

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

Владимирский филиал

**АННОТАЦИИ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММЫ
БАКАЛАВРИАТА**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Год набора 2024

2024

ФИЛОСОФИЯ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Философия» является формирование знаний у обучающихся в области философии, а также развитие научных основ мировоззрения у обучающихся; развитие способности к самостоятельному философскому анализу действительности, к самосовершенствованию.

Задачами изучения дисциплины «Философия» являются:

- изучение предмета, характерных черт, основных функций философии;
- формирование высоких гражданских и нравственно-профессиональных качеств у обучающегося;
- привитие интересов и навыков к научно-исследовательской работе и самостоятельному решению современных проблем, выдвигаемых жизнью.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Философия» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-1 Способен осуществлять поиск,	Математика Химия	Физика Коллоидная химия Методы контроля и качества

критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач		готовой продукции
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	История России	

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Способен анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи	Знать: базовые составляющие при формулировке задач Уметь: осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи Владеть: анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи по философии
	УК-1.2 Способен разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	Знать: варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа Уметь: разрабатывать варианты решения проблемной ситуации Владеть: разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации
УК-5 Способен воспринимать	УК-5.1 Способен формулировать собственную	Знать: - основные категории, проблемы

<p>межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>гражданскую и мировоззренческую позицию на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей</p>	<p>и направления мировой философии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - место и роль философии в общественной жизни, роль науки в развитии цивилизации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать явления действительности на основе современной философской методологии; - разбираться в сути философских проблем бытия, познания мира, логике человеческого мышления, общественного развития; - выделять причинно-следственные связи в развитии мировой философии. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - философской методологией познания действительности; - основами философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.
	<p>УК-5.2 Способен толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относится к историческому наследию и культурным</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - этапы исторического развития философии; основные проблемы онтологии и гносеологии, социальной философии, философии истории и философской антропологии. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять философские методы постижения действительности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения; - способностью сравнивать, обобщать, систематизировать информацию с дальнейшей постановкой целей и задач.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	2 семестр	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	10,5	10,5	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	10	10	
• занятия лекционного типа	4	4	
• занятия семинарского типа:			
практические занятия	6	6	
лабораторные занятия			
в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий			
2. Самостоятельная работа студентов, всего	97,5	97,5	
– курсовая работа (проект) (при наличии)			
– иные виды самостоятельной работы			
–			
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам			
3. Промежуточная аттестация:			
зачет			
ИТОГО:	ак. часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Предмет философии и ее история.

Тема 1. Основные понятия и предмет философии

Становление философии из мифологии. Предмет и определение философии. Структура и система философского знания. Функции и метод философии. Основной вопрос философии. Картины мира, мировоззрение и роль философии в его формировании. Практический (профессиональный) смысл изучения философии. Роль философии в гуманизации образовании бакалавра.

Основные термины и понятия: миф, вера и религия, философия, мировоззрение.

Тема 2. Истоки и исторические типы философии. Основные этапы истории философии.

Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Милетская школа. Эфесская школа. Философия Средневековья: патристика и схоластика. Философия эпохи Возрождения и Нового времени. Русская философия. Современная философия.

Основные термины и понятия: осевое время, античность, материализм, идеализм, дуализм, пантеизм, стоицизм, скептицизм, космология, антропология, онтология, гносеология, социология, теология, телеология, антропоморфизм, плюрализм. материализм; идеализм; дуализм.

Раздел 2. Сознание и познание.

Тема 3. Онтология – наука о бытии.

Учение о бытии. Бытие материи и духа. Сущность и основные формы бытия. Монистические и плюралистические концепции бытия, самоорганизация бытия. Понятия материального и идеального. Духовное: сущность и основные виды. Движение. Основные формы и типы движения. Развитие. Законы развития. Пространство, время как формы бытия.

Основные термины и понятия: бытия, небытие и ничто, объективная реальность, субъективная реальность.

Тема 4. Гносеология.

Сознание и познание. Генезис, структура и функции сознания. Сознание и самосознание: рациональные и иррациональные структуры. Познавательные возможности и формы гносеологической деятельности человека. Научное познание. Когнитология как методология познавательной деятельности в информационном пространстве. Современные интерпретации истины в философии и науке.

Основные термины и понятия: гносеология, когнитология.

Раздел 3. Социальная философия. Философская антропология.

Тема 5. Социальная философия

Человек, общество, культура. Человек и природа. Понятие общества. Общество и его структура. Понятие государства, функции государства. Политические и правовые отношения. Гражданское общество и государство. Человек в системе социальных связей. Человек и исторический процесс; личность и массы, свобода и необходимость. Формационная и цивилизационная концепции общественного развития. Общество как саморазвивающаяся система. Понятия индустриального (техногенного), постиндустриального и информационного общества.

Тема 6. Философское учение о человеке.

Проблема человека в истории философии. Смысл человеческого бытия. Насилие и ненасилие. Свобода и ответственность. Мораль, справедливость, право. Нравственные ценности. Представления о совершенном человеке в различных культурах. Человек, индивид, личность. Понятия творчества и свободы. Свобода и необходимость, свобода и ответственность. Личность и массы. Личностное начало в истории. Роль культуры в социализации личности. Индивидуализм и конформизм. Личность в компьютеризированном мире.

Тема 7. Современность и будущее человечества

Будущее человечества. Глобальные проблемы современности. Взаимодействие цивилизаций и сценарии будущего.

ИСТОРИЯ РОССИИ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: формирование у студентов теоретических знаний об основных этапах и содержании истории человечества с древнейших времен до наших дней; показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории; выработать у современной молодежи уважительное, толерантное и объективное отношение к истории и культуре своего и других народов.

Задачами освоения дисциплины являются:

- выявить тенденции и закономерности развития человеческого общества, представленные в отечественной исторической науке;

- показать место истории в системе общественных взглядов, сформировать общее представление о роли исторического знания в развитии государства и общества;

определить ключевые вопросы отечественной истории, имеющие дискуссионный характер в российской и зарубежной историографии.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина История (история России, всеобщая история) относится к основной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК – 5 Способен воспринимать межкультурное		<i>Философия</i>

разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах		
--	--	--

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК – 5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Способен формулировать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития общества	Знать: гражданскую и мировоззренческую позицию на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития общества Уметь: формулировать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития общества Владеть: собственной гражданской и мировоззренческой позицией на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития общества
	УК-5.2 Способен толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знать: социальные и культурные различия Уметь: толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям Владеть: способностью толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов			
	Всего	По семестрам		
		установочная	1 семестр	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	11	2	9	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	10	2	8	
• занятия лекционного типа	4	2	2	
• занятия семинарского типа:				
практические занятия	6		6	
лабораторные занятия				
в том числе занятия в форме практической подготовки				
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий				
2. Самостоятельная работа студентов, всего	124	34	90	
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>				
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>				
–				
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам	9		9	
3. Промежуточная аттестация:				
экзамен				
ИТОГО:	ак. часов	144	1	3
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	34	108

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет, методология истории России. Источниковедение и историография как специальные исторические дисциплины.

Предмет истории России как науки и учебной дисциплины и ее место в системе научного знания. Теория и методология исторической науки: категории истории, сущность, формы, функции исторического знания, принципы исторической науки, методы изучения истории. Периодизация всемирной и отечественной истории. Концепции исторического процесса. Типы цивилизаций. Древний мир, Средние века, Новая история, Новейшая история. Общее и особенное в истории разных стран и народов. Источниковедение как специальная историческая наука. Роль исторических источников в изучении истории. Археология и вещественные источники.

Письменные источники. Исторический источник и научное исследование в области истории. Историография как наука. Основные этапы развития отечественной исторической науки. Зарубежная историография истории России. Основные направления развития современной исторической науки. Вспомогательные исторические дисциплины и их значение для изучения исторического прошлого. Научная хронология и летосчисление в истории России. Хронологические рамки истории России. Ее периодизация в связи с основными этапами в развитии российской государственности от возникновения государства Русь в IX в. до современной Российской Федерации. Географические рамки истории России в пределах распространения российской государственности в тот или иной период. История стран, народов, регионов, входивших в состав России на разных этапах ее существования как часть российской истории. История России как часть мировой истории. Необходимость изучения истории России во взаимосвязи с историей других стран и народов, в связи с основными событиями и процессами, оказавшими большое влияние на ход мировой истории.

Тема 2. Народы, заселявшие территорию России в эпоху Древнего мира.

Евразийское пространство: природно-географические характеристики (в сопоставлении с другими регионами). Происхождение человека. Современные представления об антропогенезе. Находки остатков древних людей на территории современной России (неандертальцы, Денисовский человек). Языковые семьи. Генезис индоевропейцев. Заселение территории современной России человеком современного вида. Археологическая периодизация (каменный век, энеолит, бронзовый век, железный век). Археологические источники и их роль в истории. Важнейшие археологические открытия. Памятники каменного века на территории России. Особенности перехода от присваивающего хозяйства к производящему на территории Северной Евразии. Природно-климатические факторы и их изменения. Ареалы древнейшего земледелия и скотоводства. Распространение гончарства и металлургии. Возникновение общественной организации, государственности, религиозных представлений, культуры и искусства. Основные направления развития и особенности древневосточной, древнегреческой и древнеримской цивилизаций. Возникновение древнейших государств в Азии и в Центральной Америке. Греческая колонизация. Полисы. Римская гражданская община (республика) и Римская империя. Античные города-государства Северного Причерноморья. Боспорское царство. Скифы. Кочевые общества евразийских степей. Возникновение христианства (исторические свидетельства об Иисусе Христе; Евангелия; Апостолы).

Тема 3. Восточные славяне и их соседи в Раннем Средневековье.

Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация.

Падение Западной Римской империи и образование германских королевств. Франкское государство в VIII–IX вв.

Великое переселение народов. Миграция готов. Нашествие гуннов.

Вопрос о славянской прародине и происхождении славян. Расселение славян, их разделение на три ветви: восточных, западных и южных. Славянские общности Восточной Европы. Их соседи: балты и финно-угры. Хозяйство восточных славян, их общественно-политическая организация. Возникновение княжеской власти. Религиозные представления.

Византийская империя. Особенности политического и социально-экономического развития; императорская власть. Вселенские соборы. Православие. Византия и славяне; миссия Кирилла и Мефодия, создание славянской письменности.

Страны и народы Восточной Европы, Сибири и Дальнего Востока в первом тысячелетии н.э. Хазарский каганат и принятие им иудаизма. Тюркские каганаты. Тюркские народы в истории России и мира. Государство Бохай. Волжская Булгария как часть мусульманского мира.

Возникновение и распространение ислама и Арабский халифат.

Тема 4. Русская земля в период государствообразования (IX – XII вв.).

Исторические условия складывания государственности у восточных славян.

Формирование новой политической и этнической карты Европы. Политогенез в раннесредневековой Европе. Феодалная иерархия и сеньориальная система в Западной Европе. Роль и положение христианской Церкви и духовенства; Великая схизма: православие и католицизм. Средневековый город. Ремесло, цехи, гильдии. Торговля и основные торговые пути. Ганза. Рыцарство. Крестовые походы. Завоевание крестоносцами Константинополя.

Мир кочевников. Великая степь в XII в. Китай. Экономический и культурный подъем. Империя Сун. Индия. Касты. Индуизм и буддизм. Проникновение ислама. Япония.

Своеобразие развития. Самураи. Сёгунат.

Особенности общественно-политического строя в период Средневековья в странах Европы и Азии. Общее и особенное. Походы викингов. Первые известия о руси.

Проблема образования Древнерусского государства. «Призвание варягов» и начало династии Рюриковичей. Дискуссии по поводу так называемой норманнской теории и современные научные взгляды на проблему. Открытые археологами торгово-ремесленного поселения («протогорода»). Ладога, Гнёздово, Рюриково Городище.

Формирование территориально-политической структуры Руси. Дань и полюдье.

Первые русские князья: Рюрик, Олег, Игорь, Ольга, Святослав, Владимир. Отношения с Византийской империей, странами Центральной,

Западной и Северной Европы, кочевниками европейских степей. Торговые пути. Русь в международной торговле.

Принятие христианства и его значение. Причины принятия христианства из Византии. Значение византийского наследия на Руси (право, религия, культура, искусство и др.).

Предание о выборе веры Владимиром Святославичем как отражение религиозного многообразия. Христианство, ислам и иудаизм как традиционные религии России.

Территория и население государства Русь. Русская земля в конце X — XII в. Новгород как центр освоения Севера Восточной Европы, колонизация Русской равнины. Территориально-политическая структура Руси: волости. Становление городов. Органы власти: князь, посадник, тысяцкий, вече. Внутривластное развитие. Борьба за власть между сыновьями Владимира Святого. Ярослав Мудрый. Русь при Ярославичах. Любечский съезд.

Владимир Мономах. Русская церковь.

Экономика древней Руси: земледелие, животноводство, ремесло, промыслы. Роль природно-климатического фактора в истории русского хозяйства.

Общественный строй Руси: дискуссии в исторической науке. Проблема «феодализма» в целом и в древней Руси в частности. Княжеско-дружинная элита, духовенство.

Городское население. Категории рядового и зависимого населения. «Служебная организация» и вопрос о центрально-европейской социально-экономической модели на Руси. Древнерусское право. «Русская правда».

Внешняя политика и международные связи: отношения с Византией, печенегами, половцами, странами Центральной, Западной и Северной Европы.

Тема 5. Русь в период раздробленности: выбор путей развития (XII – первая половина XVI вв.).

Русь в середине XII — начале XIII в. Формирование земель — самостоятельных политических образований («княжеств»). Важнейшие земли и особенности их социально-экономического и политического развития: Киевская, Черниговская, Смоленская, Галицкая,

Волынская, Суздальская, Рязанская, Новгород. Значение Киева в период существования самостоятельных русских земель. Формирование элементов республиканской политической системы в Новгороде. Внешняя политика русских земель. Итальянские фактории в Причерноморье и их роль в международных отношениях и торговле.

Особенности политического развития стран Европы. Эпоха кризисов. «Черная смерть». Начало Столетней войны. Османские завоевания на Балканах. Республики и городские коммуны Средневековья и Раннего Нового времени в Европе. Коммунальное движение и городское право. Итальянские морские республики (Венеция, Генуя), ганзейские города.

Монгольская империя. Завоевания Чингисхана и его потомков. Объединение монголов и формирование державы Чингисхана. Походы Батые в Восточную и Центральную Европу. Роль Руси в защите Европы. Возникновение под властью Орды единого политикогеографического пространства на территории Северной Евразии, включая русские земли.

Южные и западные русские земли. Возникновение Литовского государства и включение в его состав части русских земель.

Северо-западные земли. Эволюция республиканского строя в Новгороде и Пскове.

Вече, выборные должностные лица. Роль князя. Новгород в системе балтийских связей. Великий Новгород и Псков в XV в.: политический строй, отношения с Москвой, Тевтонским орденом в Ливонии, Ганзой, Великим княжеством Литовским.

Католическая церковь в XIII–XIV вв. Папство. Ордена крестоносцев и отношения с ними русских земель.

Княжества Северо-Восточной Руси. Александр Невский и противостояние экспансии с Запада (Невская битва, Ледовое побоище). Споры в науке и публицистике о его «историческом выборе» между Западом и Востоком. Система зависимости русских княжеств от ордынских ханов.

Тема 6. Возвышение Москвы и объединение русских земель (XIV – середина XVI вв.).

Борьба за великое княжение Владимирское. Противостояние Твери и Москвы. Михаил Ярославич Тверской как великий князь всея Руси. Усиление Московского княжества.

Черная смерть: эпидемии в истории Европы, Руси и Азии.

