (ОК-4);

-умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5).

**Профессиональные компетенции:**

-способен осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных экономических задач (ПК-4);

-способен анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о социально-экономических процессах и явлениях, выявлять тенденции изменения социально-экономических показателей (ПК-8);

-способен, используя отечественные и зарубежные источники информации, собрать необходимые данные проанализировать их и подготовить информационный обзор и/или аналитический отчет (ПК-9);

В Российском университете кооперации выпускник должен овладеть следующими дополнительными профессиональными компетенциями:

-способен критически оценить предлагаемые варианты управленческих решений и разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с учетом хозяйственно-правовых особенностей функционирования кооперативных предприятий и организаций (ПКК – 1);

-способен применять кооперативные методы демократического управления и контроля для повышения социально-экономической эффективности деятельности кооперативных организаций и предприятий (ПКК-2);

- способен подбирать и использовать необходимую аналитическую информацию в практической деятельности кооперативных организаций и предприятий с учетом современного состояния развития кооперации (ПКК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- о происхождении кооперативного движения;
- об уровне развития кооперации в высокоразвитых странах, молодых национальных государствах и странах с переходной экономикой;
- о классификации кооперации и её основных видах;
- о современной законодательной базе развития кооперативных организаций;
- теоретические основы кооперации;
  - кооперативные ценности и принципы и их эволюцию;
- историю кооперации;
  - современное состояние и проблемы развития кооперации;
  - теорию и практику формирования кооперативных образований, включая кооперативы и их объединения (союзы, ассоциации);
  - источники формирования имущества в кооперативах;

- особенности организации предпринимательской деятельности в кооперативных системах;
- роль и место кооперации в народном хозяйстве Российской Федерации;
- историю и современные проблемы международного кооперативного движения.

**Уметь:**

- отличать кооперативную организационно-правовую форму хозяйствования от акционерной и других форм и использовать на практике её особенности;
- свободно ориентироваться в многообразии кооперативного сектора экономики, чётко представлять себе основные цели различных видов кооперативов и хозяйственно-правовые особенности их функционирования;
- применять кооперативные методы демократического управления и контроля для повышения социально-экономической эффективности деятельности кооперативных организаций и предприятий;
- разбираться в правовой основе кооперативных структур, в особенностях их создания и деятельности;
- выявлять внутренние резервы кооперативов и находить оптимальные пути их использования;
- прогнозировать развитие кооперативного движения.

**Владеть навыками:**

- осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения экономических задач;
- анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о социально-экономических процессах и явлениях, выявлять тенденции изменения социально-экономических показателей;
- используя отечественные и зарубежные источники информации, собрать необходимые данные, проанализировать их и подготовить информационный обзор или аналитический отчёт.

**Содержание дисциплины**

1. Сущность кооперации, кооператива, кооперативного движения. Классификация кооперативов
2. Происхождение кооперативного движения и кооперативов
3. Кооперативная собственность и предпринимательство
4. Кооперативы как демократически управляемые организации
5. Кооперация и государство. Кооперативы как юридические лица
6. Кооперативная идеология и ее особенности
7. Развитие кооперации в зарубежных странах
8. Кооперативное движение в дореволюционной России
9. Кооперация страны в советские годы

10. Кооперация в современной России
11. Международное кооперативное движение

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»**

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель** освоения дисциплины - способствовать формированию компетенций бакалавров в области профессиональной деятельности по вопросам Неорганической химии, которая является фундаментальной в подготовке студента для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также изучения общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие **задачи**:

- изучение строения неорганических веществ и зависимости их свойств от природы вещества, типа химических связей в веществах;
- изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических процессов и их влияние на скорость процесса;
- изучение роли неорганических веществ в природе и технологии продуктов общественного питания
- способностью применять основные законы социальных, гуманитарных, экономических и естественных наук в профессиональной деятельности, а также методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; владением математическим аппаратом при решении профессиональных проблем;
- умением проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- иные компетенции: способность получать теоретические представления и практические навыки применения химических знаний, обеспечивающих высокий уровень профессиональной деятельности; способность применять прогрессивные технологии (электролиз и гальванические элементы различных типов).

### **Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу (базовая часть Б1.В.ОДЗ).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:



- школьные курсы химии, математики, физики.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- физическая и коллоидная химия- 1 (ПК-1, ПК-3);
- физическая и коллоидная химия- 2 (ПК-1, ПК-3);
- современная физическая химия в пищевой промышленности (ПК-1, ПК-3);
- органическая химия в пищевых биотехнологиях (ПК-1, ПК-3);
- коллоидная химия наночастиц (ПК-1, ПК-3);
- аналитические и физико-химические методы анализа 1 (ПК-1, ПК-3);
- аналитические и физико-химические методы анализа -2 (ПК-1, ПК-3);
- методы исследования сырья и продуктов питания (ПК-1, ПК-3);

### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

**ПК-1** – способен использовать законы и методы математических, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;

**ПК-3** – использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретические и экспериментальные исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **Знать:**

- фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии;
- химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;

#### **Уметь:**

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;

#### **Владеть:**

- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических соединений.

### **Содержание дисциплины**

1. Введение. Основные понятия и законы химии.

2. Строение атома и химическая связь.
3. Периодический закон и периодическая система.
4. Энергетика и направление химических реакций
5. Химическая кинетика и равновесие
6. Растворы
7. Комплексообразование в растворах.
8. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы
9. Элементы Ia – VIIa подгрупп таблицы Д.И. Менделеева
10. Элементы Ib – VIIb подгрупп таблицы Д.И. Менделеева. (Переходные металлы).

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ДОКУМЕНТОВЕДЕНИЕ»**

## **1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

Целями освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и приобретение ими практических навыков и умений по теории и практике метрологии, стандартизации и сертификации продукции, услуг, систем качества, умения и навыки работы с нормативными документами в области метрологии, стандартизации и сертификации.

Задачами изучения дисциплины является реализация требований, установленных в Федеральном государственном образовательном стандарта организация высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 декабря 2009 г., № 753, и учебным планом, утвержденным Ученым советом Российского университета кооперации от 26 апреля 2012г., протокол № 4 по проблемам технологии продукции и организации общественного питания.

Изучение:

- основных правил, государственных актов и нормативных документов по техническому регулированию, стандартизации, сертификации и обеспечению единства измерений;
- органов и служб национальной системы стандартизации;
- объектов, средств и методов измерений;
- сущности, значений и правил проведения подтверждения соответствия продукции и сертификации систем качества.

Овладение практическими навыками и умениями:

- приобретение навыков и умений работы с законодательными актами и документами в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия;
- приобретение навыков работы с классификаторами и указателями стандартов, документацией в области стандартизации и технического регулирования;
- приобретение навыков и умений разработки и оформления нормативных документов;
- приобретение навыков оценки правильности оформления и подлинности сертификатов;

- приобретение практических навыков работы по метрологическому обеспечению производства, сертификации продукции;
- приобретение навыков и умений обработки результатов многократных измерений.

## **2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина (модуль) «Метрология, стандартизация и сертификация продукции» относится к профессиональному циклу (вариативная часть, обязательные дисциплины).

Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- физика (ПК-3);
- математика (ПК-3).

### **Знания:**

Методы статистической обработки данных.

### **Умения:**

Логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь.

Использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности.

### **Владения навыками:**

Владение культурой мышления, способностью к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей её достижения.

Способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях.

Способность информационного обеспечения работ по стандартизации и техническому регулированию.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- технология продукции общественного питания (ПК-34)
- производственный контроль на предприятиях питания (ПК-6, ПК-34);

## **3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных (ПК) компетенций:

### **Профессиональные компетенции:**

- использование основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умение использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способность предусматривать меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

- умение рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

- осуществление поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания малого бизнеса, проверка правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умение читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34).

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

#### **Знать:**

- цели и задачи метрологии, стандартизации и сертификации, их значение в организации хозяйственно-экономической деятельности предприятий и организаций, повышении качества продукции, обеспечении ее безопасности;
- основные правила, государственные акты и нормативные документы по техническому регулированию, стандартизации, сертификации и обеспечению единства измерений;
- органы и службы национальной системы стандартизации;
- объекты, средства и методы измерений;
- сущность, значение и правила проведения подтверждения соответствия продукции и сертификации систем качества.

#### **Уметь:**

- работать с законодательными актами и документами в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия;
- пользоваться классификаторами и указателями стандартов, документацией в области стандартизации и технического регулирования;
- разрабатывать и оформлять нормативные документы;
- оценивать правильность оформления и подлинность сертификатов;

-проводить работы по метрологическому обеспечению производства, сертификации продукции.

**Владеть:**

-системой информационного обеспечения работ по стандартизации и техническому регулированию;

-методикой обработки результатов многократных измерений. экспертной оценки.

**4.Содержание дисциплины**

Тема 1. Система технического регулирования в Российской Федерации

Тема 2. Методические основы стандартизации

Тема 3. Национальная система стандартизации России

Тема 4. Нормативные документы в области стандартизации

Тема 5. Межгосударственное и международное сотрудничество в области стандартизации

Тема 6. Основы технических измерений

Тема 7. Характеристика средств измерений

Тема 8. Система обеспечения единства измерений в РФ

Тема 9. Оценка и подтверждение соответствия

Тема 10. Система подтверждения соответствия в России

Тема 11. Сертификация продукции и услуг

Тема 12. Сертификация систем менеджмента качества.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ»

### 3. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи:**

- **приобретение** понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека;
- **овладение** приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;
- **формирование:**
  - культуры безопасности, экологического сознания и риско - ориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека;
  - культуры профессиональной безопасности, способностей идентификации опасностей и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;
  - готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;
  - мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры безопасности;
  - способностей к оценке вклада своей предметной области в решение экологических проблем и проблем безопасности;
  - способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности.

### 4. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части (Б1.В.ОД.5).

Для изучения учебной дисциплины необходимы знания, умения и владения навыками, сформированные следующими дисциплинами: Основы безопасности жизнедеятельности; Физика; Химия; Биология; Математика; География; Физическая культура, Экология в системе общего среднего образования.

**Знать:**

- методологии изучения окружающего мира;
- основных законов природы и общества и закономерностей их развития;
- анатомии, физиологии, психологии человека.