Дмитрий Донской. Куликовская битва. Куликовская битва и ее отражение в древнерусской книжности и исторической памяти. Походы Тохтамыша, Тамерлана и Едигея на

Русь. Отношения Руси и Орды: современные научные представления и спорные вопросы.

Причины длительности ордынского владычества над русскими землями. Закрепление первенствующего положения московских князей в Северо-Восточной Руси.

Перенос митрополичьей кафедры в Москву. Роль православной церкви в ордынский период русской истории. Сергей Радонежский.

Народы и государства степной зоны Восточной Европы и Сибири в XIII–XV вв.

Формирование единого Русского государства в XV в.

Европа и мир в эпоху Позднего Средневековья. Образование национальных государств в Европе: общее и особенное. Раннее формирование единого государства (Франция, Англия). Фактор борьбы с внешней угрозой (Арабское владычество и Реконкиста в Испании). Наднациональные государственные образования (Священная Римская империя). Консервация раздробленности в Италии и Германии. Византия

эпохи Палеологов. Флорентийская уния. Завоевание Константинополя османами. Падение Византийской империи.

Особенности политического развития стран Восточной и Южной Азии. Страны Черной Африки. Америка. Цивилизации Мезоамерики. Расцвет державы инков.

Великое княжество Литовское в XIV–XV вв. Грюнвальдская битва. Польско-литовская уния и судьбы западнорусских земель. Роль русского языка западного извода и русской письменности в культуре и повседневной жизни Великого княжества Литовского.

Объединение русских земель вокруг Москвы. Дискуссии об альтернативных путях объединения русских земель. Династическая война в Московском княжестве второй четверти XV в.

Падение Константинополя и изменение церковно-политической роли Москвы в православном мире. Возникновение доктрины «Москва — третий Рим».

Иван III. Присоединение Новгорода и Твери.

Наращение центробежных тенденций в Орде и ее распад на отдельные политические образования. Стояние на Угре. Ликвидация зависимости Руси от Орды.

Расширение международных связей Российского государства.

Принятие общерусского Судебника. Положение крестьян по Судебнику 1497 г.

(Юрьев день). Формирование аппарата управления единого государства. Двор великокнязя, государственная символика.

Церковь и великокняжеская власть. Иосифляне и нестяжатели. Неортодоксальные религиозные течения. «Новгородско-московская ересь».

Завершение объединения русских земель под властью великих князей московских (включение в состав их владений Брянска, Северских земель, Пскова, Смоленска и Рязани).

Внешняя политика Российского государства в первой трети XVI в. Военные конфликты с Великим княжеством Литовским, Крымским и Казанским ханствами.

Великий князь Василий III Иванович. Усиление великокняжеской власти. Формирование аппарата центрального управления. Боярская дума. Первые приказы. Ликвидация удельной системы.

Завершение формирования доктрины «Москва — Третий Рим», формула монаха Филофея. Идеино-политическая борьба в Русской православной церкви. Взаимоотношения между светской и церковной властью.

Древнерусская культура. Дохристианская культура восточных славян и соседних народов. Повседневная жизнь, семейные отношения, материальная культура, верования.

Былины. Основные достижения мировой культуры в эпоху Средневековья. Взлет культуры стран ислама в Раннее Средневековье, ее роль

в сохранении и передаче наследия античного мира. Культура и искусство Индии, Китая и стран Дальнего Востока в Средние века.

Раннехристианское искусство. Романский стиль. Готика. Представления о мире. Богословие и зачатки научных знаний в Средние века. Алхимия.

Средневековые университеты. Литература эпохи Средневековья. Эпос («Песнь о Роланде», «Песнь о Нибелунгах», «Эдда» и саги). Проторенессанс в Италии. Данте.

Византия, её культура и цивилизация. Отцы Церкви. Древний Константинополь. Софийский собор в Константинополе. Византийское наследие на Руси. Крещение Руси и его роль в дальнейшем развитии русской культуры.

Кирилло-мефодиевская традиция. Церковнославянский язык. Формирование христианской культуры. Изменение основ мировоззрения — представлений о смысле жизни, мироустройстве, отношениях между людьми, о семье и браке.

Появление письменности и литературы. Представления об авторстве текстов. Переводная литература. Основные жанры древнерусской литературы. Летописание («Повесть временных лет»). Жития святых. Княжеско-дружинный эпос («Слово о полку Игореве»,

«Задонщина»). «Поучение» Владимира Мономаха. «Хожение за три моря» Афанасия Никитина.

Церковное пение, крюковая нотация.

Начало каменного строительства. Софийские соборы в Киеве, Новгороде, Полоцке.

Владимиро-суздальские и новгородские храмы. Возобновление каменного строительства после монгольского нашествия. Приглашение Иваном III иноземных мастеров. Ансамбль

Московского Кремля. Древнерусское изобразительное искусство: мозаики, фрески, иконы. Творчество Феофана Грека, Андрея Рублева.

Знания о мире и технологии. Обучение и уровень грамотности в древней Руси, берестяные грамоты, граффити.

Православная церковь и народная культура, скоморошество.

Тема 7. От Руси к России: период испытаний (середина XVI — середина XVII вв.).

Мир к началу эпохи Нового времени. Происхождение понятия «Новое время», хронологические рамки и периодизация.

Великие географические открытия. Открытие Америки. Первые кругосветные путешествия. Испанская конкиста в Америке и проникновение португальцев в Индию, Китай и

Японию. Первые колониальные империи. Начало африканской работорговли.

Смещение основных торговых путей в океаны. Расцвет пиратства. Золотые и серебряные рудники, их значение для мировой экономики.

«Революция цен». Становление капиталистических форм производства и обмена в Западной Европе, «Второе издание крепостничества» в странах к Востоку от Эльбы.

Формирование национальных государств в Европе. Понятие и отличительные черты

абсолютизма. Реформация и контрреформация в Европе. Крестьянская война в Германии.

«Охота на ведьм». Религиозные войны во Франции. «Варфоломеевская ночь».

Османская империя (территориальный рост; государственное и военное устройство).

Иран. Борьба с Османской империей. Народы Кавказа в условиях противостояния Ирана и

Османской империи. Расширение связей с Россией. Индия. Возникновение и расцвет империи Великих Моголов. Проникновение португальцев и голландцев в Индию. Английская

Ост-Индская компания. Китай. Расцвет Китая в правление династии Мин. Япония. Сёгунат

Токугава. «Закрытие» Японии.

Эпоха Ивана IV Грозного.

Регентство великой княгини Елены Глинской. Период боярского правления. Принятие Иваном IV царского титула, закреплявшее представление о наследовании правителями

России статуса византийских императоров.

Правительство «Избранной рады». Оформление приказной системы органов центрального управления. Земская реформа — складывание органов местного самоуправления.

Первые Земские соборы, вопрос о сословном представительстве в Российском государстве.

Принятие общерусского Судебника 1550 г. «Стоглавый собор» 1551 г. и усиление зависимости Русской православной церкви от государства. Реорганизация войска — Уложение о службе, формирование стрелецких полков. Падение правительства «Избранной рады».

Опричнина. Споры о причинах и характере опричнины в исторической науке. Послания Ивана Грозного о сущности самодержавной власти. Переписка с князем Андреем Курбским. Опричный террор. Разорение крупнейших северо-западных городов России —

Новгорода и Пскова. Отмена опричнины. Последние годы царствования Ивана Грозного.

Внешняя политика Российского государства. Военные столкновения с Великим княжеством Литовским (Речью Посполитой) и Швецией. Ливонская война: задачи войны и причины поражения России. Расширение политических и экономических контактов со странами Европы. Начало морской торговли с европейскими странами через гавани Белого моря.

Включение в состав России земель Казанского и Астраханского ханств.
Походы на

Крым и набеги крымских ханов на русские земли. Молодинская битва и ее историческое значение. Усиление российского влияния на Ногайскую орду и государственные образования Северного Кавказа. Поход атамана Ермака Тимофеевича и начало присоединения Западной Сибири.

Социально-экономическое развитие страны. Аграрный характер экономики Российского государства. Преобладание традиционных способов земледелия и натурального хозяйства. Развитие ремесленного производства, специализации городского ремесла и внутренней торговли. Хозяйственная специализация регионов Российского государства. Внешняя торговля со странами Азии и Европы. Начало расцвета городов на волжском и беломорском торговых путях и упадка Новгорода и Пскова.

Россия на рубеже XVI–XVII вв.

Экономический кризис в Российском государстве конца XVI в. Крепостнические тенденции: фактическая отмена правила Юрьева дня (указы о заповедных и урочных летах).

Социальные и политические мотивы закрепощения крестьян. Крепостное право и поместное войско.

Династическая ситуация после кончины Ивана Грозного. Царствование Федора Ивановича. Учреждение патриаршества. Строительство крепостей на южной границе и в Поволжье. Пресечение царской династии Рюриковичей. Земский собор и избрание на престол

Бориса Годунова.

Смутное время

Дискуссия о причинах и хронологии Смутного времени в России.

Периодизация

Смуты. Начало Смутного времени. Предпосылки системного кризиса Российского государства в начале XVII в. Обострение социально-экономической ситуации. Голод 1601–1603 гг.

Развитие феномена самозванства. Династический этап Смутного времени. Вторжение войска Лжедмитрия на территорию Российского государства при поддержке правящих кругов Речи Посполитой и Ватикана. Переход на его сторону населения южных и юго-западных уездов страны. Начало гражданской войны. Смерть Бориса Годунова и воцарение

Лжедмитрия I. Внутренняя и внешняя политика самозванца. Свержение Лжедмитрия I.

Углубление и расширение гражданской войны.

Царствование Василия IV Ивановича Шуйского. Восстание против него населения южнорусских и поволжских уездов Российского государства. Социальные противоречия как движущая сила в гражданской войне. Повстанческое войско Ивана Болотникова. Разгром восставших.

Лжедмитрий II и его поход под Москву. «Воровской» лагерь в Тушино. Участие в движении самозванца отрядов из Речи Посполитой. Поддержка

самозванца в центральных и северо-западных уездах страны. Оборона Троице-Сергиева монастыря. Русско-шведский договор о военном союзе.

Официальное вступление Речи Посполитой в войну против Российского государства. Оборона Смоленска. Разгром Тушинского лагеря Лжедмитрия II. Поражение русского войска в Клушинском сражении. Низложение царя Василия Шуйского. Иностранная интервенция как составная часть Смутного времени.

Кульминация Смуты. Договор о передаче престола польскому королевичу Владиславу. Договоры 1610 г. об избрании на престол королевича Владислава: перспектива ограничения царской власти боярской аристократией. Споры ученых о возможности включения

России в русло центральноевропейской (польской) политической модели.

Подъем национально-освободительного движения. Формирование Первого ополчения. Возвращения патриарха Гермогена. Восстание в Москве. Падение Смоленска. Захват Великого Новгорода и северо-запада страны шведскими войсками. Конфликт в рядах Первого ополчения. Образование Второго ополчения. Освобождение столицы. Земский собор 1613г. Избрание на престол Михаила Федоровича Романова: консенсус или компромисс?

Завершение Смутного времени. Установление власти нового царя на территории страны. Военные действия против войск Речи Посполитой и Швеции. Русско-шведские переговоры и заключение Столбовского мирного договора. Потеря выхода к берегам Балтийского моря. Поход войска королевича Владислава и запорожского гетмана П. Сагайдачного на Москву. Заключение Деулинского перемирия с Речью Посполитой. Утрата Смоленской и Северской земли. Цена первой в истории России гражданской войны.

Ведущие страны Европы и Азии, международные отношения.

Война в Нидерландах против испанского владычества. Гражданская война в Англии.

Международные отношения в XVII в. Экономические мотивы и религиозный фактор во внешней политике. Начало формирования системы равновесия. «Пороховая революция» и изменения в организации вооруженных сил европейских стран. Тридцатилетняя война(1618–1648) и Вестфальский мирный договор. Османская империя и ее противостояние со странами Европы. Колонизации Северной Америки. Отношения с индейцами.

Приход к власти маньчжурской династии Цин в Китае.

Россия в XVII в.

Социально-экономическое развитие России в XVII в. Восстановление разрушенной в Смутное время экономики страны. Возрождение прежней фискальной системы наряду ствзиманием экстраординарных налогов. Преодоление демографического провала эпохи

Смуты. Продвижение российских границ на восток до берегов Амура и Тихого океана.

Освоение огромных пространств Сибири русскими землепроходцами и крестьянами, историческое значение этого процесса.

Развитие торговли и ремесла. Углубление специализации отдельных районов, развитие торговых связей между разными районами страны, появление ярмарок всероссийского значения. Политика правительства в сфере внутренней и внешней торговли. Первые мануфактуры. Социальный статус их владельцев и характер привлечения рабочей силы.

Общественные потрясения и трансформации XVII в. Продолжение политики «закрепощения сословий». Ограничение мобильности посадского населения городов. Бессрочный сыск беглых и окончательное закрепощение крестьянства. Соляной бунт в Москве и серия городских бунтов на юге и севере страны, Псковско-Новгородское восстание, Медный бунт в Москве. Казацко-крестьянское восстание под руководством Степана Тимофеевича Разина. Соловецкое восстание.

Политическое развитие Российского государства. Царь Михаил Федорович. Правительство патриарха Филарета. Царь Алексей Михайлович. Укрепление абсолютистских тенденций. Соборное уложение 1649 г. — общерусский свод законов. Ослабление позиций

Боярской думы. Прекращение созывов Земских соборов. Укрепление приказной системы государственного управления.

Патриарх Никон. Спор о взаимоотношениях «священства и царства». Церковная реформа и раскол Русской православной церкви. Старообрядчество.

Царь Федор Алексеевич. Планы реформ в сфере управления и социальной политики.

Отмена местничества.

Внешняя политика. Восстановление утраченных в Смутное время позиций на международной арене. Смоленская война с Речью Посполитой. Строительство крепостей и укрепленных линий на южных и восточных рубежах Российского государства. Белгородская черта и ее роль в обеспечении безопасности южных границ и освоении новых земель.

Обострение ситуации в Речи Посполитой. Усиление национального, социального и религиозного гнета на западнорусских землях в составе Речи Посполитой. Восстание под руководством Богдана Хмельницкого. Переяславская рада и решение о включении Украины в состав Российского государства. Русско-польская война. Андрусовское перемирие.

Возвращение Смоленских и Северских земель в состав России, присоединение Левобережной Украины и Киева. Основные задачи внешней политики на северо-западном направлении и на юге (русско-турецкая война, Бахчисарайский мирный договор).

Культура России в XVI–XVII вв.

Развитие традиций древнерусской культуры и новые веяния. Распространение грамотности. Решения Стоглавого собора об обучении духовенства. Появление книгопечатания в Западной Европе и в России (Иоганн Гутенберг, Франциск Скорина, Иван Федоров).

Культурно-историческое значение этого достижения. Издание азбук и букварей. Систематизация церковнославянского языка в «Грамматике» Мелетия (Смотрицкого). Расцвет историописания в эпоху Ивана Грозного («Степенная книга», «Лицевой летописный свод»).

Летописные памятники и полемические сочинения Смутного времени. Издание печатного «Синописа». Расцвет житийной литературы — «собрание святыни» при митрополите Макарии («Великие Минеи Четьи»). «Домострой» — нравственное и практическое значение этой книги. Формирование старообрядческой культуры («Житие протопопа Аввакума»).

Развитие шатрового зодчества в XVI в. (церковь Вознесения в Коломенском, собор Василия Блаженного). Появление национального стиля в русской архитектуре XVII в. — «русское узорочье» (Теремной дворец в Кремле, церковь Троицы в Никитниках). Деревянное зодчество. Новые веяния в живописи и архитектуре конца XVII в. Московское барокко.

Развитие фресковой живописи и иконописания (Симон Ушаков).

Культура Возрождения, ее отличительные черты. Формирование культуры Нового времени. Ренессанс и барокко в Западной Европе. Гуманистический пафос Возрождения и религиозная вера. Расцвет искусства Италии и «Северное Возрождение». Микеланджело,

Леонардо, Рафаэль. П. Рубенс и Рембрандт. Литература эпохи Возрождения и барокко. У.

Шекспир, Сервантес, Ф. Рабле.

XVII век — век разума. Научная революция. Развитие экспериментального естествознания. Распространение учения Н. Коперника. Г. Галилей, Р. Декарт, И. Ньютон. Новые философские системы и социально-политические учения. Т. Гоббс, Дж. Локк и др. Архитектура и живопись Европы в XVII в. От барокко к классицизму. Д. Веласкес. Европейская литература в XVII в. Ж.-Б. Мольер. Культура и искусство Востока в XVII–XVIII вв.

Формирование представлений и стереотипов о России в Европе.

Западное влияние в русской культуре XVII в. и основные каналы его проникновения.

Распространение европейских «диковин» в быту русской знати. Перевод памятников европейской литературы (басни Эзопа, сочинения по географии, грамматике, диалектике, риторике). Заимствование силлабического стихосложения из польской литературы и творчество Симеона Полоцкого. Европейская музыка и театр при московском дворе — оркестр Лжедмитрия, «цирк» царевича Алексея Михайловича, иноземные органисты и органная музыка. Создание придворного театра — «Артаксерово действо». Появление иностранных живописцев в Оружейной палате. Выдача царем Федором Алексеевичем «Привилегии» на создание в Москве Академии.

Тема 8. Выбор между Востоком и Западом и цивилизационный раскол в российском обществе (середина XVII — XVIII вв.)

Запад и Восток в XVIII в.: многообразие цивилизаций, их сходство и различия. Россия — «мост» между Западом и Востоком.

Проблема «равновесия» в рамках европейского «концерта» держав, устойчивые союзы, противоречия и конфронтация. Габсбурги во главе Священной Римской империи. Ситуация в Германии. Усиление Пруссии. Рост экономического и военно-морского могущества Великобритании. Англо-французское противостояние. Семилетняя война и «дипломатическая революция» середины XVIII в.

Колониальный период в истории Северной Америки. Война английских колоний за независимость. Образование Соединенных Штатов Америки. Декларация независимости США.

Французская революция конца XVIII в. Декларация прав человека и гражданина.

Якобинская диктатура, ее падение. Термидор. Приход к власти Наполеона Бонапарта.

Борьба европейских держав против Французской революции и агрессивных устремлений постреволюционных властей Франции.

Колониальный период в истории Латинской Америки.

Традиционные общества Востока в условиях европейской колониальной экспансии.

Османская империя. Индия. Крушение империи Великих Моголов. Борьба европейских колонизаторов за доминирование. Ослабление Османской империи. Иран: периоды нестабильности. Китай. «Золотой» век эпохи правления маньчжурской династии Цин. Внешнеполитическая активность в отношении сопредельных территорий. «Закрытие» Китая.

Международная торговля. Работоторговля

Россия в эпоху преобразований Петра I

Необходимость преобразований. Методы, средства, принципы, цели реформ. Проблема цены преобразований. Вопросы о программе и планомерности преобразований. Роль государства и верховной власти в осуществлении реформ. «Эволюционный» и «революционный» форматы преобразований.

Перемены в структуре российского общества. Консолидация служилых чинов по отечеству в единое дворянское сословие («шляхетство»): причины трансформации его прав и обязанностей. Указ о единонаследии. Табель о рангах.

Политика по отношению к купечеству и городу: расширение самоуправления и усиление налогового гнета («налоги в обмен на права»). Введение подушной подати и социальные последствия этой реформы. Упорядочивание крестьянского сословия и его новая стратификация: владельческие, государственные и дворцовые крестьяне. Проведение первой переписи и введение ревизий как инструментов фискального контроля. Подушная подать и крепостное право.

Общее и особенное в положении различных слоев общества в европейских странах и России.

Преобразования в области государственного управления. Основные принципы и результаты: усиление самодержавной власти, централизация, развитие бюрократии. Пропаганда и практика этатизма. Последовательное внедрение принципа регулярства. Генеральный регламент и регламенты коллегий. Табель о рангах и ее роль в реализации принципа личной выслуги в бюрократии и в армии. Отличия за заслуги на службе государству. Первые ордена. Контроль и надзор (прокуратура и фискалы).

Прекращение деятельности Боярской думы, временные органы совещательного характера. Образование Сената, возрастание его роли в системе центрального управления.

Приказная система в правление Петра I и ее угасание. Учреждение коллегий: усиление централизации управления с одновременным использованием принципа коллегиальности принятия решений.

Реформы местного управления. Первая и вторая областные реформы.

Поиск решений финансовых проблем на первом этапе Северной войны, меры чрезвычайного и временного характера. Решение фискальных проблем, укрепление единоначалия, попытки создания местных судебных органов.

Расширение самоуправления в городах (от «бурмистрской» реформы к созданию Главного магистрата).

Использование опыта европейских государств в преобразовании управления, влияние Швеции, Пруссии, других стран.

Основание Санкт-Петербурга, становление его в качестве столицы Российской империи. Роль Москвы в системе имперской власти и идеологии.

Военная реформа Петра I. Строительство регулярной армии. Рекрутские наборы. Создание военного флота.

Внешняя политика Петра I. Международное положение России к концу XVII в. и основные задачи ее внешней политики. «Вечный» мир с Польшей и русско-турецкая война 1686–1700 гг. Крымские походы. Взятие Казы-Кермена и Азова.

Изменение главного вектора внешней политики России на рубеже XVII и XVIII вв.

Борьба за выход к Балтике — главная внешнеполитическая задача Петра I. Северная война

1700–1721 гг. Победы российской армии: взятие Нотебурга, Дерпта, Нарвы, Риги; битва при деревне Лесной. Полтавская битва и ее историческое значение. Победы флота у мыса Гангут и острова Гренгам. Завершение Северной войны. Ништадтский мир и его итоги.

Восточная политика Петра I. Прутский поход 1711 г. Каспийский поход 1722–1723 гг. Поиски путей в Индию. Взаимоотношения с Китаем (Нерчинский договор 1689 г., договор о торговых контактах через Кяхту).

Реформы в дипломатической сфере. Организация постоянных представительств в зарубежных странах. Организация консульств.

Экономическое развитие. Политика меркантилизма и протекционизма, ее специфика для России (в сравнении с Англией, Францией). Особенности и противоречия развития тяжелой и легкой промышленности: поддержка

государства, использование зависимого труда. Создание новых промышленных районов: строительство заводов, мануфактур, верфей. Возникновение и развитие металлургии Урала.

Внутренняя и внешняя торговля. Первый таможенный тариф (1724). Начало сооружения воднотранспортных систем. Вышневолоцкая система. Ладожский канал. Денежная реформа.

Социальный протест. Стрелецкие восстания 1682, 1689, 1698 гг. — волнения низов или борьба элит. Причины, основные участники, масштабы и цели восстаний в Астрахани,

Башкирии, на Дону. Кондратий Булавин. Старообрядческое движение (Петр — «антихрист»). Сопrotивление реформам: осознанная оппозиция или стихийное недовольство.

«Дело» царевича Алексея: разрыв сына с отцом или реальный заговор.

Государство и церковь в эпоху Петра I. Монастырский приказ, начало секуляризации имущества и идеологии. Отмена патриаршества, учреждение Синода. Зарождение практики религиозной терпимости. Противоречия в положении представителей других религий (мусульмане, буддисты, иудеи) и инославных конфессий (католики, протестанты).

Преобразования в области культуры и быта. Интенсивное развитие светской культуры. Активизация западноевропейских культурных заимствований. Перестройка повседневной жизни горожан и знати по европейскому образцу. Изменение положения женщин.

Появление светских праздников и развлечений.

Распространение стиля барокко. Перенесение на русскую почву западной архитектуры, живописи и музыки. Открытие первого общедоступного театра. Создание гражданского шрифта и начало книгоиздательства на русском языке. Возникновение прессы.

Развитие образования и создание условий для научных исследований и их начало.

Открытие первого высшего учебного заведения — Славяно-греко-латинской академии — и ее значение в развитии просвещения в эпоху Петра I.

Создание светских учебных заведений. Перевод научной литературы. Начало научного коллекционирования (Кунсткамера), указ о создании Академии наук.

Дискуссии о результатах и историческом значении реформ Петра I.

Эпоха «дворцовых переворотов». 1725–1762 гг.

Вопрос о продолжении преобразований Петра I его преемниками. Сохранение основных параметров курса внутренней и внешней политики, определенной Петром I. Предпосылки и основные факторы политической нестабильности в России после Петра I. Незавершенность преобразований в системе управления. Роль армии и гвардии. Фаворитизм.

Неопределенность в престолонаследии. «Верхушечный» характер перемен во власти. Группировки внутри политической элиты в борьбе за власть. Противостояние «старой» и «новой» знати. Приверженцы различных

ветвей правящей династии. Насильственная смена правящих монархов (свержение Иоанна Антоновича и Петра III), отстранение от власти фактических правителей А. Д. Меншикова, Э. И. Бирона.

Приход к власти Анны Иоанновны, «затейка верховников», попытка ограничения самодержавия, цели ее сторонников и причины провала. Правление Анны Иоанновны, особенности ее внутренней политики. «Бироновщина» — суть явления, вопрос о «немецком засилье».

Правление Елизаветы Петровны. Укрепление позиций дворянства. Меры в сфере экономики (распространение монополий, отмена внутренних торговых пошлин, учреждение дворянского и купеческого банков, протекционизм во внешней торговле, налоговая политика).

Петр III — результаты его кратковременного правления в сфере внутренней политики, «Манифест о вольности дворянской». Внешнеполитические акции Петра III. Недовольство его политикой в среде российского дворянства, армии, церкви. Причины свержения Петра III.

Россия во второй половине XVIII в. Эпоха Екатерины II

XVIII век — век Просвещения. Понятие «Просвещение». Теория естественного равенства. «Общественный договор». «Народный суверенитет»; Культ Разума. Идея прогресса.

Трансформация абсолютных монархий. Парламентская монархия в Англии. Наследственные и выборные монархии. Трансформация представлений о государстве. Идеи правового государства. Принцип разделения властей. Просвещенный абсолютизм.

Модернизация как переход от традиционного к индустриальному обществу. Технический прогресс и промышленный переворот.

Вопрос о просвещенном абсолютизме в России. Взгляды российских мыслителей по актуальным политическим и социальным проблемам. Журналы и публицистика. Н. И. Панин. М.М. Щербатов. Крестьянский вопрос в журналах Н. И. Новикова. Идеи А. Н. Радищева. Распространение масонства.

Уложенная комиссия 1767–1769 гг. Цели созыва, результаты работы.

Укрепление самодержавной власти: идеология и практика. Реформа Сената, эволюция центральных отраслевых органов управления. Губернская реформа Екатерины II. Ее предпосылки. Основное содержание: создание отдельных от администрации судебных органов, отраслевые учреждения на местах, привлечение сословий к местному управлению.

Крепостное хозяйство и крепостное право в системе хозяйственных и социальных отношений. Положение крестьянства и права владельцев крепостных крестьян. Вопрос о крепостном праве и положении крестьян в политике Екатерины II.

Обострение социальных противоречий. Восстание под предводительством Емельяна Пугачева. Его причины, движущие силы. Казаки, народы Урала и Поволжья. Участие крепостных крестьян в период наивысшего подъема восстания. Цели и идеология восставших.

Формирование сословной структуры российского общества.

Положение дворянства: привилегии «благородного сословия» и политика правительства по укреплению роли дворянства в качестве господствующего сословия.

Купечество. Гильдейское купечество: привилегии и обязанности. Реформа города и ее суть с точки зрения создания общей социальной среды и самоуправления.

Взаимоотношения государства и церкви. Секуляризация церковных владений, ее последствия для дальнейшей жизни монастырей.

Национальная и конфессиональная политика Российской империи. Привлечение в Россию выходцев из стран Западной Европы и балканского региона. Роль колонистов и эмигрантов в развитии сельского хозяйства, ремесла, промышленности и культуры России.

Политика по отношению к старообрядцам, лицам инославных и нехристианских конфессий.

Национальная политика. Включение в состав российского дворянства представителей верхушки нерусских народов и территорий, вошедших в состав империи. Ликвидация

Гетманства на Левобережной Украине, Запорожской Сечи.

Вхождение в состав России Младшего и Среднего казахских жузов. Взаимоотношения с калмыками, народами Северного Кавказа и Закавказья. Сибирь в XVIII в. Освоение

Северо-Западной Америки. Создание Российско-Американской компании.

Экономическая политика правительства. Развитие промышленности и торговли в условиях сохранения крепостнического режима. Появление ассигнаций. Промышленные предприятия: их владельцы, характер применяемой рабочей силы. Оброчная и барщинная форма крепостного хозяйства, их взаимосвязь с развитием рынка и крупного производства.

Отходничество крестьян. Наемный труд на купеческих и крестьянских мануфактурах, формирование капиталистического уклада в промышленности. «Капиталисты» крестьяне.

Развитие инфраструктуры экономики. Ярмарки и их роль в развитии внутреннего рынка. Транспортные коммуникации: «почтовые» дороги, водно-транспортные системы.

Россия в системе европейского и мирового рынка.

Внешняя политика России середины и второй половины XVIII в. Россия — как одна из ведущих держав на международной арене. Упрочение ее статуса, признание ее в качестве империи. Основные цели Российской империи во внешней политике. Предпосылки продвижения России к Черному морю: обеспечение безопасности юго-западных границ, освоение территорий Приазовья и Причерноморья, развитие российской внешней торговли через

Черное море, укрепление влияния России на Балканах. Войны с Османской империей и их результаты.

Освоение Новороссии, заселение края, развитие сельского хозяйства и

промышленности, строительство новых городов и портов, деятельность российской администрации, развитие русской культуры.

Политика России по отношению к Речи Посполитой. Линия на сохранение существующего политического строя Речи Посполитой и усиление русского влияния. Обеспечение интересов православного населения. Участие России в разделах Речи Посполитой.

Вхождение в состав России Правобережной Украины, Белоруссии и Литвы.

Роль России в решении важнейших вопросов международной политики. Россия в

Семилетней войне. Российская «Декларация о вооруженном нейтралитете». Россия и революция во Франции.

Павел I. Основные черты, особенности и цели его внутренней политики. Вопрос о наличии определенной системы в правлении Павла I или хаотичности его мер. Укрепление самодержавия путем усиления личной власти императора, укрепления полиции, бюрократии. Политика по отношению к дворянству, крестьянству, крепостному праву. Указ «о трехдневной барщине». «Акт о престолонаследии». «Установление о российских императорских орденах». Павел I и Мальтийский орден.

Внешняя политика Павла I. Ее цели. Борьба против влияния Французской революции и участие в коалициях против постреволюционной Франции. Итальянский и Швейцарский походы А. В. Суворова, их результаты и последствия. Взаимоотношения с Англией.

Поворот во внешней политике России, переход к союзу с Наполеоном Бонапартом.

Причины свержения Павла I. Дворцовый переворот 1801 г.

Русская культура XVIII в.

Идеология Просвещения и ее влияние на развитие русской культуры XVIII в.

Школа и образование в России в XVIII в. Воспитание «новой породы» людей — реформа образования Екатерины II. Начальное и среднее образование. Учреждение Московского университета.