**Уметь:**

- ориентироваться в ценностях бытия, понимать ценность окружающей природной среды, жизни и здоровья человека, необходимость соблюдения норм и правил гражданского поведения;
- демонстрировать активную жизненную и гражданскую позицию, патриотизм, ответственность за судьбу страны, за сохранение природы;
- обладать чувством опасности;
- работать с большим объемом информации.

**Владеть навыками:**

- поведения при стрессовых ситуациях; действий в команде;
- быстрого анализа информации и окружающей обстановки;
- поиска компромиссных решений для обеспечения безопасности;
- основ работы в интернете, с библиотечными фондами.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Производственная практика ОК-14.

### **3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

**общекультурные компетенции: (ОК)**

-способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству (ОК-5);

- стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки,



наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-12);

- владеет одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимает основную терминологию сферы своей профессиональной деятельности (ОК-15).

### **профессиональные компетенции: (ПК)**

- владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

- владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

- осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;

- способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-14);

- устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-15);

- умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24);

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **Знать:**

- основы построения расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов на микро- и макро уровнях

#### **Уметь:**

- выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения с учетом критериев социально-

экономической эффективности, оценки рисков и возможных социально-экономических последствий;

**Владеть:**

- основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

**4. Содержание дисциплины**

1. Теоретические основы охраны труда и техники безопасности
2. Основы физиология труда
3. Обеспечение комфортных условий труда
4. Негативные факторы в системе "человек - среда обитания"
5. Устойчивость функционирования объектов экономики
6. Управление охраной труда
7. Отраслевые проблемы охраны труда

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ»**

## **1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Производственный контроль на предприятиях питания» является овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения контроля пищевой продукции на предприятиях общественного питания, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- оценка соответствия показателей и безопасности пищевых продуктов, выработанных в условиях конкретного предприятия, требованиям, установленным для данного пищевого продукта;
- обеспечение соответствия молочной, мясной, рыбной, консервной, замороженной и другой продукции гигиеническим требованиям к безопасности пищевых продуктов и обработка некачественных продуктов;
- выявление возможных причин и источников загрязнения продукции в целях разработки и осуществления профилактических мероприятий;
- проверка соблюдения условий и сроков хранения, а также годности продукции, сырья и материалов на складах предприятия;
- предупреждение использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;
- проверка качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;
- проверка выполнения правил личной гигиены сотрудников и промышленной санитарии на предприятиях общественного питания.

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

## **2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (вариативная часть, обязательные дисциплины).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Методы исследования сырья и продуктов питания ПК-9
- Безопасность жизнедеятельности ПК-2, ПК-5, ПК-6.

По результатам изучения дисциплины «Производственный контроль на предприятиях питания» студент должен:

**иметь представление**

- о законодательно-правовой базе в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;
- о стандартах качества и безопасности на предприятии питания;
- ассортимент (групповой и по наименованию) вырабатываемой продукции;
- требования к качеству и безопасности продукции, контролю производственного процесса;
- перечень основного сырья, пищевых ингредиентов, пищевых добавок, тароупаковочных материалов, применяемых при производстве описываемой продукции;
- признаки и правила идентификации продукции;
- условия хранения и сроки годности;
- рекомендации и ограничения по применению продукции

**знать**

- основные термины и определения;
- блок-схемы производственных процессов и, при необходимости, планы производственных помещений;
- действующие схемы производственного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля);
- фактические данные по результатам измерения показателей при контроле технологического процесса и спитания готовой продукции, содержащиеся в журналах регистрации, актах, протоколах и т.п.;
- действующие и разрабатываемые инструкции по техническому обслуживанию и мойке оборудования и инвентаря, уборки, дезинфекции и санитарной обработки, гигиене персонала;
- процедуры возврата, доработки и переработки продукции;
- требования к системам вентиляции, утилизации отходов и т.п

**уметь**

- оценивать степень опасности использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;
- обеспечить контроль качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;
- предположения или известные закономерности изменения показателей качества в зависимости от уровня воздействующих факторов на

каждом этапе технологической обработки, а также информация о механизмах, обуславливающих эти закономерности;

- методы и средства измерения параметров процессов и характеристик сырья, а также показателей качества продукции;
- оптимальные и допустимые пределы значения показателей на входе и выходе каждого технологического процесса;
- степень вероятности и возможности причины выхода значений параметров и показателей за допустимые пределы
- работать с нормативными документами;
- анализировать и критически оценивать материалы по тематике курса, публикуемые в научной и научно-популярной литературе.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания ПК-5, ПК-9.

### **3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

– владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

– владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

– осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

– организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

– способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и

средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

– осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34).

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:** блок-схемы производственных процессов, действующие схемы производственного контроля; фактические данные по результатам измерения показателей при контроле технологического процесса испытания готовой продукции, содержащиеся в журналах регистрации, актах, протоколах; действующие и разрабатываемые инструкции по техническому обслуживанию и мойке оборудования и инвентаря, уборки, дезинфекции и санитарной обработки, гигиене персонала; процедуры возврата, доработки и переработки продукции.

**Уметь:** оценивать степень опасности использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям; измерять параметры процессов и характеристик сырья, а также показателей качества продукции; оценивать оптимальные и допустимые предельные значения показателей на входе и выходе каждого технологического процесса, работать с нормативными документами, анализировать и критически оценивать материалы по тематике курса, публикуемые в научной и научно-популярной литературе.

**Владеть навыками:** анализа ассортимента вырабатываемой продукции, перечня основного сырья, пищевых ингредиентов, пищевых добавок, тароупаковочных материалов, применяемых при производстве описываемой продукции; идентификации продукции.

#### **4. Содержание дисциплины**

1. Введение. Цель и задачи производственного контроля на предприятиях питания
2. Система НАССР: контроль опасных факторов для участков производства пищевых продуктов
3. Виды производственного контроля
4. Программа производственного контроля

5 Декларация о соответствии и сертификат соответствия выпускаемых продуктов переработки сырья.

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ»**

## **1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

Целью освоения учебной дисциплины «Технология специальных видов питания» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о технологии специальных видов питания с целью решения проблем организации специальных видов питания на производстве, по укреплению здоровья населения, повышению культуры питания.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение современных научных теорий питания;
- изучение теоретических основ лечебно-профилактического и диетического питания;
- изучение особенностей приготовления диетических и лечебно-профилактических блюд;
- изучение основополагающих критериев и пищевой ценности основных групп пищевых продуктов.
- изучение основ и принципов питания (лечебного, диетического, детского, лечебно-профилактического)

## **2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу дисциплин (вариативная часть, обязательные дисциплины).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Введение в технологию продукции общественного питания ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-25, ПК-32;
- Процессы и аппараты пищевых производств ПК-8, ПК-9;
- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания ПК-9, ПК-10;
- Физиология питания ПК-8, ПК-9.

### **Знания:**

- безопасности продовольственного сырья;



- средства и методы организации технологических процессов производства кулинарной продукции;
- основных процессов и аппаратов пищевых производств;
- теоретических основ науки о питании;
- роль белков жиров и углеводов для обеспечения жизнедеятельности организма.

**Умения:**

- обосновать зависимость свойств продукта от его химического состава веществ в ингредиентном подборе рецептов блюд;
- контролировать параметры ведения технологических процессов производства кулинарной продукции;
- составлять рецептуры блюд с учетом пищевой и биологической ценности продуктов;
- осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции.

**Владения навыками:**

- применения полученные знания в оценке процессов, происходящих при тепловой кулинарной обработке продуктов;
- организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов;
- поиска новых технологий производства продуктов питания.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9;
- Производственный контроль на предприятиях питания ПК- 32.

### **3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);
- владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-10);

- владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

- умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

- способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

- способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32).

В результате изучения дисциплины студенты должны:

**Знать:**

- основной химический состав пищевых продуктов и роль нутриентов в питании человека;

- основные составные вещества пищевых продуктов, их свойства и изменения при технологической обработке;

- основные понятия о качестве и пищевой ценности продуктов питания;

- научные основы технологических процессов в производстве продукции;

- основы стандартизации и управление качеством;

- свойства основного и дополнительного сырья в пищевой промышленности;

- методику продуктового расчета, виды затрат в пищевой промышленности;

- методику продуктового расчета, виды затрат и потерь при производстве и пути их снижения;

- перспективы развития пищевых технологий.

**Уметь:**

- разбираться в сущности технологических процессов при производстве пищевых продуктов;

- уметь анализировать полученные результаты с точки зрения эффективности разрабатываемых рационов, применения современного оборудования и ассортимента продукции.

**Владеть навыками:**

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

- методиками проведения стандартных и сертифицированных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

- составления рациона питания для различных социальных групп населения;

- составления нормативно-технической документации при организации специальных видов питания;

- методикой разработки меню рационов специальных видов питания.

**4. Содержание дисциплины**

1 Особенности организации специальных видов питания.

2 Основные принципы и научные направления в питании.

3 Особенности продовольственного обеспечения организации специальных видов питания.

4 Особенности технологии и ассортимента кулинарных изделий и блюд для детского

5 Особенности технологии и ассортимента кулинарных изделий и блюд диетического питания

6 Технология блюд ЛПП

7 Разработка меню рационов специализированного питания

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ»

## 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель** дисциплины «Технология ресторанной продукции» дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания и умения в производстве блюд ресторанной кухни отечественной и мировой практики.

**Задачи** дисциплины:

- ознакомить студентов с основными физико-химическими процессами, протекающими на различных стадиях производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, влияние факторов окружающей среды на доброкачественность кулинарной продукции;
- дать знания о сочетаемости пищевых продуктов, роли приправ и пряностей в формировании качественных показателей кулинарных изделий;
- изучить принципы производства ресторанной продукции;
- научить студентов работать со Сборниками рецептов блюд, разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные и кондитерские изделия ресторанной кухни, проводить бракераж готовой продукции;
- ознакомить студентов с классификацией блюд мировой ресторанной кухни;
- овладеть технологией производства определённого ассортимента блюд, искусством сервировки и этикетом потребления.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу дисциплин (вариативная часть, дисциплины по выбору).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Товароведение продовольственных товаров ПК-7, ПК-30, ПК-32;
- Методы исследования сырья и продовольственных товаров ПК-8, ПК-9;
- Санитария и гигиена питания ПК-8, ПК-9;
- Физиология питания ПК-8, ПК-9;
- Технология продукции общественного питания ПК-8, ПК-9, ПК-30.