Культура разных сословий. Расширение «вольностей» дворянства, дальнейшее формирование дворянской культуры. Галломания и англomanия. Русская дворянская усадьба.

Дальнейшее развитие естествознания в европейской науке, распространение идей атеизма и материализма. Усиление энциклопедического характера научной деятельности.

Французская «Энциклопедия». Вольтер, Дидро, Руссо. Перемены в общественных науках.

Светская философия. И. Кант, Д. Юм. Экономическая наука. Труды А. Смита.

Литература и искусство зарубежной Европы. Классицизм. Рококо. Зарождение романтизма. Гете, Шиллер, Бернс. Культура и искусство стран Востока. Российская наука в XVIII в. Роль иностранных ученых, работавших

в России (Л. Эйлер, Г. Ф. Миллер). М. В. Ломоносов, значение его деятельности в истории русской науки и просвещения. Изучение страны — главная задача российской науки. Деятельность Академии наук. Географические экспедиции. Генеральное межевание земель Российской империи.

Новые веяния в русском искусстве. Смена стилей. Влияние европейской художественной культуры.

Массовый перевод иностранной литературы. Реформа стихосложения В. К. Тредиаковского и М. В. Ломоносова. Переход к силлабо-тоническому стихосложению.

Театр Ф. Г. Волкова и складывание системы Императорских театров. Крепостной театр и «крепостная интеллигенция».

Создание Академии художеств, расцвет русского портрета. Достижения в области монументальной и портретной скульптуры. Углубление контактов с европейскими странами в сфере художественного творчества. Развитие архитектуры. Творения Б. Ф. Растрелли, В. И. Баженова, М. Ф. Казакова, Дж. Кваренги, Д. Левицкого, В. Л. Боровиковского,

Ф. И. Шубина, М. И. Козловского.

Тема 9. Попытки европейской модернизации России в XIX веке: от реформ к контрреформам.

Революционаризм в Европе. Карбонарии в Италии. Политическая доктрина Дж.Мадзини. Соединенные Штаты Америки. Экспансия американского фронта на Запад.

«Доктрина Монро». Война за независимость испанских колоний в Америке. Образование латиноамериканских государств.

Интеллектуальные последствия Французской революции конца XVIII в.: кризис

Просвещения. Эпоха романтизма: эстетическое переосмысление прошлого, оправдание региональной специфики. Первые шаги национализма в Западной Европе. Становление концепции национального государства.

Россия первой четверти XIX в.

Правительственный конституционализм начала XIX в. «Блистательный век» Александра I: задуманное и осуществленное. «Негласный комитет» и «Непременный совет»: столкновение поколений в придворном окружении императора. Проекты реформ Сперанского и их реализация. Административные преобразования: учреждение министерств, реформа Государственного совета, рекрутирование нового чиновничества. Российские реалии и французские образцы. Европейская идея. Н. М. Карамзин и первые шаги русского консерватизма. Н. М. Карамзин и М. М. Сперанский: два полюса общественной мысли первой четверти XIX в. Великая княжна Екатерина Павловна и отечественные консерваторы.

Россия в системе международных отношений. Участие в антифранцузских коалициях. Тильзитский мир и его последствия. Участие

России в континентальной блокаде. Россия в преддверии столкновения с империей Наполеона I.

Отечественная война 1812 г.: характер военных действий. Влияние войны с Наполеоном на политическую и общественную жизнь страны. Война 1812 года, как война отечественная. Бородинское сражение и его итоги и последствия для дальнейшего хода войны.

Оставление Москвы. Марш-маневр М. И. Кутузова и стратегия русской армии на завершающем этапе войны. Заграничные походы русской армии. «Сто дней» Наполеона. Битва при Ватерлоо.

Характер, последствия и итоги Наполеоновских войн. Роль России в освобождении Европы от наполеоновской гегемонии. Реставрация Бурбонов. Венский конгресс и становление «европейского концерта». Российская империя и новый расклад сил в Европе. Политическая концепция легитимизма. Идейные основания и политическая роль «Священного союза» монархов.

Политическая реакция второй половины царствования. Формирование традиций радикализма в России. Декабризм как политическая мысль и политическое действие. Опыт военного переворота в Испании: модель военной революции. Причины зарождения движения декабристов. Первые декабристские организации: состав, программные установки. Северное и Южное общества. «Конституция» Н. М. Муравьева и «Русская правда» П. И. Пестеля: два альтернативных осмысления будущего России. Смерть Александра I и династический кризис. Восстания на Сенатской площади и в Киевской губернии. Следствие и суд над декабристами. Оценка восстания декабристов современниками и историками. Значение событий на Сенатской площади 14 декабря 1825 г. для последующего царствования Николая I.

Россия второй четверти XIX в. Государственный строй в николаевской России. Роль Собственной Его Императорского Величества Канцелярии в процессе выработки правительственных решений. Кодификация законодательства: подготовка, организация процесса, результаты. Второе отделение С.Е.И.В. Канцелярии и М. М. Сперанский. Значение свода законов Российской империи в истории российской государственности. Специфика бюрократического способа проведения реформ. Функции и значение Третьего отделения

С.Е.И.В. Канцелярии.

Крестьянский вопрос в царствование Николая I: секретные комитеты. Деятельность П. Д. Киселева в качестве министра государственных имуществ. «Киселевская реформа» государственных крестьян.

Экономическое развитие второй четверти XIX в. Начало железнодорожного строительства в России. Дискуссия о кризисе крепостного хозяйства. Финансовые преобразования Е. Ф. Канкрин: первоначальный успех и последовавшие трудности.

«Польский вопрос» в политической жизни России, Пруссии и Австрии.

Русская общественная мысль второй четверти XIX в. Представления о власти Николая I. Общественная мысль в России и немецкая классическая

философия. Триада С. С.

Уварова как государственная идеология: поиск формулы национальной идентичности. Концепция «народности». Общественные настроения в николаевское царствование: консервативный разворот 1820-х гг. «Философические письма» П. Я. Чаадаева: трансформация его взглядов. Славянофильство и западничество: общее и отличное.

Политическая доктрина славянофилов: царь и земля. Историософия К. С. Аксакова.

Самодержавие в интерпретации славянофилов. Панславизм И. С. Аксакова. Классическое русское западничество: персоналии, идеи, периодические издания. Зарождение «русского социализма». Государство, общество, община в интерпретации А.И. Герцена.

Перемены во внешнеполитическом курсе во второй четверти XIX в.

Русско-иранская война (1826–1828). Политика России в восточном вопросе. Русско-турецкая война (1828–1829). Политика России на Кавказе: стратегические задачи и тактические приемы.

Война на Северном Кавказе: причины, этапы, последствия. Кавказское наместничество в системе управления Российской империи.

Активизация политики на Дальнем Востоке. Н. Н. Муравьев-Амурский. Россия и европейские революции. Монархия Габсбургов как многонациональное государство. Эра Меттерниха.

Эпоха 1848 г. («Весна народов») и изменения во внутривнутриполитическом курсе России. Российская империя второй четверти XIX в. и европейский консерватизм. Османская империя как «больной человек» в Европе. Крымская война. Синопское сражение. Севастопольская оборона. Парижский мирный договор.

Европа и мир в XIX в.

Становление индустриальной цивилизации. Промышленный переворот в XIX в. Технический прогресс. Паровая эра. Революция в сфере транспорта. Новые формы производства, торговли и кредита. Изменение роли аристократии, эволюция положения крестьянства. Новый статус буржуазии. Появление среднего класса, рождение индустриального общества. Возникновение организованного рабочего движения.

Политика и общество. Утверждение конституционных и парламентских монархий.

Развитие политических идеологий (консерватизм, либерализм, научный социализм). Профсоюзное движение. Империи и национальные государства.

Ведущие страны Европы и мира во второй половине XIX в. Внутренняя и внешняя политика Наполеона III. Французская республика. Парижская коммуна. Викторианская эпоха в Великобритании. Колониальная экспансия в Азии и Африке. Политика блестящей изоляции. Установление контроля над Египтом. Англо-бурская война.

Образование Германской империи. Внутренняя и внешняя политика Бисмарка и новый политический курс Вильгельма II. Дуалистическая монархия Австро-Венгрия. Югославянский вопрос. Эпоха Рисорджименто в

Италии.

Гражданская война Севера и Юга в США. Реконструкция Юга.

Общества и страны Востока в условиях европейской колониальной экспансии. Япония. Преобразования эпохи Мэйдзи. Переход к политике завоеваний.

Китай. Политический и экономический кризисы империи Цин. «Опиумные войны».

Восстание тайпинов.

Османская империя. Попытки проведения реформ. Танзимат.

Индия. Объявление Индии владением британской короны.

Африка: от традиционного к колониальному обществу. Колониальный раздел Африки и антиколониальные движения. Суэцкий канал.

Время Великих реформ в России.

Россия после Крымской войны. Поражение в войне и общественное мнение середины XIX в.

Великие реформы Александра II как модернизационный проект. Понятие «ситуация реформ». Складывание новых отношений власти и общества: отмена крепостной зависимости крестьянства, введение земств, реформа городского самоуправления, Судебные уставы

1864 г. Университетский устав 1863 г. Временные правила о цензуре и печати 1865 г.

Крестьянская реформа 1861 г.: причины, этапы подготовки, последствия. Роль редакционных комиссий в подготовке реформы. Характер выкупной операции. Дискуссия о причинах и значении отмены крепостного права.

Модернизация социальной структуры российского общества как политический фактор второй половины XIX в. Бюрократия и «аристократическая оппозиция». Бюрократические «партии». «Просвещенное чиновничество»: братья Милютины, А. В. Головнин, В. А.

Татаринов и др.

Новое поколение российской бюрократии. Великий князь Константин Николаевич и «константиновцы»: «штаб» по подготовке Великих реформ. Чиновничество и общественные кружки. Бюрократия и проблема формирования представительной власти («конституционные» проекты П. А. Валуева, великого князя Константина Николаевича). Трансформация правительственного курса. Д. А. Толстой как министр народного просвещения. Судебные преобразования 1870-х гг. Военная реформа Д. А. Милютина. Политический кризис конца 1870-х гг.

Общественное брожение и поиск модели выхода из кризиса. «Диктатура сердца».

«Конституция» М. Т. Лорис-Меликова.

Социальные и экономические последствия Великих реформ. Состояние помещичьего хозяйства в конце XIX в. «Вишневые сады» российского дворянства. Крестьянское хозяйство: дискуссия о «земельном голоде» рубежа XIX–XX вв. Крестьянская община вменяющейся России: ее значение

в ходе проведения крестьянской реформы 1861 г. Правовой статус крестьянина после реформы 1861 г.

Индустриализация и урбанизация. Строительство железнодорожной сети. Развитие банковской сферы. Роль предпринимателей в развитии экономической и культурной жизни

России второй половины XIX — начала XX в. Меценаты и благотворители. Складывание новых социальных групп (земцев, земских служащих, представителей свободных профессий, адвокатов, служащих акционерных компаний и т. д.). Появление рабочего вопроса в России.

Трансформация общественной среды в 1860–1870-х гг. Появление новых страт и институтов, рост периодической печати. Роль «толстых журналов» в общественной мысли и общественном движении XIX в. Земское движение: лидеры, формы организации.

Идеологические поиски второй половины XIX в. Классический либерализм в странах Западной Европы. Русский классический либерализм (Б. Н. Чичерин, К. Д. Кавелин, А. Д. Градовский) и его характерные черты (этатизм, антидемократизм, монархизм). Земский либерализм: программные установки, цели, представители.

Западноевропейский и русский консерватизм (Ж. де Местр, Х. Доносо Кортес, Н. Я. Данилевский, К. Н. Леонтьев). Проблематика культурно-исторических типов в построениях консервативных мыслителей.

Феномен империи в Новое время. Типологизация империй. Империи морские и континентальные. Россия как континентальная империя. Взаимодействие европейских империй (Романовых, Габсбургов, Гогенцоллернов, Османов). Империя и национальное государство: проблема соотношения. Национализм имперский и национализм повстанческий: попытки формирования имперской нации в России.

Принципы национальной политики Российской империи. Особенности управления окраинами. Имперский центр и региональные элиты; их интеграция в общероссийскую.

Центральная административная власть и органы самоуправления, сословные учреждения.

Центральная власть и национальные движения. Польское восстание 1863 г. Ситуация в Белоруссии.

Россия как многоконфессиональное государство. Православие. Католицизм. Лютеранство. Ислам. Иудаизм.

Самоопределение России в условиях менявшейся Европы. Европейское направление внешней политики в годы царствования Александра II. Новое соотношение сил как результат образования больших европейских держав (Германии и Италии). Новые акценты российской дипломатии: политика России в Средней Азии, ее включение в состав Российской империи.

Конкуренция России и Великобритании.

Взаимоотношения Российской империи с дальневосточными государствами (Китаем и Японией).

Панславизм и славянский вопрос.

Внешняя политика и общественное мнение конца 1870-х гг. Русско-турецкая война

(1877–1878): цена победы. Берлинский конгресс: вынужденные уступки или дипломатическое поражение?

Внешнеполитический курс в царствование Александра III. Нарастающие конфликты с Германской империей. Русско-французское сближение. Становление блоковой системы в

Европе конца XIX — начала XX в. Кризис «европейского концерта».

Складывание революционной традиции в России. Утопический социализм в странах Западной Европы. Становление и развитие западноевропейского марксизма. Русское народничество: освоение и переосмысление наследия А. И. Герцена. Направления и эволюция народнической мысли: М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев. «Земля и воля» 1860-х гг. Публицистика Н. Г. Чернышевского. «Государство», «народ», «интеллигенция» в построениях народников. Хождение в народ. Революционный террор конца 1870 — начала

1880-х гг. Деятельность организации «Народная воля». Попытки диалога власти и общества в 1878–1881 гг. Убийство народовольцами императора Александра II.

Начало царствования Александра III. Российская империя на развилке: дискуссия о проекте реформы Государственного совета М. Т. Лорис-Меликова. Манифест о незыблемости самодержавия. Вопрос о программе нового царствования: контрреформы или политика стабилизации. Контрреволюционные устремления правительственных кругов. Идеологи консерватизма конца XIX в.: общественная мысль и политика (К. П. Победоносцев, М. Н. Катков). Концепция «народной монархии» как основополагающий элемент официальной идеологии 1880–1890-х гг.

Голод 1891–1892 гг. и кампания помощи голодающим: важная веха в истории общественного движения в России.

Первые марксистские кружки. Особенности русского марксизма рубежа XIX–XX вв.

«Легальный марксизм». Складывание Российской социал-демократической рабочей партии

(РСДРП). Народничество 1880–1890-х гг.

«Теория малых дел». Круг авторов журнала «Русское богатство». Публицистика Н. К. Михайловского.

Роль К. П. Победоносцева в первые годы царствования Александра III. Положение о мерах к охранению государственного порядка 1881 г.: «конституция Российской империи».

Реформы образования: дискуссии на страницах печати и в Государственном совете. Университетский устав 1884 г. Цензурная политика. Земское положение 1890 г. Городское самоуправление. Национальная политика в царствование Александра III (национализм, русификация окраин).

Экономический рост 1890-х гг.: причины и масштабы. Бум

железнодорожного строительства. Строительство Транссибирской магистрали. Формирование новых промышленных регионов.

Эволюция финансовой политики конца XIX в.: Н. Х. Бунге, И. А. Вышнеградский, С. Ю. Витте. Финансовая реформа 1895–1897 гг. Общественные споры о «цене» золотого рубля. Теория протекционизма Ф. Листа и финансовая политика С.Ю. Витте. Роль государства в процессе модернизации по мысли С. Ю. Витте. Привлечение иностранных инвестиций. Российская промышленность и зарубежный капитал.

Тема 10. Начало XX века: войны и революция, испытания, смута и надежды(конец XIX в- октябрь 1917 г.)

Начало царствования Николая II: общественные настроения, ожидания. Земские адреса. Студенческое движение рубежа XIX–XX вв. Зарождение политических организаций

и партий в России в конце XIX — начале XX в. Становление протопартийной системы (кружок «Беседа», «Союз Освобождения», Русское собрание и т. д.). Характер и масштабы леворадикального движения. Второй съезд РСДРП: концепция партии нового типа. Нарастание политического кризиса.

Деятельность В. К. Плеве в качестве министра внутренних дел. Бюрократия и политический террор. «Полицейский социализм». «Правительственная весна» осени 1904 г.

Проект политической реформы П. Д. Святополк-Мирского. Земский съезд ноября 1904 г.

Банкетная кампания: французский аналог 1848 г., задачи организаторов.

Образование колониальных империй XIX — начала XX в. Столкновение интересов «великих держав» в Африке и Азии. Боксерское восстание в Китае. Стремление России укрепить свои позиции на Дальнем Востоке. Взаимоотношения России и Японии. Русскояпонская война.

Система международных союзов в Европе и «кошмар коалиций». Складывание военно-политических блоков в Европе. Колониальная политика европейских государств.

Мирные инициативы России и Первая Гаагская мирная конференция. Обострение международных отношений в начале XX в.

Первая русская революция. Дискуссия о причинах и характере революции, хронологических рамках.

Политическое движение в России и европейское общественное мнение. «Кровавое воскресенье»: научные споры о времени начала революции. Специфика массового движения 1905 г. Роль забастовочного движения в революции. Крестьянство и революция. Национальное движение на окраинах империи. Всеобщая октябрьская политическая стачка. Манифест 17 октября 1905 г. и его последствия. Особенности российского конституционализма.

Проблема государственного строя Российской империи в 1906–1917 гг. в публицистике начала XX в. и историографии. Учреждение «объединенного правительства». Формы политического насилия в 1905 г. Московское

декабрьское вооруженное восстание.

Правительство С. Ю. Витте: первоочередные задачи. Основные государственные законы в редакции 23 апреля 1906 г. Деятельность I Думы («Дума народного гнева»). Выборгское воззвание: концепция конституционной революции. Государственная дума в системе центральной власти. II Государственная Дума и ее роспуск. Итоги Первой русской революции.

Российская империя в 1907–1914 гг.

Партийная система России 1905–1917 гг. Характерные черты общероссийских политических партий. Социалистическое движение в условиях Первой русской революции. Российский либерализм начала XX в.: формы объединения, программные установки, тактика.

Идейные устремления «нового либерализма». Либерализм и революция. Права человека в программных документах либеральных партий. Правомонархическое движение 1905–1917

гг. Черносотенные организации и правительство: сотрудничество и противоречия. Национальные партии. Проблема собственности в программах политических партий. Национальный вопрос и политические партии.

Представительная власть в России в 1906–1917 гг. в современной историографии.

Государственный совет в политической системе Российской империи. Государственная дума и традиции европейского парламентаризма. Формы диалога с правительством. Динамика изменений состава Государственной думы. Положения о выборах 11 декабря 1905 г.

и 3 июня 1907 г. Избирательная система. География выборов. Механизмы агитации. Избирательные кампании и печать.

«Объединенный кабинет» и самодержавная власть. Проект системных преобразований П. А. Столыпина. Аграрная реформа Столыпина: замысел, механизмы осуществления, последствия. Землеустройство. Переселенческая политика. Бурный экономический рост в предвоенный период.

«Третьеиюньская» политическая система. Столыпин и политические партии. Столыпинский кабинет в политической системе Российской империи. Реформы П. А. Столыпина в политико-правовом измерении. Репрессивная политика правительства. Политический кризис марта 1911 г. Убийство П. А. Столыпина. Дезорганизация Совета министров после кончины П. А. Столыпина. Избирательная кампания в IV Государственную думу: попытки правительства повлиять на ее исход и их неожиданный результат.

Первая мировая война и Россия. Подготовка к большой европейской войне. Гонка вооружений. Боснийский кризис 1908–1909 гг. Балканские войны. Общественные и историографические споры о зачинщике Мировой войны. Начало Первой мировой войны и российское общественное мнение. Этапы военных действий на Восточном фронте. Восточно-Прусская операция. Галицийская битва. Битва на Марне. Вступление Османской империи в войну. Великое отступление 1915 г. Социальные последствия Мировой

войны: массовая мобилизация, беженцы, дезертиры. Рост влияния общественных организаций: Всероссийский земский союз, Всероссийский союз городов, Земгор.

Первая мировая война и трансформация политической системы России: образование

Ставки верховного главнокомандующего, особых совещаний, фактическое ограничение сферы компетенции Совета министров, представительных учреждений. Формирование

Прогрессивного блока, его требования. Дума и Совет министров: сотрудничество и конфликты в условиях нарастающего политического кризиса. Роль Ставки верховного главнокомандующего. «Министерская забастовка» августа 1915 г. Принятие Николаем II обязанностей верховного главнокомандующего. «Министерская чехарда». Боевые действия 1916

г. Брусилловский прорыв. Битва при Вердене. Битва на Сомме. Думский штурм ноября 1916

г. Выступление П. Н. Милюкова 1 ноября 1916 г. Убийство Г. Е. Распутина. Продовольственный кризис в Петрограде. Общественные ожидания революции. Нарастание политических противоречий в январе – феврале 1917 г.

Культура в России XIX — начала XX в. Реформа народного просвещения в эпоху

Александра I. Появление сети университетов. Развитие технических учебных заведений

при Николае I. Влияние на систему образования реформ Александра II. Создание земских

школ. Университетское образование.

Численный рост читающей публики в XIX в. Периодическая печать в XIX — начале

XX в. Феномен общественного мнения. Салонная культура в XIX в.

Основные направления развития и достижения мировой науки. Промышленная революция и ее роль в развитии техники и технологии. Выдающиеся достижения в области

изучения электричества, магнетизма, микромира. Новые теории в изучении живых существ.

Эволюционная теория Ч. Дарвина. Возникновение генетики. Исследования в области физиологии человека и психологии.

Вклад российских ученых в развитие мировой науки (работы Н. И. Лобачевского,

периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева, открытия И. И. Мечникова и И. П. Павлова, удостоенные Нобелевской премии, и др.).

Культура и искусство Европы и Северной Америки в XIX в. Архитектура и живопись. Ампи́р, эклектика, Европейские аналоги модерна (ар-нуво, югендштйль). Импрессионизм и постимпрессионизм. Литература. Реализм. О. Бальзак, Ч. Диккенс и др. Культура и

искусство стран Востока. Формирование городского образа жизни и городской среды —

доходные дома, водопровод, канализация. Развитие научных основ в архитектуре.

Обращение к национальным основам — от «русско-византийского» стиля К.А. Тона

к «русскому стилю» Государственного исторического музея. Завершение формирования

русского литературного языка в произведениях А. С. Пушкина. Золотой век и Серебряный

век русской литературы. Знакомство европейских читателей с сочинениями И. С. Тургенева, Ф. М. Достоевского, Л. Н. Толстого. Развитие системы цензуры. Периодическая печать в XIX — начале XX в. Расцвет академической живописи в полотнах К. П. Брюллова,

И. К. Айвазовского и А. А. Иванова. Переход к реалистическому искусству в произведениях

участников «Товарищества передвижных художественных выставок».

Влияние стиля модерн в мировом и российском искусстве. Национальные мотивы в

модерне. Неорусский стиль. Движение к конструктивизму — Эйфелева башня и гиперболоидные конструкции В. Г. Шухова.

Поворот к индивидуальному началу в творчестве художников объединения «Мир искусства». Авангард в работах В. В. Кандинского, К. С. Малевича, Н. С. Гончарова.

Развитие национальной театральной и музыкальной культуры. Постановка на сцене петербургского Большого театра оперы М. И. Глинки «Жизнь за царя». Творения композиторов «Могучей кучки». Появление «режиссерского» театра — театральная система К. С.

Станиславского и В.И. Немировича-Данченко. Мировое признание русской культуры. Произведения П. И. Чайковского. Синтез театра, музыки и живописи в постановках С. П. Дягилева — «Русские сезоны» в Париже. Новые виды искусства — фотография и кино.

Тема 11. Великая российская революция: 1917 год в истории страны.

1917 год: от Февраля к Октябрю. Кризис 1917 г. Причины революционного кризиса

1917 г. Первая мировая война как фактор революции. Нарастание наслаивавшихся друг на

друга экономических затруднений: продовольственный, транспортный, топливный кризисы. Ошибки в мобилизации промышленности и ее результаты. Общественные настроения, отношение разных слоев общества и политических партий к власти и ее институтам накануне 1917 г. Конфликт между правительственными структурами и Государственной думой. Требования «ответственного кабинета». Принципиальные изменения в

составе офицерского корпуса армии. Усталость широких кругов общества от войны. Вопрос о неизбежности революции.

Свержение самодержавия и попытки выхода из политического кризиса. Причины и формы взаимодействия Петросовета и Временного правительства. Позиция лидеров российских социалистических партий по отношению к Временному правительству. Приказ №1 и его влияние на армию. Основные направления политики Временного правительства: международная политика, аграрная политика, введение гражданских свобод, восстановление Патриаршества, подготовка выборов в Учредительное собрание. «Война до победного конца» и отношение народных масс к этому лозунгу.

Политика большевиков по отношению к Временному правительству и ее динамика— от поддержки Двоевластия к лозунгу «Вся власть советам!». Роль В. И. Ленина в выработке новой политики. Июльский кризис, конец Двоевластия, «Корниловский мятеж» и его подавление. Нарастание экономических трудностей, радикализация широких народных масс, рост влияния большевиков. Свержение Временного правительства, захват власти большевиками в октябре 1917 г. Значение «Декрета о мире» и «Декрета о земле». Осень 1917 — весна 1918 гг. — «Триумфальное шествие советской власти» или «Эшелонный период Гражданской войны»?

Тема 12. Гражданская война и военная интервенция (1918—1920 гг.). Возможна ли была альтернатива?

Гражданская война как особый этап революции.

Причины Гражданской войны. Созыв и разгон Учредительного собрания. Создание советской республики. Национальный вопрос и сепаратистские движения. Декларация прав народов России и сепаратистские движения. Формирование советской государственности:

Совет народных комиссаров, Высший совет народного хозяйства и местные совнархозы.

Создание ВЧК. Споры вокруг национализации промышленности. Конституция РСФСР

1918 г. Брестский мир и борьба вокруг его заключения. Создание РККА. Военспецы. Восстание Чехословацкого корпуса. Выступление левых эсеров. Восстание в Ярославле. Революция в Германии и вывод немецких войск с территории России.

Основные фронты Гражданской войны и военные действия на них. Интервенция иностранных войск. Идеология белого движения и важнейшие антибольшевистские правительства: КОМУЧ, Директория, правительственные структуры А. В. Колчака, А. И. Деникина и Н. Н. Юденича. Удельный вес монархических, либерально-демократических и социалистических течений в Белом движении и антибольшевистском лагере. Красный и белый террор. Национальная политика «красных» и «белых» в ходе Гражданской войны. «Третий путь» в Гражданской войне правых социалистов и попытки его реализовать. «Зеленые»: их место, роль,

социальный облик, программы и лидеры. Создание Украинской, Белорусской,

Азербайджанской, Армянской и Грузинской советских социалистических республик. Советско-польская война и ее результаты. Финальный этап Гражданской войны: поражение

П. Н. Врангеля, окончание крупномасштабной Гражданской войны в России и постепенный

переход в 1921–1922 гг. правительства большевиков к задачам мирного времени. Военные

действия в Закавказье, Туркестане и на Дальнем Востоке. Дальневосточная республика.

Военно-стратегические причины победы советских войск: центральное положение,

разобщенность противника, превосходство в мобилизационных ресурсах.

Социально-экономические преобразования большевиков в годы Гражданской

войны. Политика «Военного коммунизма». Причины и порядок формирования этой политики. Массовая национализация промышленности, «главклизм». Продразверстка и продотряды. Карточное распределение, сокращение сферы обращения денег. «Мешочники» и

«черный рынок». Субботники, трудовые мобилизации и трудовые армии. Дискриминационная

политика по отношению к «бывшим».

Ущемление реальных прав советов на местах за счет системы чрезвычайных органов

— ревкомов и комбедов. Военно-экономические причины победы советских войск: концентрация максимальных усилий на обеспечении армии, наведение в тылу минимального порядка.

Советские идеологические и культурные новации периода Гражданской войны. Государственная комиссия по просвещению и пролеткульт. Законодательное закрепление равноправия полов.

«Несвоевременные мысли» М. Горького. «Монументальная пропаганда» и разрушение памятников «старого режима». «Окна сатиры РОСТА».

Агитационные плакаты. Национализация театров и кинематографа. Декрет об отделении церкви от государства и общий курс на секуляризацию общества. Институт гражданского брака. Антирелигиозная пропаганда.

Декрет о ликвидации безграмотности и его осуществление на практике. Реформа правописания, создание «единой трудовой школы». Политика пролетаризации высших учебных заведений, создание рабфаков.

Центральная комиссия по улучшению

быта ученых. Политика создания новых научных институтов. Искусство и революция.

Творчество футуристов (В. В. Маяковский), стихи С. А. Есенина и А. А. Блока, полотна К.

С. Петрова-Водкина, К. Ф. Юона и Б. М. Кустодиева. «Русский авангард» как культурный феномен международного значения.

Послереволюционная волна российской эмиграции. Массовая эмиграция и феномен

Русского зарубежья. Отъезд из России значительного числа представителей творческой и научной интеллигенции. РОВС и «Сменовеховцы». «Союзы возвращения на Родину».

Тема 13. Советское общество в 20-е-30-е гг.: преодоление кризиса и модернизация страны (конец 1920-х гг.—июнь 1941 г.).

Революционная волна в Европе и мире после Первой мировой войны. Крах империй

и образование новых государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование республики в Турции и кемализм. Версальско-вашингтонская система.

Унижение Германии. Формирование мирового порядка под англо-французской гегемонией.

Страны Запада в 1920-е гг. Реакция на «революционную волну». Послевоенная стабилизация. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов.

Советская Россия на исходе Гражданской войны. Социально-политические и экономические результаты «военного коммунизма». Перетекание реальных властных полномочий от органов советской власти к партийным структурам. Экономическая разруха. Размывание слоя кадровых рабочих — сокращение основной социальной базы советской власти.

Значительное сокращение посевных площадей. Голод 1921–1922 гг. «Помгол» и его деятельность. Изъятие церковных ценностей и преследование служителей культа. Нарастание социальной напряженности. Крестьянские восстания в Сибири, Поволжье и на Тамбовщине. Кронштадтское восстание.

Переход к Новой экономической политике. Выбор между тремя вариантами дальнейшего развития: усовершенствованный «военный коммунизм», план ГОЭЛРО или «тактическое отступление». Роль В.И. Ленина в принятии плана НЭП.

Важнейшие преобразования в рамках НЭПа. Переход от продразверстки к продналогу. Поощрение в сельской местности создания сельхозартелей и ТОЗов. Разрешение в мелкой промышленности частно-коммерческих отношений. Объединение крупной государственной промышленности в хозрасчетные тресты и синдикаты. Иностранские концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922–1924 гг. и общее оздоровление финансовой системы. Создание Госбанка и Госплана РСФСР. Военная реформа 1924–1928 гг.