**Знания:**

- значение органической химии в развитии технологии пищевых производств;
- классификации и свойства органических соединений;
- изменение пищевых веществ при тепловой обработке кулинарной продукции, холодильной обработке и хранении;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических процессов производства кулинарной продукции;
- о теоретических основах науки о питании;
- санитарно-биологические требования к сырью;
- о правильном и рациональном выборе продуктов;
- о безопасности пищевого сырья, товаров;
- факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции.

**Умения:**

- обосновать зависимость свойств продукта от его химического состава веществ в ингредиентном подборе рецептов блюд;
- контролировать параметры ведения технологических процессов производства кулинарной продукции;
- составлять рецептуры блюд с учетом пищевой и биологической ценности продуктов;
- осуществлять контроль за качеством сырья и готовой продукции;
- организовать труд с учетом санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов;
- правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов;

**Владения навыками:**

- тепловой обработки: варка, жарка, тушение, припускание;
- проведения экспериментов с использованием органических веществ;
- работы с приборами-инструментами в технологической лаборатории;
- оценки качества товаров;
- приготовления, оформления, подачи блюд и проведения бракеража;
- организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов;
- поиска новых технологий производства продуктов питания;
- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий продукции питания.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Проектирование предприятий общественного питания ПК-8, ПК-9, ПК-30;
- Технология индивидуального питания ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12;
- Технология и производство функциональных продуктов питания ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-12.

### **3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

– умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

– владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

– знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

– организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

– умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

– способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32).

В результате изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции» студент должен:

● **знать:**

- об основных технологических принципах для производства ресторанной продукции;
- классификацию групп блюд ресторанной кухни;

- о правильном и рациональном выборе продукции производства ресторанной продукции;
- технологические параметры оборудования, правила техники безопасности и охраны труда, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- отличительные особенности пряностей, приправ, специй и ароматизаторов, принципы приготовления холодных блюд и кулинарных кондитерских изделий сложного приготовления для банкетной подачи;

● **уметь:**

- решать задачи, связанные с составлением меню рецептур блюд и кулинарных изделий ресторанной продукции;
- организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства блюд ресторанной продукции;
- разрабатывать мероприятия по внедрению рецептур и технологий на фирменные блюда;
- обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях общественного питания (рестораны);
- вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятий, работающих по производству ресторанной кулинарной продукции;
- проводить технологические расчёты и составлять технологические карты;
- пользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, справочником «Химический состав российских пищевых продуктов»;

● **владеть навыками:**

- самостоятельной организации технологического процесса производства кулинарной ресторанной продукции;
- проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и его технологической обработки;
- производства определённого ассортимента блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм;
- создания и организации рабочих мест по производству и реализации продукции общественного питания ресторанного бизнеса;
- кулинарного декора блюд и этикой их подачи и потребления.

#### **4. Содержание дисциплины**

1. Введение
2. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции

3. Нормативно-техническая документация по технологии продукции общественного питания
4. Классификация групп блюд ресторанной кухни
5. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы
6. Технология холодных блюд и закусок
7. Технология супов
8. Технология приправы и соусов
9. Технология приготовления вторых горячих блюд и овощей
10. Технология приготовления вторых горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов
11. Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса
12. Технология вторых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий
13. Технология приготовления вторых горячих блюд из яиц и творога
14. Технология приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий
15. Технология приготовления сладких блюд
16. Технология приготовления напитков.



# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОМЫШЛЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

## Цели и задачи освоения дисциплины

**Цели освоения дисциплины:** изучение основных понятий заложенных в создание промышленного производства продуктов общественного питания, общих вопросов технологии производства продуктов общественного питания и организация производственных процессов на предприятиях общественного питания, приборов для изучения физико-химических, органолептических и биотехнологических свойств пищевых продуктов.

### **Задачи освоения дисциплины:**

- обучение студентов основным понятиям заложенных в создание промышленного производства продуктов общественного питания;
- приобретение студентами навыков в области технологии производства продуктов общественного питания и организация производственных процессов на предприятиях общественного питания;
- изучение студентами приборов для определения физико-химических, органолептических и биотехнологических свойств пищевых продуктов.

## Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу (дисциплина по выбору вариативной части). Курс интегрирует накопленные в процессе обучения знания. Базируется на естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплинах.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Методы исследования сырья и продуктов питания ПК-9;
- Холодильная техника и технология ПК-7, ПК-9;
- Санитария и гигиена питания ПК-9;
- Физиология питания ПК-9.

### **Знания:**

- технических средств контроля сырья и продукции питания;
- изменение пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
- факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции;

- основные методы исследования, используемые в пищевых биотехнологиях.

**Умения:**

- разработать мероприятия по оценке качества и безопасности сырья и готовой продукции;

- разработка мероприятия по санитарной безопасности пищевых продуктов;

- расчета энергетической ценности продуктов общественного питания;

**Владение навыками:**

- обработки информации, связанной с отраслью производства продуктов питания;

- рациональными методами эксплуатации холодильного оборудования;

- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом достижений области производства продуктов питания.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Технология производства функциональных продуктов питания ПК-7, ПК-9, ПК-12, ПК-31;

- Производственный контроль на предприятиях питания ПК-2, ПК-5, ПК-12.

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31).

В результате освоения дисциплины «Промышленная технология продукции общественного питания» обучающиеся должны:

**Знать:** научные основы промышленной технологии продукции общественного питания; особенности организации основного производства на предприятиях пищевой промышленности; влияние тенденций развития и углубления научно-технического прогресса на организацию производственных процессов.

**Уметь:** организовывать производственные процессы на предприятии отрасли; анализировать и рассчитывать параметры организации производственного потока; рассчитывать календарно-плановые нормативы, составлять оперативно-производственный план, организовывать оперативный контроль за ходом производства; разрабатывать, внедрять и обеспечивать технологические процессы кулинарной продукции разнообразного ассортимента и высокого качества; разрабатывать технические нормативы, рациональный подбор и размещение технологического оборудования, организацию рабочих мест производственного персонала; проводить обоснование совершенствования производственной структуры на предприятии.

**Владеть:** научной оценкой организационно-экономической ситуации на предприятии; формирования организационной структуры и структуры управления предприятия; использования компьютерных систем управления производством и предприятием; самостоятельной и творческой работы по управлению производством.

### **Содержание дисциплины**

1. Характеристика пищевой промышленности России
2. Промышленные основы производства продуктов общественного питания
3. Перспективы пищевой промышленности России.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАРКЕТИНГ»

## 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель освоения дисциплины** – формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области маркетинга на основе освоения знаний в области теории и практики маркетинга как связующего звена между потребителем и компанией, направляющего действия удовлетворения потребителей, что, в конечном итоге, приводит к повышению результативности бизнеса.

**Задачи** освоения учебной дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке бакалавров, владеющих основными понятиями, принципами, моделями и концепциями маркетинга, обладающих знаниями о современных тенденциях развития маркетинга в России и за рубежом; освоивших навыки решения типовых задач маркетинга (таких, как сегментирование рынка, выбор целевых сегментов и позиционирование товаров и предприятий; исследование поведения покупателей на рынке; организация маркетинговых исследований; формирование товарной политики предприятия, разработка и вывод на рынок нового товара; формирование сбытовой и ценовой политики предприятия; формирование коммуникационной политики предприятия, оценка эффективности инструментов коммуникационной политики на рынке; организация маркетингового планирования; организация маркетинговой деятельности предприятия); и стимулировании студентов к самостоятельной деятельности по освоению дисциплины и формированию необходимых компетенций.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

«Маркетинг» представляет собой одну из дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла Б1 в вариативной её части Б1.В.ОД.8, формирующих компетенции будущих бакалавров:

**профессиональные компетенции:**

- способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

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

В методическом плане дисциплина опирается на знания, получаемые при изучении таких курсов, как «Социология», «Экономика», «История», «Менеджмент», «Информатика», «Философия».

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые указанными выше дисциплинами:

**знания:**

- эволюции экономической мысли;
- сущности экономических явлений и форм ее проявления в условиях действующей нормативно-правовой базы;
- основных закономерностей устройства современного общества и укладов общественно-политической жизни;
- базовых положений рыночной организации экономики в целом;
- особенностей социального поведения людей в условиях дифференциации населения.

**умения:**

- ориентироваться в ценностях бытия и культуры, опираясь на богатую экономическую историю России и зарубежных стран;
- демонстрировать гражданскую позицию, интегрироваться в современное общество;
- на научной основе организовать экономическую деятельность и оценивать ее результаты;
- критически оценивать свои возможности вхождения в экономическую деятельность;
- анализировать и понимать социально значимые проблемы современного общества.

**владения навыками:**

- использования базовых положений гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;
- анализа социально значимых процессов и ответственного участия в экономической и общественно-политической жизни современного общества;
- принятия решений по вопросам совершенствования деятельности экономических и социальных служб предприятий различных форм собственности с учетом правовых, административных и других ограничений;
- поиска компромиссных решений при решении социальных и экономических задач.

### **3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В процессе изучения дисциплины студенты знакомятся с методологическими и теоретическими основами маркетингового анализа, технологией оценки эффективности организации маркетинговой деятельности предприятия, приемами и методами анализа товарной, ассортиментной, сбытовой и ценовой политики предприятия и оценки их эффективности.

Практические занятия по дисциплине ориентированы на применение современных образовательных технологий, включающих научные дискуссии по наиболее острым проблемам, связанным с использованием, интерпретацией и применением результатов анализа маркетинговой деятельности предприятия; а также на решение задач, разбор ситуаций и деловые игры. Применение данных приемов позволяет сформировать у студента адекватное представление о состоянии, развитии и решении проблем в данной области.

Процесс изучения курса «Маркетинг» способствует формированию следующих профессиональных компетенций (ПК) по видам деятельности (согласно ФГОС)

- способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

**иметь представление:**

- об историческом и мировом опыте становления и развития маркетинга;
- о современных принципах организации и управления маркетингом на предприятии;

- о современных маркетинговых системах информации и особенностях их применения в различных видах исследований

- о теории потребительских ценностей и мотивации поведения потребителей;

- о специфике маркетинговых исследований в различных сферах деятельности.