Создание СССР. Предпосылки и причины объединения советских

республик. Создание ЗСФСР. Спор по поводу «автономизации» и «федерализации». Роль В.И. Ленина в создании СССР по варианту «федерализации». Образование СССР и принятие конституции

СССР 1924 г. Образование новых союзных республик в Закавказье и Средней Азии. Политика «коренизации» и ее результаты. Вопрос о фактической степени централизации Советского Союза.

Политическая борьба в СССР в 1920-е гг. Послевоенный виток политических репрессий в начале 1920-х гг. Принятие Уголовного кодекса РСФСР 1922 г. Создание ОГПУ.

«Философский пароход». Ликвидация небольшевистских партий и установление однопартийной политической системы. Соловецкий лагерь особого назначения. Смерть В. И. Ленина и борьба за «ленинское наследство». Л. Д. Троцкий против «триумvirата» И. В. Сталин – Л. Б. Каменев – Г. Е. Зиновьев. Поражение Троцкого. Раскол «триумvirата» и складывание «объединенной оппозиции». Победа И. В. Сталина и его сторонников над оппозицией. Фактический смысл номенклатурной системы назначений. Окончательное превращение партии большевиков во властную структуру. Результат политической борьбы в высших эшелонах советского руководства к концу 1920-х гг.

Социальная политика и ее реализация в 1920-е гг. Общественные настроения и общественные организации. Политика государства в области материнства и детства. Борьба с беспризорностью. Деятельность С. А. Макаренко. Эмансипация женщин. Становление государственной системы здравоохранения. Социальные «лифты». Положение рабочих —

биржи труда и проблема текучести. Феномен «лишенцев». Деревенский социум: бедняки,

середняки и кулаки. Вопросы общественной морали. Советские праздники, советизация

имен и топонимики. Политика советского руководства по отношению к церкви. «Обновленчество». Пропаганда атеизма. Позиция патриарха Тихона по отношению к советской власти. Декларация митрополита Сергия.

Культурное развитие в 1920-е гг. Политика ликвидации безграмотности и ее практические результаты к концу десятилетия. Создание национальных алфавитов. Институты красной профессуры. НЭП — как период массовых творческих экспериментов и относительно мирного сосуществования старых и новых тенденций. Создание самостоятельных творческих союзов: «Левый фронт искусств», РАПП и другие. Театральные новации Мейерхольда и Вахтангова. Феномен «революционной архитектуры»: дома-коммуны, конструктивизм как стиль зданий. «Попутчики» как часть творческой интеллигенции. «Внутренняя эмиграция» части литераторов. Создание Госкино и государственная политика в области кинематографа. Киноленты Эйзенштейна: «Броненосец Потемкин», «Стачка», «Октябрь».

Свертывание НЭПа. Итоги экономического развития СССР к середине 1920-х гг.

«Восстановительный рост» — его плюсы и минусы. «Ножницы цен».

Кризисы НЭПа и их

объективные причины. Дискуссия по поводу форм и темпов индустриализации. Противостояние «Генеральной линии» и «Левого уклона». «Военная тревога» 1927 г. и ее значение для планов индустриализации. Попытки осуществить индустриализацию в рамках НЭПовской экономики и их неудача. Основные причины отказа от НЭПа в конце 1920-х гг.

«Великий перелом». Переход к политике форсированной индустриализации. Опора

на внутренние источники, как следствие невозможности привлечения зарубежных инвестиций. Формирование директивно-плановой экономики как механизма мобилизации материальных и трудовых ресурсов. Выбор между приоритетным развитием группы отраслей «А» или «Б».

«Великая депрессия» и ее значение для осуществления планов индустриализации.

Заготовительный кризис.

Переход к политике массовой коллективизации. «Раскулачивание» и создание системы МТС. Массовый голод в СССР в 1932–1933 гг. «Трудодни» и роль личных подсобных хозяйств.

Наиболее значимые стройки первых пятилеток. Возникновение в СССР новых отраслей промышленности. Освоение зарубежных технологий и использование иностранных специалистов.

Влияние нарастающей международной напряженности на темпы и приоритеты индустриализации. Милитаризация экономики Советского Союза, первоочередное развитие

оборонных производств. Позитивные и негативные результаты экономического развития

СССР в 1930-е гг. Индустриальный рост, превращение СССР в индустриально-аграрную

державу. Ликвидация безработицы. Проблема товарного дефицита и ее решение. Карточная система.

Политические процессы в СССР в 1930-х гг. Противостояние «Генеральной линии»

и «Правой оппозиции». Завершение складывания механизма власти единоличной власти

Сталина. Процесс перетекания властных полномочий от партийных структур (Съезд, ЦК) к

узкой группе партийного истеблишмента (Политбюро). Окончательное свертывание внутрипартийной демократии. Завершение трансформации партии в основную властную структуру механизма управления СССР. Снижение значения собственно советских органов по сравнению с партийными инстанциями. Общее усиление идеологического контроля над обществом: ужесточение цензуры, огосударствление всех сторон общественной жизни, введение паспортной системы, издание «Краткого курса» истории ВКП(б).

Усиление роли органов государственной безопасности. Массовые политическое репрессии. «Шахтинское дело» и его последствия. «Московские процессы» 1936–1938 гг.

«Большой террор» 1937–1938 гг. Репрессии в армии. «Национальные операции». ГУЛАГ, с одной стороны, как инструмент подавления активной и потенциальной оппозиции, а с другой стороны — как средство решения экономических задач.

Советский социум в 1930-е гг. Конституция 1936 г. и ее практическое значение. Особенности положения социальных групп «Бывшие люди», «единоличники», и «трудпоселенцы». «Члены семьи изменника Родины» и «социально-опасный элемент» — как социальная группа или вид преступления. Социальное положение советской номенклатуры.

«Ударники» и «стахановцы». Урбанизация — плюсы или минусы этого процесса. Жилищная проблема в СССР 1930-х гг. Феномен «советского человека». Возвращение к традиционным семейным ценностям. Пропаганда коллективизма и интернационализма. Массовый

энтузиазм — причины и результаты. Массовый спорт. Пионерская организация. Движение

рабселькоров. Культурные образы полярника, инженера-новатора, красного командира, летчика.

Культурная революция. Просвещение и образование в СССР в 1930-х гг. Переход от

обязательного начального образования к массовой средней школе. Рост числа вузов и студентов. Формирование интеллигенции нового поколения.

Государственный контроль над сферой искусства. Создание творческих союзов.

Утверждение социалистического реализма как единственного художественного метода.

Создание новых научно-исследовательских центров. Концепция «соцгорода». Генеральный план реконструкции Москвы. Строительство метро. Тенденции в архитектуре и их воплощение в 1930-е гг. Становление советского кинематографа. Музыкальное искусство и его образцы. Переход к патриотической интерпретации отечественной истории.

Внешняя политика СССР в 1920-е — 1930-е гг. Складывание Версальско-Вашингтонской системы мироустройства. Отказ советского руководства от ставки на мировую революцию и переход к концепции сосуществования с капиталистическим окружением. Вопрос о «царских долгах». Попытка Запада организовать экономическую и политическую

блокаду СССР. Международное значение советских социальных реформ. Договор в Рапалло и «Полоса признаний». «Военная тревога» 1927 г. и ее роль в определении советского

внешнеполитического курса. Коминтерн и сеть других международных прокоммунистических организаций и их роль в продвижении советских идей в мире, подготовка иностранных

политических кадров в СССР. Вступление СССР в Лигу наций.

«Великая депрессия» 1929–1933 гг. на Западе и поиск выхода из кризиса. Приход к

власти в Италии и Германии фашистского и нацистского режимов. СССР и попытки создания системы коллективной безопасности в Европе.

Агрессия Японии в Китае. Помощь

СССР республиканской Испании и Китаю.

Тема 14. Советский Союз во время Великой Отечественной войны (1941–1945 гг.): испытание на прочность.

Обострение международной ситуации в конце 1930-х гг. Вооруженные конфликты

на Дальнем Востоке. Широкомасштабная агрессия Японии против Китая. Инцидент у моста

Марко Поло (Луугоцяо) в 1937 г. Мюнхенская конференция 1938 г. и ее последствия.

Итало-эфиопская война. Британско-франко-советские переговоры в Москве и нежелание

Великобритании и Франции идти на договоренности с СССР. Советско-германский договор

1939 г. (пакт Риббентропа-Молотова) и секретные протоколы к нему. Споры вокруг его значения. Присоединение к СССР Западной Украины и Западной Белоруссии, а также Бессарабии и прибалтийских республик. «Зимняя война» с Финляндией.

Начало Второй мировой войны и захватническая политика Гитлера. Несостоятельность обвинений СССР в равной ответственности с Германией за развязывание войны. Оккупация нацистской Германией Польши; вступление в войну Англии и Франции; «Странная война», «линия Мажино»; захват Германией Дании и Норвегии; разгром Франции; германо-британская борьба и захват Балкан; битва за Британию.

Германский план «Барбаросса». Нападение нацистской Германии на СССР. Боевые

действия летом 1941 — зимой 1941/42 гг. Причины отступления советских войск. Массовый героизм советских воинов. Важнейшие сражения лета – осени 1941 г. Смоленское сражение, Киевское сражение, оборона Одессы, оборона Севастополя, Блокада Ленинграда.

Победа под Москвой и ее историческое значение. Наиболее значимые решения советского правительства по организации отпора врагу: создание Государственного Комитета

Обороны, перевод промышленности на военные рельсы, массовая эвакуация промышленных мощностей, перманентная мобилизация.

Принципиальная разница между стратегией СССР и стратегией гитлеровского

Рейха. Крах немецкой стратегии блицкрига. Попытки советских войск развернуть контрнаступление весной 1942 г. сразу на нескольких участках фронта. Причины неудач этих наступательных операций.

Нацистский оккупационный режим. Политика и практика геноцида советского

народа нацистами и их пособниками. Генеральный план «Ост» и замыслы гитлеровского

руководства относительно населения СССР. Попытки украинских националистов наладить

сотрудничество с гитлеровской администрацией. Массовые преступления гитлеровцев на

временно оккупированной территории СССР. Бесчеловечное обращение гитлеровцев с советскими военнопленными.

Становление партизанского движения в тылу противника.

Нападение японцев на Перл-Харбор и вступление США в войну. Наступление Японии на тихоокеанском театре военных действий.

Сражения на советско-германском фронте с весны 1942 г. до весны 1943 г. Наступление противника на Кавказ и Сталинград (план «Блау»). Строительство Волжской рокады.

Сталинградское сражение — решающий акт коренного перелома в Великой Отечественной

и во всей Второй мировой войне. Ржевская битва. Советское наступление зимой – весной

1943 г. Деблокирование Ленинграда. «Дорога Победы». Основные причины успеха советских войск в ходе зимнего контрнаступления.

Жизнь советских граждан в тылу. Массовый трудовой героизм. Движение «двухсотников» и «тысячников». Экономическое обеспечение перелома в войне. Значение эвакуированных предприятий для экономики восточных регионов СССР.

Попытки гитлеровцев наладить планомерную эксплуатацию оккупированных территорий. «Остарбайтеры». Расширение партизанского движения, создание Центрального

штаба партизанского движения (ЦШПД). Партизанские рейды, партизанские края.

Военные действия на Тихом океане и в Северной Африке.

Сражение на Курской дуге и наступление Красной армии по всем фронтам до весны

1944 г. Курская битва и окончательный переход стратегической инициативы к Красной армии. Наступление под Ленинградом зимой 1944 г. «Битва за Днепр». Сражение на Правобережной Украине. Корсунь-Шевченковская операция. Причины успеха советского наступления осенью 1943 г. — весной 1944 г. Рост выпуска военной техники в СССР, освоение

новых образцов вооружений. Новый этап партизанского движения. Операция «Концерт».

Партизанские рейды за пределы СССР.

Сотрудничество с гитлеровцами различных коллаборантов. Власов и власовцы.

Национальные формирования. ОУН-УПА. Отряды СС из народов

Прибалтики.

Военные действия в Италии.

Окончательное освобождение территории СССР и освободительный поход в Восточную и Центральную Европу. Важнейшие сражения: операция «Багратион», Ясско-Кишиневская операция, Висло-Одерская операция, Берлинская операция. Освобождение

Праги. Капитуляция Германии.

Наиболее известные факты фальсификации истории, связанные с освободительной

миссией Красной армии в Европе.

Начало восстановления экономики освобожденных регионов СССР. Меры по консолидации советского общества и укреплению патриотических начал в условиях войны. Использование дореволюционного исторического наследия (восстановление погон, учреждение орденов Александра Невского, Суворова, Ушакова и др.) Смягчение антирелигиозной

политики и восстановление патриаршества в Русской Православной Церкви.

Культура в годы Великой Отечественной войны. Фронтовые концертные бригады.

«Фронтовые киноальбомы». Плакаты Кукрыниксов. Поэзия и война. «Василий Теркин».

Стихи и пьесы Константина Симонова.

СССР и союзники. Формирование Антигитлеровской коалиции. Проблема «второго

фронта». Ленд-лиз и его значение. «Армия Андерса». Иностранские воинские формирования в составе советских войск. Взаимодействие с болгарскими, румынскими и югославскими войсками в борьбе с гитлеровцами. Варшавское восстание. Действия «Армии Крайовой» и «Армии Людовой». Проблема открытия «второго фронта» в Европе.

Операция

«Оверлорд» и наступление войск западных союзников в 1944–1945 гг.

Советско-японская война 1945 г. и атомные бомбардировки японских городов со

стороны США. Капитуляция Японии.

Тегеранская, Ялтинская и Потсдамская конференции. Формирование основ ялтинского послевоенного мироустройства. Судебные процессы над главными военными преступниками: Нюрнбергский, Токийский, Хабаровский.

Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в

победу антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменения политической карты Европы. Тема 15. Советское общество в послевоенное время 1945-1991 гг.: реформы и кризис.

Послевоенное восстановление экономики. «Поздний сталинизм»

(1945–1953). «Холодная война» и ее влияние на социально-экономическое развитие страны. Необходимость

нового технологического рывка в свете военно-технического противостояния с Западом.

«Атомный проект», переход к турбореактивному самолетостроению, развитие ракетостроения. Крупнейшие стройки десятилетия: Куйбышевская и Сталинградская ГЭС, Туркменский, Северо-Крымский и Волго-Донский каналы. «Сталинский план преобразования природы».

Надежды в обществе на либерализацию политического режима. Новый виток массовых репрессий. «Борьба с космополитизмом». Голод 1946–1947 гг. «Оттепель» (вторая половина 1950-х — первая половина 1960-х гг.).

Борьба за власть после смерти И. В. Сталина. Причины, обусловившие победу Н. С.

Хрущева. Отказ от политики массовых репрессий и его последствия. XX съезд КПСС. Сокращение армии, ставка на ракетные войска. Успехи в освоении космоса.

Поиск командой Хрущева новых методов интенсификации экономики. Создание

совнархозов. Освоение Целины и другие новации в сельском хозяйстве. Практические результаты реформ. Важнейшие достижения СССР в этот период: решение жилищной проблемы, лидирующие позиции в исследованиях космоса и компьютерных технологиях. Замедление темпов роста экономики к середине 1960-х гг.

Изменения в общественных настроениях. Феномен «шестидесятников». Ослабление

«железного занавеса». Развитие туризма (в том числе — международного). Московский фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Московские кинофестивали. Антирелигиозная политика. Кампания против «формализма и абстракционизма».

Причины отстранения Хрущева от власти.

Власть и общество во второй половине 1960-х — начале 1980-х гг. Приход к власти

Л. И. Брежнева. Принцип коллективного руководства. Выбор стратегического пути развития страны в середине 1960-х гг. Реформа по внедрению в экономику принципов экономического стимулирования и причины ее свертывания. Взаимоотношения союзного центра и республик СССР. Возрастание роли и значения ВПК и ТЭК. Освоение нефтегазовых месторождений Западной Сибири и их значение. Строительство Байкало-Амурской магистрали.