**знать:**

- сущность, содержание, цели, принципы и функции маркетинга;
- современные концепции управления маркетингом и особенности их применения в современной рыночной деятельности;

- место маркетинга и его роль в стратегическом управлении предприятием;
- методологические и теоретические основы организации маркетинговой деятельности;

- принципы организации и управления маркетинговой деятельностью;
- процедуру сегментации и позиционирования продукции предприятия;
- процесс организации принятия маркетинговых решений по товару, цене, сбыту и продвижению;

- основы маркетингового планирования и разработки эффективных маркетинговых программ;

- основы маркетингового аудита;
- методы маркетинговых исследований;
- основы маркетинговых коммуникаций;

- особенности планирования товарного ассортимента и управления портфелем заказов на продукцию современных организаций;

- принципы, стратегии и методы формирования ценовой политики;
- основы принятия маркетинговых решений в сбытовых системах;
- особенности установления эффективных коммуникаций с деятелями рынка и потребителями;

- цели, объекты, виды, способы и средства проведения маркетинговых исследований;

- принципы проектирования оптимальных организационных структур управления маркетингом;
- основы разработки эффективных маркетинговых программ;

**уметь:**

- использовать информацию, полученную в результате маркетинговых исследований;
- ставить и решать задачи операционного маркетинга;
- применять теоретические знания по маркетингу при решении ситуационных задач;
- применять современные формы и методы планирования и прогнозирования для определения приоритетных целей и перспективных задач маркетинговой деятельности организации, а также выбора оптимальных стратегий их решения;
- определять товарную политику организации, анализировать потребительские свойства выдвигаемых ею на рынок изделий, содержание их параметрических рядов и полного товарного ассортимента с точки зрения влияния данных обстоятельств на решения покупателей о приобретении продукции данной организации; отслеживать рентабельность каждого проекта и давать рекомендации по его дальнейшему развитию или завершению;
- определять ценовую политику организации и выявлять основные факторы, влияющие на решения по установлению и корректированию цен на производимую ею продукцию;
- исследовать структуру, состав и особенности работы сбытовой сети, обслуживающей потенциальные рынки;
- осуществлять выбор наиболее оптимальных по длительности, стоимости и технической оснащенности каналов реализации продукции организации на выбранном рынке;
- формировать покупательский спрос с помощью эффективных рекламных действий;
- отбирать эффективные средства стимулирования сбыта (в т.ч. распространение образцов, упаковки по сниженной цене, премии, рекламные сувениры, награды постоянным клиентам, конкурсы, лотереи, игры и т.п.), позволяющие повысить объемы продаж продукции организации на выбранном рынке;
- выбирать маркетинговые стратегии для организации;
- использовать маркетинговые принципы при осуществлении управленческих процессов в организации.

**владеть навыками:**

- разработки и реализации маркетинговых программ;
- формулирования и реализации стратегий на уровне бизнес-единицы;
- анализа и решения конкретных маркетинговых задач, возникающих в ходе функционирования предприятия на рынке;

- проведения маркетинговых исследований рынка и анализа полученных данных;
- проведения маркетингового анализа поведения целевых потребителей предприятия;
- оценки эффективности процесса сегментации рынка и стратегий позиционирования предприятия;
- анализа и формирования товарной, ассортиментной, сбытовой, ценовой и коммуникационной политики предприятия;
- осуществления контроля и проведения аудита маркетинговой деятельности предприятия;
- организации маркетинговой деятельности предприятия.

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Теоретические основы маркетинга

Раздел 2. Методология изучения рынка

Раздел 3. Прогнозирование элементов рынка

Раздел 4. Потребительские рынки

Раздел 5. Управление маркетингом, планирование и контроль

Раздел 6. Товар в маркетинге

Раздел 7. Ценовая политика в маркетинге

Раздел 8. Коммуникационная политика

Раздел 9. Сбытовая политика



# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

## 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Дисциплина «Физика» относится к базовым дисциплинам и формирует общепрофессиональные и профессиональные компетенции будущих бакалавров.

Целью изучения дисциплины «Физика» является формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков, необходимых для понимания современной научной и методологической базы для усвоения специальных и технических дисциплин, необходимых для работы по специальности.

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучение основных физических явлений и идей; фундаментальных понятий, физических величин, единиц их измерения, методов исследования и анализа, применяемых в современной физике и технике;
- ознакомление с теориями классической и современной физики, основными законами и принципами, управляющими природными явлениями и процессами, на основе которых работают машины, механизмы, аппараты и приборы современной техники;
- формирование научного мировоззрения и современного физического мышления;
- формирование умений решения конкретных задач из различных областей физики, оценки физических явлений в используемой аппаратуре и технологических процессах;
- ознакомление с работой аппаратами, приборами и схемами, которые используются в физических и технологических лабораториях, и формирование понимания принципов действия;
- формирование умений ориентироваться в современной и вновь создаваемой технике с целью ее быстрого освоения, внедрения и эффективного использования.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к блоку 1 (базовая часть).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: Школьный курс физики, Математика

Знания: основных математических функций и графиков, основы дифференцирования и интегрирования.

Умения: решать линейные и квадратичные уравнения; системы уравнений; строить графики элементарных функций, вычислять производную функции и интегралы.

Владения навыками: производить численные вычисления по известным формулам

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые учебной дисциплиной «Физика»: Механика, производственная практика, подготовка ВКР.

### **3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

*общепрофессиональные компетенции (ОПК):*

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

*профессиональные компетенции (ПК):*

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

- фундаментальные понятия, физические величины, единиц их измерения, методы исследования и анализа, применяемых в современной физике и технике;

- фундаментальные теории классической и современной физики, основные законы и принципы, управляющие природными явлениями и процессами, на основе которых работают машины, механизмы, аппараты и приборы современной техники;

**уметь:**

- применять теоретические знания к решению конкретных практических задач, работать с измерительными приборами и оборудованием, обеспечить выбор технических средств и специального оборудования для проведения технологических процессов;

- работать с аппаратами, приборами и схемами, которые используются в физических и технологических лабораториях;

- ориентироваться в современной и вновь создаваемой технике с целью ее быстрого освоения, внедрения и эффективного использования;

- делать оценки и расчеты для анализа физических явлений в используемой аппаратуре и технологических процессах ;

**владеть навыками:**

- решения конкретных задач из различных областей физики.

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Механика

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика

Раздел 3. Электростатика и электродинамика

Раздел 4. Оптика

Раздел 5. Основы физики атома и атомного ядра.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

## 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является ознакомление студента с основами математического аппарата, необходимого для решения современных теоретических и практических задач по специальности.

В ходе изучения дисциплины реализуются следующие задачи:

– способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

– использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3).

## 2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу математических и естественнонаучных дисциплин (базовая часть).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: школьный курс математики.

### **Знания:**

- базовых разделов математики в объёме школьной программы.

### **Умения:**

- применять методы элементарной математики при решении задач.

### **Владения навыками:**

- использования математического аппарата для решения задач математики.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимые знания, умения и владения навыками, формируемые учебной дисциплиной:

- информатика (ПК-1, ПК-3),

- физика (ПК-1, ПК-3),

- неорганическая химия (ПК-1, ПК-3),

## 3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

### **Профессиональные компетенции: (ПК)**

- способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

- использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **Знать:**

- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики;

- основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики.

#### **Уметь:**

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;

- применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении.

#### **Владеть:**

- методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Линейная алгебра с элементами аналитической геометрии.

Тема 1. Основы линейной алгебры. (ПК-1,ПК-3)

Тема 2. Системы линейных алгебраических уравнений.(ПК-1, ПК-3)

Тема 3. Элементы аналитической геометрии. (ПК-1, ПК-3)

Раздел 2. Основы математического анализа.

Тема 4. Введение в математический анализ. (ПК-1, ПК-3)

Тема 5. Дифференциальное исчисление. (ПК-1, ПК-3)

Тема 6. Интегральное исчисление.(ПК-1, ПК-3)

Тема 7. Функции многих переменных (ПК-1, ПК-3)

Раздел 3. Ряды.

Тема 8. Числовые ряды. Степенные ряды. (ПК-1, ПК-3)

Раздел 4. Гармонический анализ.

Тема 9. Разложение функций в ряды Фурье. (ПК-1, ПК-3)

Раздел 5. Дифференциальные уравнения и уравнения математической физики.

Тема 10. Линейные дифференциальные уравнения первого и второго порядка (ПК-1, ПК-3)

Тема 11. Элементы теории уравнения математической физики. (ПК-1, ПК-3)

Раздел 6. Основы дискретной математики (ПК-1, ПК-3)

Раздел 7. Вероятность и математическая статистика.

Тема 13. Теория вероятностей. (ПК-1, ПК-3)

Тема 14. Основы математической статистики. (ПК-1, ПК-3).

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТИВНЫЕ КУРСЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ»**

### **1. Цели, задачи освоения дисциплины (модуля)**

Целью элективных курсов по физической культуре является формирование общекультурной компетенции ОК-8: «способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности».

Развитие личности, воспитание сознательного и творческого отношения к физической культуре как к необходимой общеобразовательной составляющей жизни, способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к полноценной социальной и будущей профессиональной деятельности.

Задачами курсов являются:

1. сохранение и укрепление здоровья студентов, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения;
2. понимание социальной значимости прикладной физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
3. знание научно - биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
4. формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
5. овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;
6. приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
7. создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений;

### **2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Элективные курсы по физической культуре» относится к вариативной части профессионального цикла ООП в соответствии с образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина «Элективные курсы по физической культуре» преподаётся обучающимся на очной и заочной формах обучения. На очной форме обучения по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» дисциплина преподаётся в течение шести семестров, в объеме 328 академических часов.

Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в виде аудиторной работы обучающихся. Учебный процесс осуществляется в форме практических занятий (2-4 часа в неделю). По данной дисциплине лекционных, семинарских и самостоятельных занятий по дневной форме обучения не предусмотрено. Формой промежуточного контроля знаний обучающихся является шесть зачетов, в ходе которых оцениваются физическая и функциональная подготовка, практические умения обучающихся. Дисциплина изучается на 1-3 курсах в 1-6 семестрах.

Для студентов заочного обучения особенности реализации дисциплины «Элективные курсы по физической культуре» заключается в интенсивной самостоятельной подготовке в межсессионный период и контролем результатов подготовки во время проведения сессии. В соответствии с рабочей программой и тематическим планом студентам заочного обучения «Элективные курсы по физической культуре» преподаётся в виде 328 часа самостоятельной работы и промежуточный контроль (в третьем семестре).

Для студентов заочная форма индивидуальный план на базе СПО «Элективные курсы по физической культуре» в объеме 328 часов переаттестовываются.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины (подвижные занятия адаптивной физкультуры в спортивном зале или на открытом воздухе; занятия по настольным, интеллектуальным видам спорта). Условием зачёта является написание реферата.

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь представление о роли физической культуры в жизни человека, владеть системой практических умений и навыков основных двигательных действий, а также обладать опытом физкультурно-спортивной деятельности в рамках школьной подготовки.

### **3. Требования к результатам обучения по дисциплине**

Изучение учебной дисциплины (модуля) направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

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



В результате освоения дисциплины «Элективные курсы по физической культуре» обучающиеся должны:

*знать/понимать:*

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;

- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

*уметь:*

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- выполнять приемы страховки и самостраховки;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

- подготовки к профессиональной деятельности и службе в

Вооруженных Силах Российской Федерации;

- организация и проведение индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных мероприятиях;

- в процессе активной творческой деятельности по формированию здорового образа жизни.

## **Содержание дисциплины**

1. Легкая атлетика

1.1. Техника безопасности. Беговые упражнения

1.2. Прыжковые упражнения

1.3. Упражнения на выносливость

1.4. Скоростно-силовая подготовка, нормативы

2. Гимнастика

2.1. Техника безопасности. Общеразвивающие упражнения

2.2. Упражнения на формирование правильной осанки

2.3. Упражнения с предметами (обручи, скакалки, набивные мячи, гантели)

3. Спортивные игры

- 3.1. Волейбол
  - 3.1.1. Правила поведения в спортивном зале. Техника безопасности при проведении занятий по волейболу.  
Стойки и перемещения.
  - 3.1.2. Передача мяча сверху и снизу. Нижняя подача. Верхняя прямая подача.
  - 3.1.3. Прием сверху и снизу. Верхняя прямая подача.
  - 3.1.4. Передача сверху двумя руками в прыжке и в нападении. Прямой нападающий удар.
  - 3.1.5. Прямой нападающий удар. Индивидуальное блокирование.
  - 3.1.6. Групповые тактические действия в нападении. Учебная игра с заданием по технике и тактике игры.
  - 3.1.7. Тестирование по отдельным приемам игры.
- 3.2. Баскетбол
  - 3.2.1 Техника безопасности при проведении занятий по баскетболу. Правила игры баскетбол, организация и судейство соревнований.
  - 3.2.2 Техника игры в нападении; техника владения мячом.
  - 3.2.3 Техника игры в защите. Техника овладения мячом и противодействие.
  - 3.2.4 Тактика игры в баскетбол. Тактика нападения.
  - 3.2.5 Тактика защиты: индивидуальные действия, групповые действия, командные действия. Тестирование.
- 4. Комплекс упражнений ВФСК «Готов к труду и обороне», ППФП
  - 4.1 Челночный бег 4х9 м.
  - 4.2 Прыжки в длину с места.
  - 4.3 Наклоны туловища вперед-вниз из положения стоя на скамейке.
  - 4.4 Подтягивания.
  - 4.5 Поднимание туловища из положения лежа.
  - 4.5 Упражнения ППФП
- 5. ОФП, фитнес
  - 5.1 Методики эффективных и экономичных способов овладения жизненно важными умениями и навыками.
  - 5.2 Выполнение физических упражнений, способствующих общему оздоровлению организма.
  - 5.3 Воспитание выносливости. Воспитание силы. Воспитание гибкости. Воспитание координационных способностей.
  - 5.4 Воспитание двигательной памяти. Воспитание внимания.
  - 5.5 Изучение базовых шагов аэробики.

- 5.6 Использование нетрадиционных методов обучения на занятиях физической культурой в вузе.
6. Контрольные упражнения.

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БИЗНЕСА»**

## **1. Цели, задачи освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Основы бизнеса» являются получение базовых знаний по предпринимательской деятельности, открытию собственного дела; выработка практических навыков в вопросах организации и успешного функционирования предпринимательской деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- изучение форм и видов предпринимательской деятельности, факторов предпринимательства, вопросов планирования бизнеса, этики коммерческого предпринимательства;
- закрепление у студентов навыков и подходов к решению стандартных задач и выполнению формализованных процедур процесса создания собственного дела.

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Теоретической, методической и практической базой дисциплины «Основы бизнеса» являются система знаний и навыков, полученных при изучении дисциплин: Теория и практика кооперации, Психология и этика делового общения, Коммерческая деятельность, Организация коммерческой деятельности и инфраструктура рынка, Электронная коммерция.

## **3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

- способность генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);
- способность выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и

некоммерческими организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**иметь** представление

– о теоретических основах организации предпринимательской деятельности;

**знать**

- историю развития предпринимательства и его роль в стабилизации экономики;

- политику государства в области предпринимательской деятельности;

- отечественную и зарубежную практику предпринимательской деятельности и технологию принятия решений;

- организационно-правовые формы предпринимательской деятельности, условия и ограничения их использования;

- структуру малого и среднего предпринимательства, распределения доходов, экономические и правовые аспекты предпринимательства ;

- формы и методы снижения рисков в предпринимательстве;

- слагаемые предпринимательского успеха и повышения предпринимательской активности;

- методы исследования внешней и внутренней среды организации;

- особенности создания и функционирования предприятий различных форм хозяйствования;

- основные элементы инфраструктуры предпринимательской деятельности;

**•уметь**

- применять полученные знания на практике;

- оценивать состояние и перспективы развития организации;

- формулировать и оценивать бизнес-идеи;

- определять динамику потребительского спроса, обновления

ассортимента товаров и услуг;

- проводить анализ внутренней и внешней среды организации,

анализировать внешние и внутренние условия эффективности предпринимательской деятельности;

- выявлять и формировать конкурентные преимущества компании;
- разрабатывать стратегию деловой активности и прогнозировать перспективы развития предпринимательского пространства;

- рассчитывать выгоды и возможные потери от предпринимательской деятельности, прогнозировать экономические результаты;

- обосновывать выбор источников финансирования при организации предпринимательской деятельности;

#### **Владеть:**

- специальной экономической терминологией по вопросам организации бизнеса, предпринимательства;

- навыками профессиональной аргументации при выборе форм предпринимательской деятельности, методик проведения анализа, расчета экономических показателей;

- навыками экономического обоснования целесообразности осуществления предпринимательской деятельности;

- современными образовательными технологиями при исследовании теоретических и практических вопросов;

- приемами публичной презентации результатов проведенного исследования, представления и продвижения предпринимательских идей;

- навыками самостоятельного освоения новых знаний в области предпринимательской деятельности;

- навыками адаптации полученных знаний к условиям развития организации малого бизнеса.

#### **Содержание дисциплины**

1. Основы предпринимательской деятельности.
2. Мотивы и условия становления предпринимательства
3. Малое предпринимательство

- 4    Предпринимательская идея и ее выбор
- 5    Планирование предпринимательской деятельности
- 6    Учреждение предприятия
- 7    Оценка эффективности предпринимательской деятельности.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

### **Цели, задачи освоения дисциплины**

Сформировать компетенции обучающегося в области правового регулирования предпринимательской деятельности. Целью изучения данной дисциплины является получение студентами знаний об основах законодательства регулирующего предпринимательскую деятельность, о субъектах предпринимательства методах государственного регулирования предпринимательской деятельности, способах реализации и защиты прав и законных интересов субъектов предпринимательства.

### **Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору базовой части профессионального цикла (Б1.В.ДВ.1).

Для изучения учебной дисциплины необходимы знания, умения и владение навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Теория государства и права,

Гражданское право.

### **Знания:**

природы и сущности государства и права, системы права, механизма и средств правового регулирования, реализации права, основных исторических этапов, закономерностей и особенностей становления и развития государства и права России и зарубежных стран, основных терминов римского частного права; истории рецепции римского права.

### **Умения:**

оперировать юридическими понятиями и категориями, анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы, анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения.

### **Владение навыками:**



анализа различных правовых явлений, юридических фактов и правовых норм и правовых отношений.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владение навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- стратегия управления взаимоотношениями с клиентами
- информационный менеджмент
- продвижение товаров и услуг
- защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции
- учет и налогообложение предпринимательской деятельности
- права потребителей: ответственность и риски предпринимателя.

### **Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4); владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19).

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:** основные понятия в сфере правового регулирования предпринимательской деятельности; особенности правового положения субъектов предпринимательской деятельности; методы правового регулирования предпринимательской деятельности, особенности правового регулирования отдельных видов предпринимательской деятельности, систему требований к осуществлению предпринимательской деятельности; правовой режим имущества предпринимателя; виды предпринимательских рисков и способы их минимизации; способы защиты прав и законных интересов предпринимателя.

**Уметь:** определять нормы законодательства, подлежащие применению в определенных сферах правового регулирования предпринимательской

деятельности; применять нормы законодательства к предпринимательским правоотношениям; составлять предпринимательские договоры и иные документы оформляющие предпринимательскую деятельность в соответствии с предъявляемыми требованиями; применять способы защиты прав и законных интересов предпринимателя.

**Владеть:** навыками работы с нормативными правовыми актами в сфере правового регулирования предпринимательской деятельности; навыками по составлению документов оформляющих предпринимательскую деятельность; средствами защиты прав и законных интересов субъектов предпринимательской деятельности, способами минимизации предпринимательских рисков.

### **Содержание дисциплины**

Тема 1. История развития предпринимательства в России. Понятие предпринимательского права

Тема 2. Субъекты предпринимательского права

Тема 3. Отдельные аспекты государственного регулирования предпринимательской деятельности.

Тема 4. Правовое обеспечение конкуренции и ограничения монополистической деятельности на товарных рынках.

Тема 5. Правовые основы аудиторской деятельности.

Тема 6. Правовое регулирование рынка ценных бумаг.

Тема 7. Правовое регулирование внешнеэкономической деятельности.

Тема 8. Правовое регулирование рекламной деятельности.

Тема 9. Правовое регулирование страховой деятельности.

Тема 10. Правовое регулирование инвестиционной и инновационной деятельности.

Тема 11 Договоры в предпринимательской деятельности.

Тема 12. Задачи правовой защиты предпринимательства.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОММУНИКАТИВНАЯ КУЛЬТУРА ПРОФЕССИОНАЛА»**

### **ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Основными **целями** дисциплины (модуля) «Коммуникативная культура профессионала» для прикладного бакалавриата является совершенствование общей культуры речевого поведения студентов; формирование умения пользоваться русским литературным языком в различных коммуникативных ситуациях и, в первую очередь, в сфере профессиональной деятельности; овладение правилами и приёмами публичной речи до уровня, необходимого в деловом общении.