Проекты международного сотрудничества с Европой (газопровод «Дружба») и экономические санкции.

СССР — вторая экономика мира. Динамика экономического развития СССР в середине 1960-х — начале 1980-х гг. по сравнению с ведущими странами Запада. Причины снижения темпов экономического развития и появления кризисных явлений к началу 1980-х

гг. Отставание в производительности труда, в компьютерных технологиях, в наукоемких

отраслях промышленности. Ситуация в сельском хозяйстве. Причины неудач в решении

продовольственной проблемы. Вынужденное увеличение импорта зерна.

Советское общество в период «позднего социализма». Приоритеты социальной политики. Повышение культурно-образовательного уровня и материального благосостояния

граждан. Ликвидация бедности. Формирование советского «среднего класса». Рост потребительских запросов населения и обострение проблемы товарного дефицита.

Принятие Конституции СССР 1977 г. Рост влияния КПСС. Увеличение привилегий

номенклатуры к началу 1980-х гг. Общественные настроения и критика власти. Диссиденты. Уход молодежи в неформальные движения (КСП, хиппи и др.). Снижение доверия

к государственным СМИ. «Самиздат» как социальный феномен. Правозащитное движение.

Потребительские тенденции в социуме. Рост «теневой экономики».

Состояние советского социума к 1985 г

Национальный вопрос в послевоенном СССР. Курс на выравнивание социального и

культурного уровней развития республик СССР, формирование в этих республиках национальной интеллигенции. Попытки советского руководства создать новую историческую

общность — «советской народ». Причины неудачи этой политики. Нарастание националистических настроений в республиках в первой половине 1980-х гг.

Внешняя политика СССР в 1945–1985 гг. Начало «холодной войны» и формирование

биполярного мира. Важнейшие причины, обусловившие советско-американское соперничество. Образование ГДР и ФРГ. СССР и война в Корее. «План Маршалла». Создание

НАТО и ЕЭС. Смысл «холодной войны» как комплексного противостояния в экономической, военно-технической, дипломатической, идеологической и культурной сферах. Соотношение сил просоветского и проамериканского блоков. Попытка Хрущева добиться потепления международных отношений во второй половине 1950-х.

Берлинский и Карибский кризисы. Достижение военного паритета по обычным и

ядерным вооружениям. Восстановление суверенитета Японии; ориентация на США.

Образование Китайской Народной Республики. Мао Цзэдун и его роль в истории

Китая; «Большой скачок»; реформы Дэн Сяопина и их роль в модернизации Китая.

Обретение независимости странами Юго-Восточной Азии. Индокитайские войны.

Индия. Поиски «индийской национальной идеи». национально-освободительное

движение. Индийский национальный конгресс и М. Ганди. Обретение независимости. Индия и Пакистан. Преобразования Дж. Неру в Индии. Реформы И. Ганди. Индия в конце XXв.

Освобождение стран Африки и Азии от колониальной зависимости, движение неприсоединения, формирование стран «третьего мира», поддержка СССР национально-освободительного движения в Азии и Африке.

Советско-американское соперничество в Латинской Америке. Кубинская революция. Сандинистская революция в Никарагуа. Чилийский путь к социализму.

Арабские страны и возникновение государства Израиль. Позиция СССР в Арабо-израильском противостоянии. Антиимпериалистическое движение в Иране. Агрессия США

во Вьетнаме. Разрядка напряженности; «Восточная политика» ФРГ. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки.

Складывание системы информационного давления на СССР и его союзников — радиостанции «Радио Свобода», «Голос Америки», «Немецкая волна», «Русская служба Биби-си», информационное агентство ЮСИА, и т. д. Создание СЭВ и ОВД.

Политика СССР по отношению к странам социалистического содружества. Советско-китайские отношения. СССР и война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в 1970-е гг. Экономическая интеграция в рамках СЭВ и ЕЭС. Проекты экономической интеграции СССР и Западной Европы (газопровод Уренгой-Помары-Ужгород, поставки советского газа и нефти за рубеж). КОКОМ, поправка Джексона-Вэника и другие попытки не допустить СССР до передовых западных технологий, особенно военного и двойного назначения.

Усиление внешнеполитических вызовов для СССР в первой половине 1980-х гг.:

обострение советско-американских и советско-китайских отношений, международная реакция на ввод советских войск в Афганистан, политический кризис в социалистической

Польше. Сокращение валютных доходов СССР после заключения соглашения США и

ОПЕК о снижении мировых цен на нефть.

Развитие культуры и искусства СССР в послевоенный период. «Сталинистские высотки». От «сталинского ампира» — к функциональной архитектуре. Новые тенденции в

живописи, литературе, театре. Формирование в рамках

социалистического реализма целой

гаммы художественных стилей. «Лейтенантская проза». «Деревенская проза». Метареализм. Живопись — от «сурового стиля» до импрессионизма. Выставка «30 лет МОСХ» и

разгром «второго русского авангарда». «Бульдозерная выставка». Поэтапная легализация

нонконформистского изобразительного искусства.

Создание крупных мемориальных комплексов, увековечивающих память о Великой

Отечественной войне.

Переход к индустриальному домостроительству. «Хрущевки» и «брежневки». Возведение Останкинской телебашни и олимпийских объектов в Москве.

Феномен «авторской песни». Творчество Ю. И. Визбора, В. С. Высоцкого, О. Г. Митяева, Б. Ш. Окуджавы, и др. Вокально-инструментальные ансамбли. Русский рок. Советский кинематограф послевоенного периода. От «Малочка» позднего сталинизма к

«Советской новой волне». Награды советских фильмов на зарубежных кинофестивалях. Комедии Л. И. Гайдая. Появление в 1980-х годах кинофильмов «массового» жанра — первые

советские фильмы-катастрофы и боевики. Расцвет советской мультипликации и ее мировое признание.

Развитие телевидения. Многосерийные телефильмы и телесериалы. Телепрограмма

«Время». Эстрадно-развлекательные циклы передач на телеканалах. Формирование культурного андеграунда.

Период «перестройки» и распада СССР (1985–1991). Попытки реформирования

СССР во второй половине 1980-х гг. Приход к властным рычагам политиков новой генерации. Важнейшие характерные черты этого поколения политиков. Поиск выхода из кризиса

— «госприемка», антиалкогольная компания, Госагропром. Формирование идеологии нового курса: «ускорение», «гласность», «перестройка». Реакция населения на политику «перестройки». Концепция «механизма торможения». Политическая реформа в духе лозунга

«больше социализма!» — практические результаты этой реформы, степень их соответствия

заявленному лозунгу. Экономическая реформа: кооперативы и государственные предприятия с выборными директорами и СТК. Результаты этой реформы и причины, обусловившие

столь негативные итоги реформирования. «Явочная» приватизация.

Перемены в отношении государства и церкви. Их последствия. Начало возвращения

храмов верующим, восстановление монастырей. 1000-летие Крещения Руси.

«Парад суверенитетов» — причины и следствия. Обострение межнациональных конфликтов. Причины возникновения и обострения противостояния руководства РСФСР и руководства СССР. «Новоогаревский процесс» и договор об учреждении Союза Суверенных

Государств. Путч ГКЧП, учреждение Содружества Независимых Государств, и роспуск

СССР. Непосредственные и долгосрочные последствия распада СССР. Дискуссия о причинах распада СССР и о соотношении в данном случае внешнего и внутреннего факторов.

Внешняя политика периода «перестройки». «Новое мышление». Советско-американский договор о ракетах малой и средней дальности. Роспуск ОВД и СЭВ. Поэтапная сдача руководством СССР внешнеполитических позиций. Объединение Германии и вопрос о расширении НАТО на восток. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Окончание «холодной войны». Вопрос о судьбе советского ядерного оружия. Европейская интеграция.

Культура СССР в период «перестройки». Политизация культурной сферы. Споры о политических событиях 1930-х — 1940-х гг. как инструмент в политической борьбе. Рост влияния «четвертой власти». Журнал «Огонек». Новое руководство во главе творческих союзов. Телепрограммы «Взгляд» и «Прожектор Перестройки». Отмена цензуры и широкое проникновение западной массовой культуры. Феномен «видеосалонов». Новые веяния в кинематографе — обращение к ранее запретным темам и стилям.

Тема 16. Россия в современном мире: достижения и проблемы.

Россия в 1990-е гг.

Экономическое и социально-политическое развитие России в 1990-х гг. Отказ от советской планово-директивной системы в сторону рыночной экономики. Команда реформаторов. Программа экономических реформ и ее реализация. Вопрос о неизбежности применения «шоковой терапии».

Ваучерная приватизация — позитивные и негативные аспекты. Причины отказа от альтернативных проектов приватизации. Свобода внешней торговли, свобода выезда за рубеж, окончательное крушение железного занавеса, хождение иностранной валюты. Рост зависимости экономики от международных цен на энергоносители.

Наращение негативных последствий реформ. Безработица, деиндустриализация, «челноки», криминализация общества, падение жизненного уровня большинства населения, имущественное расслоение, формирование олигархата. Финансовые пирамиды. Залоговые аукционы. «Новые русские». Смена ценностных ориентиров. Экономический кризис

1998 г. Кризис образования и науки. Феномен «Утечки мозгов». Демографические последствия трансформационного шока. Новая роль религии и Церкви в постсоветской России.

Складывание системы независимых СМИ. Использование газет и телеканалов в информационных войнах.

Центробежные тенденции. Центр и российские регионы, подписание Федеративного договора 1992 г. Борьба за восстановление конституционного порядка в Чечне. Хасавюртовские соглашения.

Особенности политических процессов 1990-х гг. Б. Н. Ельцин и его окружение.

Складывание и особенности многопартийности 1990-х гг. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Нарастание противоречий по поводу хода и результатов реформ между президентом и Верховным Советом. Политический кризис 1993 г. и его разрешение. Принятие Конституции РФ 1993 г. Болезнь Ельцина и снижение управляемости страной. Назначение премьер-министром РФ В.В. Путина и вставшие перед ним первоочередные задачи. Победа над международным терроризмом в Чечне.

Внешняя политика. Курс США и НАТО на мировую гегемонию в рамках построения однополярного мира. Начало расширения НАТО на восток. Распад Югославии. Попытки руководства РФ найти взаимоустранивающие формы сотрудничества со странами Запада.

Завершение вывода российских войск из Европы. Заключение с США договора СНВ-2. Вступление Российской Федерации в G8 и в Совет Европы. Бомбардировки США и НАТО

Югославии в 1999 г. как переломный момент взаимоотношений России с Западом.

Начало интеграционных процессов на постсоветском пространстве. Проблема «советских долгов». Каспийский трубопроводный консорциум. Миротворческая миссия России в Приднестровье и Южной Осетии. Роль России в урегулировании армяно-азербайджанского конфликта из-за Нагорного Карабаха.

Культура России в конце XX века. Активизация культурных контактов с Западом, засилье иностранной литературы и кинопродукции. Проникновение в Россию зарубежных благотворительных фондов, оказывавших финансовую помощь в обмен на идеологическую лояльность. Деление сферы культуры на два сегмента — «государственно-муниципальный» (получавший финансирование от государственных или муниципальных структур) и «коммерческий» (живущий за счет спонсоров или коммерческой выручки). Бурный рост шоу-бизнеса и индустрии развлечений. Коммерциализация кино и телевидения. Сокращение количества производства отечественных кинолент. Возрастание роли телевидения. Появление новых форматов телепередач: ток-шоу, реалити-шоу, ситкомов. Телереклама. Видеоклипы. Спутниковое и кабельное телевидение. Преобладание «легких жанров»: детектив, фантастика и фэнтези, «женские романы» в литературе, эстрада, «русский шансон» и поп-музыка в музыкальной сфере. Театр постсоветской России — от эйфории к осознанию коммерческой зависимости. Возрождение театральной антрепризы. Создание телеканала

«Культура» как попытка противостоять натиску массовой культуры.

Феномен «актуального искусства». Соцарт как новый стиль в живописи и театре. Новые формы творчества: артобъекты, инсталляции, перформансы.

Россия в XXI в.

Основные тенденции, проблемы и противоречия мировой истории начала XXI в. Постиндустриальное общество. Интернет. Информационная революция. Информационная экономика. Экономические кризисы. Глобализация и региональная интеграция. Интеграционные процессы в Евразии, Тихоокеанском и Атлантическом регионах. Новые социальные и культурные проблемы. Проблемы климата, экологии и демографии. Межэтнические конфликты. Миграционный кризис. Пандемия. Нарастание разрыва между богатыми и бедными.

Новая научная картина мира: открытия в области астрономии, физики, биологии, химии, медицины, генной инженерии. Когнитивные науки и искусственный интеллект.

Борьба с терроризмом.

Особенности внутри- и внешнеполитического развития отдельных стран Европы и

США. Интеграционные процессы в мире. Модернизационные процессы в странах Латинской Америки, Азии и Африки в конце XX в. — начале XXI века.

Государства на постсоветском пространстве в Европе и Азии.

Проблемы формирования новой системы международных отношений. Борьба с международным терроризмом. Стремление США установить свою монополию в мире. Расширение НАТО и Европейского союза на восток. Возрастание роли Китая на международной арене. Восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Последовательное отстаивание Россией концепции многополярного мира.

Экономическое и социально-политическое развитие России в начале XXI в. Избрание в 2000 г. В. В. Путина президентом России. Приоритеты нового руководства страны.

Преодоление противостояния парламента и правительства. Укрепление «вертикали власти», создание федеральных округов. «Равноудаление» бизнеса от власти. Восстановление в Чечне конституционного порядка. Разграничение властных полномочий федерального центра и регионов. Приведение местного законодательства в соответствие с федеральным.

Переизбрание В. В. Путина президентом в 2004 г., главные положения его политической программы. Рост устойчивости политической системы России, консолидация ведущих политических сил страны. Борьба с терроризмом на территории РФ. Избрание в 2008 г. президентом РФ Д. А. Медведева, деятельность В. В. Путина на посту председателя Правительства. Принятие новой военной доктрины (2010). Переизбрание В. В. Путина президентом РФ в 2012 и 2018 гг. Конституционный референдум 2020 г.

Устойчивый экономический рост. Курс на сбалансированный бюджет, минимизацию инфляции, повышение уровня жизни населения, технологическую модернизацию.

Снижение роли нефтегазовых доходов в бюджете страны. «Цифровой прорыв» — стремительное проникновение цифровых технологий во все отрасли жизни. Широкое внедрение интернет-технологий в производство, связь, и их влияние на медиа-сферу. Распространение в России различных социальных сетей, формирование интернет-сегмента экономики.

Политика построения инновационной экономики. Технопарки. Инновационный центр «Сколково». Восстановление научного потенциала. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Пропаганда спорта и здорового образа жизни. Государственная программа повышения рождаемости. Политика борьбы с «цифровым неравенством» — система государственных мероприятий, направленных на повсеместное внедрение широкополосного интернет-доступа, цифрового телевидения и мобильной телефонии. Перевооружение армии.

Влияние международных санкций, введенных в 2014–2022 гг. на экономику России. Общие вузы и школы. Позитивные и негативные аспекты образовательной реформы.

Миграционная политика РФ, рост продолжительности жизни и уровня рождаемости.

Демографические итоги первого десятилетия XXI в. Пандемия КОВИД и ее влияние на экономику России. Демографические потери от пандемии. Успехи в разработке вакцины от КОВИД.