Согласно данной программе **задачами обучения** коммуникативной культуре будущего профессионала является мониторинг сформированности у обучаемых базовых речевых умений и навыков, а также их дальнейшее совершенствование: выработка умений и навыков, необходимых для различных видов получения информации, а также для продуцирования монологических и диалогических высказываний – устных и письменных в сфере делового, профессионального общения.

### **МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина (модуль) «Коммуникативная культура профессионала» ориентирована на повышение общей речевой культуры студентов, воспитание чувства ответственности за собственное речевое поведение, овладение приёмами и средствами устной публичной речи, а также на формирование навыков владения речью в будущей профессиональной деятельности. Изучение данной дисциплины органично входит в систему экономического образования, являясь составной частью общей профессиональной подготовки специалиста любого профиля.

Дисциплина «Коммуникативная культура профессионала» входит в базовую часть цикла Б.1 Дисциплины (модули) в её вариативную составляющую в качестве дисциплины по выбору – Б1.В.ДВ.2.1 и изучается в третьем семестре.

Для освоения курса необходимы знания русского языка и культуры речи, полученные в объеме, предусмотренном базовым уровнем федерального компонента ФГОС среднего (полного) общего образования по русскому языку и литературе.

Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания и владение умениями и навыками, формируемыми дисциплиной «Коммуникативная культура профессионала»: «Культура профессионального самообразования», «Иностранный язык» и др.

### **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Изучение дисциплины (модуля) «Коммуникативная культура профессионала» направлено на формирование у обучающихся следующей **общекультурной компетенцией:**

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5); способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

а также **профессиональных компетенций вуза:**

- способность генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);
- способность выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и общественными организациями (ПКВ-2).

### **Содержание дисциплины**

1. Теоретические основы профессиональной культуры речи.
2. Специфика профессионального общения.
3. Профессиональный диалог и его особенности.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КУЛЬТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООБРАЗОВАНИЯ»**

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

Целью дисциплины «Культура профессионального самообразования» является подготовка бакалавра к решению комплексных задач в профессиональной сфере и педагогической деятельности.

Изучение дисциплины выполняет следующие задачи:

- развитие личностно-ориентированной направленности профессионального мышления;
- формирование целостного представления о человеке с точки зрения его психологических характеристик;
- толерантности во взаимодействии с окружающим миром, совершенствование навыков межличностных и профессиональных взаимоотношений в коллективе;
- развитие личностных качеств, необходимых специалисту-психологу.

### **Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

экономических дисциплин (вариативная часть, дисциплины по выбору). Учебная дисциплина относится к циклу гуманитарных, социальных и

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами общеобразовательной школы: Биология

Знания:

- особенности развития естествознания, в т.ч. психики и становление сознания как особой отражательной функции мозга;
- взаимосвязь философии и психологии;
- методы изучения психических явлений.

Умения:

- применять знания к конкретным жизненным ситуациям.

Владения навыками:

- интерпретирования опытом в отражении общественно-экономических явлений жизни.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: школьный курс Биологии.

### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

- знанием базовых ценностей мировой культуры и готовностью опираться на них в своем личностном и общекультурном развитии (ОК-1);
- знанием и пониманием законов развития природы, общества и мышления и умением оперировать этими знаниями в профессиональной деятельности (ОК-2);
- способностью занимать активную гражданскую позицию (ОК-3);
- умением анализировать и оценивать исторические события и процессы (ОК-4);
- готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-7);
- умением критически оценивать личные достоинства и недостатки (ОК-11);
- осознанием социальной значимости своей будущей профессии, обладанием высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-12).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные психические функции человека; их физиологические механизмы;
- отражательные психические процессы;
- индивидуально-психологические особенности личности, социальные факторы в становлении психики;
- роль эмоционально-волевой сферы в жизни и деятельности человека;
- методы и средства воспитательного воздействия на личность и его сознание;
- движущие силы учебного процесса и его противоречия;

Уметь:

- давать психологическую характеристику личности, её темперамента, способностей, характера;
- противостоять конфликтным ситуациям, их преодолению и предотвращению;
- преодолевать противоречия учебного процесса;

Владеть навыками:

- противостояния психологической напряженности;
- простейшими приёмами психической устойчивости к стрессовым ситуациям.

## **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Теоретические основы культуры профессионального самообразования

Тема 1. «Культура профессионального самообразования» как основа эффективного развития личности управления образовательной организацией

Тема 2. Тайм – менеджмент

Тема 3. Методы и инструменты личной эффективности

Раздел 2. Карьерный самоменеджмент

Тема 4. Самопродвижение и самопрезентация

Тема 5. Самомониторинг и самоимиджирование

Тема 6. Стресс и его симптомы.

Тема 7. Стратегии стресс-менеджмента

Тема 8. Профессиональный стресс

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОДВИЖЕНИЕ ТОВАРОВ И УСЛУГ»**

### **Цели, задачи освоения дисциплины**

В соответствии с направлениями подготовки целью освоения дисциплины является формирование системы знаний, системного мышления и соответствующих компетенций у студентов в области управления продажами.

Задачи:

- ознакомление студентов с теоретическими знаниями в области управления продажами;
- формирование системы знаний о стратегиях и прогнозах продаж;
- углубление знаний, умений и навыков принятия решений в области управления продажами с использованием инструментов мерчандайзинга;
- освоение современного инструментария прогнозирования продаж;
- усвоение приемов, навыков и умений продаж;
- ознакомление с особенностями продаж ключевым клиентам;
- исследование методов управления обслуживанием покупателей.

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Учебная дисциплина «Продвижение товаров и услуг» относится к вариативной части дисциплин по выбору профессионального цикла (Б1.В.ДВ.3).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- математика;
- мерчандайзинг;
- товароведение однородных групп товаров;
- этика делового общения;
- маркетинг;
- коммерческая деятельность;
- логистика;
- менеджмент.

### **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

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



- способность генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);
- способность выявлять, оценивать, анализировать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- сущность, значение, функции, принципы управления продажами;
- стратегии продаж;
- методологию прогнозирования продаж;
- организационные основы управления продажами;
- практику мотивации и контроля продаж;
- тактические приемы продаж;
- практику персональных продаж, продаж ключевым клиентам, продаж на основе взаимоотношений;
- содержание и практику мерчандайзинга;
- особенности управления товарным ассортиментом, продвижением продукции, обслуживанием покупателей.

**уметь:**

- давать оценку эффективности управления продажами товаров и услуг;
- организовать организационную структуру управления продажами;
- проводить расчеты прогнозов продаж;
- использовать различные методы управления ассортимента товаров;
- управлять продвижением продукции;
- применять приемы мерчандайзинга в управлении продажами,

**владеть навыками:**

- управления ассортиментом продукции;
- использования методов прогнозирования продаж;
- эффективного размещения товаров;
- методами управления продвижением продукции;
- расчетов эффективности управления продажами.

**Содержание дисциплины**

РАЗДЕЛ 1. Теоретические основы продвижения товаров

Тема 1. Управление продажами и рыночная среда

Тема 2. Сущность, содержание управления продажами

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ И ОСОБЕННОСТИ УПРАВЛЕНИЯ ПРОДАЖАМИ

Тема 3. Приемы, навыки и умения продаж

Тема 4. Продажи ключевым клиентам. Продажи на основе взаимоотношений

Тема 5. Прямой маркетинг и информационные технологии продаж

Тема 6. Мерчандайзинг в управлении продажами

Тема 7. Управление товарным ассортиментом и продвижением продукции

Тема 8. Управление обслуживанием покупателей

### **РАЗДЕЛ 3. ПРОЦЕДУРА ПРОДВИЖЕНИЯ ТОВАРОВ**

Тема 9. Стратегии и прогнозы продаж

Тема 10. Организационные основы управления продажами товаров и услуг

Тема 11. Мотивация и контроль продаж.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЗАЩИТА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОТ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННОЙ И КОНТРАФАКТНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

### **Цели, задачи освоения дисциплины**

**Основная цель курса** - сформировать компетенции обучающегося в области защиты прав потребителей, закрепление знаний, полученных при изучении дисциплины «Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции» и получение навыков практического применения гражданского законодательства, регулирующего отношения с участием потребителей.

#### **Задачи** дисциплины:

- дать студенту знания о теоретических основах защиты прав потребителей;
- изучение содержания основных направлений и сфер защиты прав потребителей;
- развитие способностей у студентов самостоятельно анализировать обширное законодательство, регулирующее гражданско-правовые отношения с участием потребителей;
- усвоение целей, задач, основных направлений и принципов осуществления защиты прав потребителей;
- формирование практических навыков работы в сфере защиты прав потребителей.

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Учебная дисциплина (Б1.В.ДВ.3.2) «Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции» относится к дисциплинам по выбору вариативной части профессионального цикла

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Правовое регулирование предпринимательской деятельности (ПКВ-1, ПКВ-2);

Основы бизнеса (ПКВ-1, ПКВ-2);

Продвижение товаров и услуг (ПКВ-1; ПКВ-2);

Информационный менеджмент (ПКВ-1, ПКВ-2);

Коммуникативная культура профессионала (ПКВ-1; ПКВ-2);

Стратегия управления взаимоотношениями с клиентами (ПКВ-1, ПКВ-2).

### **Планируемые результаты обучения по дисциплине**

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

способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне

предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19).

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- понятие, предмет, метод, систему, принципы защиты прав потребителей и источники правового регулирования защиты прав потребителей;

- требования законодательства в области защиты прав потребителей;

- правовые последствия нарушения прав потребителей;

- формы защиты прав потребителей.

**Уметь:**

- оперировать юридическими понятиями и категориями защиты прав потребителей;

- анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правоотношения в области защиты прав потребителей;

- анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о защите прав потребителей;

- правильно оформлять и составлять гражданско-правовые договоры, претензии, исковые заявления и другие документы в области защиты прав потребителей.

**Владеть навыками:**

- использования специальной терминологии защиты прав потребителей;

- работы с правовыми актами в сфере защиты прав потребителей;

- анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, возникающих в сфере защиты прав потребителей;

- разрешения правовых проблем и коллизий в процессе защиты прав потребителей;

- защиты прав потребителей во внесудебном и судебном порядках.

## **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Общие положения законодательства о защите прав потребителей

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

Тема 2. Право потребителя на информацию.

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

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

Раздел 2. Защита прав потребителей при продаже товаров, выполнении работ, оказании услуг

Тема 5. Общие положения о защите прав потребителей при продаже товаров.

Тема 6. Общие положения о защите прав потребителей при выполнении работ и оказании услуг.

Тема 7. Юридическая ответственность продавца (изготовителя, исполнителя).

Тема 8. Общие положения о публичной и судебной защите прав потребителей.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СТРАТЕГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ВЗАИМООТНОШЕНИЯМИ С КЛИЕНТАМИ (CRM-СИСТЕМЫ)»**

### **Цели, задачи освоения дисциплины**

Цель учебной дисциплины «Стратегия управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-системы)» - сформировать у студентов компетенции в области современных методов торговли, включая технологии прямого маркетинга, интерактивной коммуникации, реактивной рекламы, маркетинга взаимоотношений.

Задачи дисциплины:

- выявить причины демассификации рынка, снижения эффективности рекламы и престижа торговых марок известных фирм;
- изучить новые способы торговли (покупки и оплаты товаров и услуг);
- определить место и роль в маркетинге создания баз данных;
- оценить рост значимости маркетинга отношений.

### **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору профессионального цикла Б1.В.ДВ.4.1

Предшествующие дисциплины

Изучение дисциплины базируется на предшествующих дисциплинах:

- *основы бизнеса;*
- *правовое регулирование предпринимательской деятельности;*
- *культура профессионального самообразования.*

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения, владение навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Знания:

- основные понятия и современные принципы работы с деловой информацией, а также иметь представление о корпоративных информационных системах и базах данных;
- содержание маркетинговой концепции управления;
- методы маркетинговых исследований;
- основы маркетинговых коммуникаций;
- теоретические и практические подходы к определению источников и механизмов обеспечения конкурентного преимущества организации;

Умения:

- применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности;
- применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности;

- проводить анализ отрасли (рынка), используя экономические модели;
- использовать экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации);
- обрабатывать эмпирические и экспериментальные данные;
- ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций;
- использовать информацию, полученную в результате маркетинговых исследований;
- ставить и решать задачи операционного маркетинга.

Владения:

- навыками анализа внешней и внутренней среды организации, выявления ее ключевых элементов и оценки их влияния на положение организации на рынках;
- экономическими методами анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства;
- программным обеспечением для работы с деловой информацией и основами Интернет-технологий;
- методами разработки и реализации маркетинговых программ.

Последующие дисциплины

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- *искусство розничной торговли;*
- *маркетинг оптовой торговли;*
- *коммерческая деятельность;*
- *организация предпринимательства.*

### **Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)**

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Профессиональные компетенции:

- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);
- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);
- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства,

оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33);
- способность генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);
- способность выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

-проблемы и направления развития современных рынков и рыночных экономических систем;

- особенности сегментации демассифицированных рынков;
- пути выбора и оценки целевых рынков (таргетинг);
- методы выбора и применения современных средств маркетинговых коммуникаций, ориентированных на целевые рынки;
- факторы, обеспечивающие максимальное воздействие рекламы;
- пути повышения эффективности средств стимулирования сбыта;
- технологии построения взаимовыгодных отношений с клиентами торгового предприятия;
- формирование и использование баз данных о потребителях для укрепления отношений торгового предприятия с клиентами;

уметь:

- анализировать маркетинговую среду, изменения в поведении клиентов и потенциальных потребителей;
- применять технологии личных продаж и продажного сервиса для установления отношений с клиентами и формирования групп лояльных клиентов торгового предприятия;

- формировать базы данных потребителей и клиентов;

владеть:

- инструментами маркетинговых исследований и маркетинговых коммуникаций;
- методами разработки программ лояльности клиентов.

## **Содержание дисциплины**

Тема 1. Сущность стратегии управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-системы)

Тема 2. Целевой маркетинг и маркетинг по базам данных



Тема 3. Использование современных средств маркетинговых коммуникаций  
в максимаркетинге

Тема 4. Маркетинг отношений в торговле

Тема 5. Личные продажи и сервис.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ»**

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

Целью дисциплины является формирование компетенций обучающегося в области управления информационными системами на всех стадиях их жизненного цикла, получение студентами теоретических знаний по организации управления экономическими информационными системами на всех этапах ее жизненного цикла, на предприятиях - производителях информационных технологий и программных продуктов, на предприятиях, занимающихся их реализацией, на предприятиях - потребителях информационных технологий и информационных систем.

В ходе изучения дисциплины реализуются следующие задачи: привитие студентам навыков работы с учебной и научной литературой по решению задач информационного менеджмента; привитие студентам практических навыков по управлению информационными системами на всех стадиях их жизненного цикла.

### **Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина относится к математическому и естественнонаучному циклу, вариативная часть, обязательная дисциплина.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Математика – владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения.
- Информатика – осознанием сущности и значением информации в развитии современного общества; владением основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации; навыками работы с компьютером как средством управления информацией;

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Информационные технологии в профессиональной деятельности  
Электронная коммерция

## **Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

- Способность применять основные методы и средства получения, хранения, переработки информации и работать с компьютером как со средством управления информацией (ОПК-4);
- способностью разрабатывать проекты профессиональной деятельности (торгово-технологические, и/или маркетинговые, и/или рекламные, и/или логистические процессы) с использованием информационных технологий (ПК-12);

В результате изучения дисциплины студент должен:

### **знать:**

- определение, объект, предмет, цели, задачи, теоретическую базу, методы, модели, принципы, структуру, историю, связь с родственными науками информационного менеджмента;
- организацию управления для различных этапов организации информационных технологий и систем;
- оценку преимуществ и недостатков закупки готовых или разработки новых информационных технологий и систем;
- мониторинг информационных технологий и систем;

### **уметь:**

- анализировать систему управления на предприятии, выявлять наиболее значимые проблемы, которые можно решать с помощью автоматизации процессов;
- организовать проектирование структуры информационных систем; управлять проектированием, планированием, отладкой информационных систем;
- выбирать информационные системы для конкретных применений на основании анализа общих свойств, функциональных возможностей и особых требований, предъявляемых к информационным технологиям;
- организовать поддержание и поддерживать информационных систем, в рабочем состоянии, организовать распространение новых версий, организовать управление и управлять эксплуатацией информационных систем и ее сопровождением.

## **Содержание дисциплины**

### **1. Понятие информационного менеджмента**

2. Выявление проблем информационного процесса
3. Применение информационных технологий и информационных систем в управленческих структурах объекта
4. Стратегическое планирование развития информационных технологий и систем
5. Способы получения информации о состоянии и возможностях информационных технологий и систем
6. Организация управления для различных этапов жизненного цикла информационных технологий и систем.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «УЧЕТ И НАЛОГООБЛОЖЕНИЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины:**

- сформировать компетенции обучающегося в области экономики малого и среднего предпринимательства с учетом современных требований работы в условиях рынка;

- познакомить студентов с сущностью малого и среднего предпринимательства и системой его государственной поддержки.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение целей, задач и практики организации малого и среднего бизнеса;

- изучение влияния на функционирование малых предприятий различные факторы окружающей среды, главным образом, конъюнктуры рынка;

- изучение особенностей различных организационно-правовых форм малых и средних предприятий;

- освоение методики анализа и планирования хозяйственно-финансовой деятельности малых и средних предприятий, их налогообложения.

### **Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу.

Для изучения дисциплины экономика малого и среднего предпринимательства необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: экономическая теория, статистика, экономика организации, анализ и планирование хозяйственно-финансовой деятельности, маркетинг, бухгалтерский учет.

Знания: основных экономических понятий, законов и теорий, показателей, их классификацию и способов определения; общей теории статистики, статистических методов оценки и прогнозирования различных видов деятельности предприятий; сущность и методы бухгалтерского учета, основы его организации, учетную политику организации, бухгалтерскую отчетность; выявлять, формировать и удовлетворять потребности предприятия в экономических ресурсах, применять средства и методы маркетинга, анализировать конъюнктуру рынка.

Умения: применять экономические термины, законы и теории, определять экономические показатели; применять статистические методы оценки и прогнозирования различных видов деятельности; оценивать и анализировать финансовые возможности предприятий; применять средства и методы маркетинга, анализировать маркетинговую среду организации и конъюнктуру рынка.

Владения навыками: владение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения; владение методами экономической теории, умениями

расчета экономических показателей, готовностью применять экономические законы и теории, определять экономические показатели; методами и средствами выявления и формирования спроса потребителей; умением проводить маркетинговые исследования.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- права потребителей: ответственность и риски предпринимателя;
- кредитование бизнеса;
- выход на зарубежные рынки: возможности и барьеры.

### **Планируемые результаты обучения по дисциплине**

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

- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22).

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы экономики и управления организациями малого и среднего бизнеса;
- сущность малого бизнеса и его роль в экономике;
- значение малого бизнеса в социальном преобразовании общества;
- признаки и организационно правовые формы предприятий малого и среднего бизнеса, движущие мотивы развития их экономики;
- основы предпринимательской деятельности;
- экономический механизм функционирования малых и средних предприятий;
- экономическое содержание всех показателей хозяйственной деятельности предприятий малого и среднего бизнеса

Уметь:

- использовать хозяйственный механизм для повышения эффективности деятельности предприятий малого и среднего бизнеса;
- проводить анализ объемных и качественных показателей деятельности предприятий малого и среднего бизнеса;
- производить экономическое обоснование показателей развития хозяйственно-финансовой деятельности предприятий малого и среднего бизнеса;
- выявлять резервы и пути укрепления экономического положения предприятий малого и среднего бизнеса;
- разрабатывать и осуществлять экономические мероприятия, нацеленные на

развитие эффективной хозяйственной деятельности предприятий малого и среднего бизнеса, на повышение конкурентоспособности.

Владеть:

- современным экономическим мышлением;
- умением использовать различные формы и методы хозяйствования для достижения целей эффективного развития предприятий малого и среднего бизнеса;
- знаниями в области экономики малого предпринимательства с учетом современных требований работы в условиях рынка;
- навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений.

### **Содержание дисциплины**

1. Малое предпринимательство в системе рыночных отношений
2. Организационно – правовые формы малого и среднего предпринимательства
3. Особенности механизма создания предприятий малого бизнеса
4. Система государственной поддержки и регулирования малого и среднего бизнеса
5. Упрощенная система налогообложения, учета и отчетности субъектов малого бизнеса
6. Налогообложение субъектов малого бизнеса единым налогом на вменённый доход для определенных видов деятельности
7. Ведение бухгалтерского учета и статистической отчетности субъектами малого и среднего предпринимательства.
8. Бизнес-планирование деятельности субъектов малого и среднего предпринимательства.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ: ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И РИСКИ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ»**

### **Цели, задачи освоения учебной дисциплины**

Цель учебной дисциплины - сформировать компетенции обучающегося в области анализа поведения потребителей для эффективного взаимодействия с ними в процессе осуществления профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- сформировать у студента системное представление о сущности поведения потребителей и факторах, оказывающих влияние на принятие ими решения о покупке;
- сформировать системное представление о методологии и методике исследования покупательского поведения разных категорий потребителей;
- выработать умения и навыки управления, планирования и контроля маркетинговой деятельности, направленной на превращение потенциальных потребителей в реальных покупателей товаров и услуг.

### **Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Дисциплина относится к профессиональным дисциплинам базового цикла вариативной части (Б1.В.ДВ.5.2).

Предшествующие дисциплины

Изучение дисциплины базируется на предшествующих дисциплинах:

- Основы бизнеса;
- Правовое регулирование предпринимательской деятельности;
- Коммуникативная культура профессионала;
- Культура профессионального самообразования;
- Стратегия управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-системы);
- Информационный менеджмент;
- Продвижение товаров и услуг;
- Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции;
- Учет и налогообложение предпринимательской деятельности.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения, владение навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Знания:

- теоретико-методологических основ маркетинга, комплекса маркетинга, системы маркетинговых коммуникаций;
- основ организации и осуществления профессиональной маркетинговой и рекламной деятельности;



- методов организации и проведения маркетинговых исследований и оценки их эффективности;

- экономических основ поведения организаций, о различных структурах рынков и способность проводить анализ конкурентной среды отрасли;

Умения:

- анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию;

- использовать в практической деятельности организаций информацию, полученную в результате маркетинговых исследований и сравнительного анализа лучших практик в менеджменте;

- ставить и решать задачи операционного маркетинга;

- формировать потребности покупателя с помощью маркетинговых коммуникаций.

Владения:

- культурой мышления, способностью к восприятию, обобщению и анализу информации, постановке цели и выбору путей её достижения;

- навыками анализа социально-значимых проблем и процессов;

- методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль);

- методами разработки и реализации маркетинговых программ;

- проведения маркетинговых исследований в профессиональной деятельности.

Последующие дисциплины

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемыми дисциплиной «Анализ поведения потребителей»:

- Кредитование бизнеса;

- Выход на зарубежные рынки: возможности и барьеры.

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

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

- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- теоретические основы поведения потребителей;

- мотивацию, определяющую поведение потребителей;

- психологические факторы, определяющие поведение потребителей;

- модели покупательского поведения;

Уметь:

- анализировать маркетинговую среду и покупательское поведение;
  - проводить сегментирование и выбор целевых сегментов рынка;
  - организовывать и проводить маркетинговые исследования по выявлению особенностей принятия решений о покупке и покупательских намерениях и предпочтениях;
  - использовать основные теории мотивации, лидерства и власти для решения управленческих задач;
  - использовать в практической деятельности организаций информацию, полученную в результате маркетинговых исследований и сравнительного анализа лучших практик в менеджменте;
- Владеть:
- способностью к анализу и проектированию межличностных, групповых и организационных коммуникаций;
  - способностью анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса;
  - навыками оценки эффективности маркетинговой работы предприятий с точки зрения конечного потребления.

### **Содержание дисциплины**

Тема 1. Введение в курс «Анализ поведения потребителей»

Тема 2. Внешняя среда и ее влияние на поведение потребителей

Тема 3. Процессы познания, восприятия, обучения, мотивации и их влияние на поведение потребителей

Тема 4. Модели покупательского поведения

Тема 5. Индивидуальные ценности, стиль жизни и ресурсы потребителей

Тема 6. Типы отношения потребителей

Тема 7. Процессы потребительских решений

Тема 8. Права потребителей.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КРЕДИТОВАНИЕ БИЗНЕСА»**

### **Цели и задачи дисциплины**

Дисциплина «Кредитование бизнеса» входит в вариативную часть дисциплин в системе подготовки бакалавров.

Цель преподавания дисциплины состоит в обучении студентов основам денежных отношений, принципам функционирования кредита и кредитной системы, а также формирование общих взглядов на суть, значение и направление использования денег, кредита, банков в развитии бизнеса. Кроме того с изучением и усвоением общих теоретических вопросов у студентов должна быть сформирована подготовленность к профессиональной деятельности, обеспечены практические знания и навыки, соответствующие современному состоянию развития бизнеса.

Задачи преподавания дисциплины «Кредитование бизнеса» состоят в следующем:

- приобретение студентами знаний о сущности, роли и функциях денег и кредита в предпринимательской деятельности;
- изучение процессов создания, тенденций построения и организации современных денежных, кредитных, банковских систем и их элементов;
- формирование современного представления о месте и роли центральных и коммерческих банков в бизнесе;
- усвоение студентами понимания содержания денежно-кредитных отношений и их значения в стимулировании экономической активности;
- формирование навыков студентов во владении методами и формами использования денег и кредита в регулировании социально-экономических процессов.

### **Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Кредитование бизнеса» относится к дисциплинам вариативной части профессионального цикла (Б1.В.ДВ.6.1).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Основы бизнеса

Правовое регулирование предпринимательской деятельности

Коммуникативная культура профессионала

Культура профессионального самообразования

Стратегия управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-системы)

Информационный менеджмент

Продвижение товаров и услуг

Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции

Учет и налогообложение предпринимательской деятельности

Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя.

Знать:

- составные элементы предпринимательской деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты,
- виды коммерческой деятельности;
- государственное регулирование коммерческой деятельности;
- инфраструктуру, средства, методы, инновации в коммерции;
- организацию торговли в организациях оптовой и розничной торговли, их классификацию;
- услуги оптовой и розничной торговли: основные и дополнительные; правила торговли;
- классификацию торгово-технологического оборудования, правила его эксплуатации;
- организационные и правовые нормы охраны труда;
- устанавливать коммерческие связи, заключать договора и контролировать их выполнение;
- устанавливать вид и тип организаций розничной и оптовой торговли; эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

Владения навыками:

использования основных понятий, изучаемых предшествующими дисциплинами;

применения на практике экономических и статистических методов.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Выход на зарубежные рынки: возможности и барьеры.

### **Требования к уровню освоения содержания дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций:

- способность генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);
  - способность выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).
- знать:
  - закономерности функционирования современного бизнеса;

- основные понятия, категории и инструменты предпринимательской деятельности;
- основные особенности ведущих школ и направлений экономической науки;
- методы построения эконометрических моделей объектов, явлений и процессов;
- основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов;
  - уметь:
    - анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы и институты на микро - и макроуровне;
    - выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения с учетом критериев социально-экономической эффективности, оценки рисков и возможных социально-экономических последствий;
    - рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические и социально-экономические показатели;
    - использовать источники экономической, социальной, управленческой информации;
    - анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и т.д. и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений;
    - анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о социально-экономических процессах и явлениях, выявлять тенденции изменения социально-экономических показателей;
    - осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач;
    - осуществлять выбор инструментальных средств для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы;
    - строить на основе описания ситуаций стандартные теоретические и эконометрические модели, анализировать и содержательно интерпретировать полученные результаты;
    - прогнозировать на основе стандартных теоретических и эконометрических моделей поведение экономических агентов, развитие экономических процессов и явлений, на микро- и макроуровне;

- представлять результаты аналитической и исследовательской работы в виде выступления, доклада, информационного обзора, аналитического отчета, статьи;
- организовать работу малого коллектива, рабочей группы;
- разрабатывать проекты в сфере экономики и бизнеса с учетом нормативно-правовых, ресурсных, административных и иных ограничений
  - владеть:
    - современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных;
    - современной методикой построения эконометрических моделей;
    - методами и приемами анализа экономических явлений и процессов с помощью стандартных теоретических и эконометрических моделей;
    - современными методиками расчета и анализа социально-экономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления на микро- и макроуровне;
    - навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений.

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1 Сущность, формы, виды и роль кредита в экономике

Раздел 2. Кредитно-банковская система.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЫХОД НА ЗАРУБЕЖНЫЕ РЫНКИ: ВОЗМОЖНОСТИ И БАРЬЕРЫ»**

### **Цели, задачи освоения дисциплины**

Основной целью курса «Выход на зарубежные рынки: возможности и барьеры» является освоение студентами принципов и технологии организации внешнеторговой деятельности предприятия, внешнеторговых операций, изучение международного технико-экономического и научно-технического сотрудничества.

Задачи дисциплины:

- обучить будущих специалистов проведению научных исследований в сложном комплексе международных торгово-экономических отношений;
- выявлять роль внешней торговли в экономике страны, а международной торговли – в мировой экономике;
- разрабатывать научно обоснованную внешнеторговую политику с учетом изменяющегося мирового хозяйства и тенденций на конкретных мировых рынках.

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Учебная дисциплина «Выход на зарубежные рынки: возможности и барьеры» относится к вариативной части обязательных дисциплин профессионального цикла (Б1.В.ДВ.6.2) основной образовательной программы высшего профессионального образования.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- экономическая теория;
- маркетинг.

### **Планируемые результаты обучения по дисциплине**

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

- *общепрофессиональные (ПК):*
- способность генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);
- способность выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные закономерности и тенденции развития современной международной торговли, ее товарную и географическую структуру;

Уметь:

- определять и оценивать место отдельного государства в системе современных международных отношений;

Владеть навыками:

- на основе полученных знаний и приобретенных навыков уверенно оперировать полученными знаниями и применять их в разных деловых ситуациях для принятия решений по актуальным и текущим вопросам экономической деятельности.

### **Содержание дисциплины**

1. Внешняя торговля как основной вид внешнеэкономической деятельности.
2. Стратегия выхода фирмы на международный рынок
3. Договор международной купли-продажи товаров (контракт)
4. Ценообразование и ценовая политика в ВЭД
5. Современные формы и методы международной торговли
6. Таможенные тарифные и нетарифные методы регулирования ВЭД в Российской Федерации
7. Формы экономического сотрудничества РФ с зарубежными странами. Экономическая эффективность ВЭД.