Культура России в начале XXI в. Бурный рост числа теле- и радиоканалов в связи с переходом к цифровому вещанию. Отечественные ток-шоу. Интернет-телевидение. Новые тенденции в российской музыке, литературе, живописи, кинематографе и архитектуре. Русский рок, русский рэп. Рост числа отечественных кинофильмов, в том числе — высокобюджетных.

Новые векторы градостроительного зодчества: развитие метрополитена в Москве и других городах России, олимпийские объекты в Сочи.

Феномен социальных сетей, блогерство и видеоблогерство, сетевая культура. Видеоигры как культурный феномен. Ролевое движение.

Внешняя политика в 2000–2013 гг. Теракт в США 11 сентября 2001 г. и последовавший за ним ввод войск США и их союзников в Афганистан. Свержение режима Каддафи в Ливии. Попытки России наладить равноправный диалог с Западом. Позиция России по отношению к Англо-Американскому вторжению в Ирак в 2003 г., интервенции стран НАТО в Ливию, вводу войск коалиции западных стран в Афганистан, и вмешательству США и их союзников в гражданскую войну в Сирии. Вступление РФ в ВТО. Продолжение расширения НАТО на восток. Отказ НАТО учитывать интересы России.

Отход России от односторонней ориентации на страны Запада, ставка на многовекторную внешнюю политику. Вступление РФ в ШОС и БРИКС. Китайский вектор внешней политики России. Латиноамериканский вектор внешней политики России. Россия и Венесуэла.

Интеграционные процессы на постсоветском пространстве. Создание ОДКБ. Образование Союзного государства России и Белоруссии.

Последовательное развитие экономической интеграции: ЕврАзЭС – ЕЭП – ЕАЭС.

Феномен «цветных революций» в мире и на постсоветском пространстве. Россия и «оранжевая революция» 2004 г. на Украине. Газовые споры с Украиной. Нападение Грузии на Южную Осетию и российских миротворцев в 2008 г. «Арабская весна» и ее влияние на международную политику. Создание на Ближнем Востоке экстремистской квазигосударственной группировки ИГИЛ (организация, запрещенная в РФ).

Внешнеполитические события 2014–2022 гг. Вступление мира в период «политической турбулентности». Провозглашение руководством Грузии и Украины курса на вступление в НАТО. Критическое для национальной безопасности России приближение военной инфраструктуры НАТО к нашим границам. Украина в фарватере антироссийской политики

США и НАТО. Односторонний выход США из договора о ракетах средней и малой дальности. Газопроводы СП-1 и СП-2, а также «Южный поток», отношение США и их союзников к этим экономическим проектам как к политическим инструментам России.

Государственный переворот 2014 г. на Украине и его последствия. Воссоединение

Крыма и Севастополя с Россией, создание ЛНР и ДНР. «Минские соглашения» и их судьба.

Нарастание напряженности во взаимоотношениях с США и их европейскими союзниками.

Помощь России законному правительству Сирии в борьбе с террористическими силами ИГИЛ (организация, запрещенная в РФ). Успешная деятельность российского воинского контингента в Сирии.

Попытки «цветных революций» в Белоруссии и Казахстане и их роль в политике создания вокруг России «пояса нестабильности». Роль ОДКБ в сохранении стабильности в Казахстане. Помощь зарубежным странам в борьбе с коронавирусной инфекцией. Обострение конфликта и периодические боевые действия в Нагорном Карабахе, роль России в их урегулировании. Отказ США, НАТО и ЕС от обсуждения угроз национальной безопасности России. Вооруженные провокации на Донбассе. Вооруженные провокации и подготовка украинским режимом силового захвата республик Донбасса. Официальное признание ЛНР и ДНР Россией. Начало специальной военной операции на Украине. Санкционное давление стран Запада на Россию, попытки ее изоляции от остального мира. Цели специальной военной операции. Вхождение в состав России Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области.

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 10 з.е.

в академических часах: 360 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в повышении обучающимися исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования; приобретение необходимых и достаточных знаний и навыков для решения социально-коммуникативных задач в сфере профессиональной деятельности; расширение знаний о странах изучаемого языка в области технологии продукции и общественного питания; совершенствование культуры мышления, общения и речи.

Задачи:

-усвоение лексико-грамматического минимума изучаемого иностранного языка в объёме, необходимом для осуществления эффективной коммуникации и работы с иноязычными текстами;

-формирование навыков чтения и перевода текстов лингвострановедческого и профессионального направления с целью извлечения и обработки информации;

-формирование навыков письменной речи и ведения переписки личного и делового характера;

-совершенствование навыков диалогической и монологической речи в общественно-бытовой, социально-культурной и официально-деловой сферах;

- овладение базовыми умениями и навыками успешного профессионального общения на иностранном языке;

-повышение уровня общей культуры обучающихся и расширение их кругозора;

- развитие у обучающихся способностей к самообразованию, к работе с иноязычной литературой, мультимедийными источниками и Интернет-ресурсами.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык» относится обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению

подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Деловые коммуникации	-

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.*

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-1 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Способен выбирать стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства	Знать: - навыки общения на иностранном языке в ситуациях социально-бытового, межличностного и делового профессионального общения; - межкультурные различия, культурные традиции и реалии стран(ы) изучаемого языка; - основные нормы социального поведения и речевой этикет, принятые в стране(-ах) изучаемого языка. Уметь: - использовать изученную лексику и грамматику иностранного языка для решения коммуникативных задач в ситуациях социально-бытового, межличностного и

		профессионального общения с представителями других стран; - участвовать в обсуждении проблем на основании прочитанных или прослушанных иноязычных текстов по профессиональной сфере; Владеть: - навыками выражения своих мыслей и мнения в повседневном и деловом общении на иностранном языке.
	УК-4.2 Способен вести деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате деловой корреспонденции	Знать: - основные грамматические явления и структуры, обеспечивающие правильность построения фраз и речевых отрезков на иностранном языке; Уметь: - составлять письменные тексты на иностранном языке для реализации коммуникативных намерений и решения задач в своей профессиональной деятельности. Владеть: - навыками, достаточными для профессионального общения и последующего приобретения зарубежного опыта в профилирующей профессиональной деятельности, совместной производственной и научной работе.:

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов				
	Всего	По семестрам			
		1	2	3	4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		9	9	8,5	11
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		8	8	8	10

• занятия лекционного типа						
• занятия семинарского типа:						
практические занятия		8	8	8	10	
лабораторные занятия						
в том числе занятия в форме практической подготовки						
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий						
2. Самостоятельная работа студентов, всего		63	63	63,5	124	
– курсовая работа (проект) (при наличии)						
– иные виды самостоятельной работы		63	63	63,5	124	
–						
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам						
3. Промежуточная аттестация: зачет, зачет, зачет, экзамен		зачет	зачет	зачет	экзамен	
ИТОГО:	ак. часов	360	72	72	72	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	10	2	2	2	4

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Language skills of communication. Искусство общения.

Основы делового этикета. Этикет в странах изучаемого языка. Общение с коллегами и зарубежными партнерами. Установление контактов и решение производственных задач. Деловой разговор по телефону. Деловая переписка. Речевые штампы, наиболее употребительные фразы и речевые формулы общения в английском языке. Деловые переговоры. Техника и культура ведения переговоров. Стадии переговоров. Соблюдение делового этикета на переговорах. Вербальная и невербальная коммуникация.

Фонетика. Повторение особенностей произношения звуков и звукосочетаний в английском языке. Интонация и ударение в английском языке. Обозначения транскрипции. Корректировка произношения и закрепление правил чтения. Техника чтения словосочетаний и предложений.

Совершенствование навыков диалогической и монологической речи. Тексты «Communication», «Negotiation techniques», «Cross cultural negotiations», «Non-verbal communication». Беседа на темы «Etiquette in different countries», «Talking with co-workers», «How to be polite in everyday conversation?». Практика написания деловых писем на английском языке. Деловая игра по ведению переговоров.

Тема 2. Defining economics. Определение экономики

Экономика как совокупность производственных отношений. Экономическая среда. Понятие экономической системы. Критерии и типы экономических систем. Традиционное деление экономических систем.

Рыночная экономика. Смешанная экономика. Измерение экономической активности. Роль правительства в экономике.

Грамматика. Части речи в английском языке: имя существительное. Единственное и множественное число. Исчисляемые и неисчисляемые существительные, способы выражения их количества. Притяжательный падеж существительных. Конструкция «существительное + существительное».

Совершенствование навыков диалогической и монологической речи. Тексты «The economic environment», «Economic systems», «Planned economies», «Market economies», «Mixed economies», «Measuring economic activity», «What do governments do», «The role of government», «What should governments do», «Government involvement in the American economy». Обсуждение тем «Economic systems», «Government in the economy».

Тема 3. Basic economic questions. Основные вопросы экономики

Общие вопросы экономики. Понятия потребности и блага. Свободное и экономическое благо. Дефицит и возможность выбора. Основные законы экономики. Закон возвышения потребностей. Закон спроса. Закон предложения. Зависимость между спросом и предложением. Закон конкуренции.

Грамматика. Части речи в английском языке: местоимение. Личные, притяжательные, возвратные, вопросительные, указательные, отрицательные, относительные местоимения. Употребление местоимений в предложениях.

Совершенствование навыков диалогической и монологической речи. Тексты «Three economic issues», «Free and economic good», «Scarcity and choice», «Economics: the study of scarcity and choice», «Economic stability and business cycles». «The law of demand», «Law of supply», «Demand», «Changes in consumer demand», «Elasticity of demand», «Elastic and inelastic demand», «Supply». Обсуждение тем «Defining economics», «Three basic economic questions», «The laws of economics».

Тема 4. Money and its functions. Деньги и их функции.

Деньги как средство обмена. Разновидности денег. Функции денег. Деньги как мера стоимости, средство обращения (обмена), средство накопления (сбережения), средство платежа. Основные формы денежных средств. Деньги и доход, который они приносят. Предложение и спрос на деньги. Рынок денег. Кредитно-денежная политика.

Грамматика. Артикли. Неопределенный и определенный артикли, правила их употребления. Случаи отсутствия артикля. Особые случаи употребления артиклей. Употребление артиклей с именами собственными.

Совершенствование навыков диалогической и монологической речи. Тексты «Money and its functions», «Money as a medium of exchange», «Where do people put their savings in the United States?», «Income», «Money and the return in earns», «The money supply and the demand for money», «The money market», «Lottery winners», «A cent cut into two pieces», «Monetary policy». Диалог «Money and paying». Обсуждение темы «The sources of income».

Тема 5. Marketing. Маркетинг.

Понятия маркетинга и рынка. Каналы маркетинга. Функции маркетинга. Рынок как конкретная форма проявления товарного обмена и обращения. Координационная роль рынка. Сущность рыночных отношений. Рынки и норма процента.

Грамматика. Части речи в английском языке: имя прилагательное. Значения прилагательных. Место прилагательного в структуре предложения. Степени сравнения прилагательных.

Совершенствование навыков диалогической и монологической речи. Тексты «Defining marketing», «Channels of marketing», «Markets», «Primary and secondary markets», «Pure exchange», «Monopoly», «What is oligopoly», «Markets and interest rates». Обсуждение темы «The role of the market».

Тема 6. Business strategy. Бизнес-стратегия.

Прогнозирование сценария развития организации. Модели, подходы и технологии стратегического планирования. Алгоритмы стратегического планирования. Партнерство в бизнесе. Компания закрытого типа. Совместное предприятие. Продажа продукции. Развитие навыков продаж. Оптовая и розничная торговля. Составление и заключение контрактов.

Грамматика. Части речи в английском языке: наречие. Значения и виды наречий. Место наречия в структуре предложения. Степени сравнения наречий.

Совершенствование навыков диалогической и монологической речи. Тексты «Strategic planning», «Basic instinct», «The four management functions of business», «Microsoft», «A long wait for heaven's gate», «Import-export», «A transaction», «Personal selling skills». Диалоги на темы «Sole proprietorship», «Partnership», «Close company», «Joint venture», «Product development and planning», «Wholesaling and retailing», «Britain moves higher in bribery league», «Success story», «A noble gangster», «Contract». Обсуждение темы «Corruption». Деловая игра «Talking on the phone», «Strategic planning».

Тема 7. Competition. Конкуренция.

Понятие и виды конкуренции. Характеристика совершенной и несовершенной рыночной конкуренции. Основные различия между конкурентным и монопольным рынком. Конкурентоспособность товара и компании. Определение конкуренции, ее виды, роль на рынке и функции в экономике. Характеристика ее видов по состоянию рынка, по способам соперничества.

Грамматика. Употребление союзов в английских предложениях. Значения союзов и союзных слов. Двойные союзы. Структуры предложений с союзами.

Совершенствование навыков диалогической и монологической речи. Тексты «Competitive market», «Competitive and monopolistic market», «Advertising», «Three strategies to gain a competitive advantage», «The Reds», «Fly me? I'm cheap», «Not guilty». Тест «How competitive are you?».

Тема 8. Price and demand. Цена и спрос.

Спрос, предложение и цена как основные параметры, регулирующие поведение субъектов рынка. Понятия спроса, предложения и цены.

Закономерные связи между ними. Ценообразование. Инфляция и бизнес. Влияние инфляции на бизнес.

Грамматика. Части речи в английском языке: глагол. Образование форм настоящего времени Present Indefinite и Present continuous. Структура отрицательных и вопросительных предложений в настоящем времени глагола.

Совершенствование навыков диалогической и монологической речи. Тексты «Price and demand», «Price, income and demand», «Supply, demand and market price», «Inflation», «Inflation and business», «The impact of inflation on business». Обсуждение темы «Can inflation be beneficial?», «Withdrawals». Диалоги на темы «Your accounts», «How to set a price?».

Тема 9. Production quality. Качество продукции.

Качество продукции как совокупность свойств, характеризующих способность продукции удовлетворять определенные потребности покупателя. Производственные и потребительские свойства продукции. Соответствие продукции требованиям действующих стандартов. Границы возможностей производства.

Грамматика. Части речи в английском языке: глагол. Правильные и неправильные глаголы. Образование форм прошедшего времени Past Indefinite и Past continuous. Структура отрицательных и вопросительных предложений в прошедшем времени глагола.

Совершенствование навыков диалогической и монологической речи. Тексты «The factors of production», «New style quality», «Quality», «The production possibility frontier», «The loss of the “Titanic”», «The South Sea bubble», «Tulipomania», «The Wall Street crash», «Focus on Douglas Ivester, CEO of Coca-cola». Обсуждение темы «Product quality».

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Основная цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» как науки - защита человека в техносфере от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения и обеспечение для него комфортных условий жизнедеятельности.

Задачи:

- идентификации (распознавания) и количественной оценки негативных воздействий среды обитания;
- профилактики и защиты от опасностей воздействия на человека тех или иных негативных факторов;
- ликвидации последствий воздействия опасных и вредных факторов чрезвычайных ситуаций.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК – 8 Способен создавать и поддерживать повседневной жизни и в профессиональной	-	Инженерная графика Экология Учебная практика, ознакомительная практика Учебная практика, технологическая практика

деятельности безопасные условия		Производственная практика, технологическая практика Производственная практика, организационно-управленческая практика Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
---------------------------------------	--	--

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК – 8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия	УК-8.1 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной	Знать: - классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; - причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций. Уметь: - поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; - выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; Владеть: - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - техниками измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
	УК-8.2 Способен осуществлять действия по предотвращению возникновения	Знать: - принципы организации безопасности труда на предприятии, технические

	чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты	средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации. Уметь: - оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению Владеть: - приемами оказания первой помощи.
--	--	--

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	1 семестр	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	20	20	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	18	18	
• занятия лекционного типа	8		
• занятия семинарского типа:			
практические занятия	10	10	
лабораторные занятия			
в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	1	1	
2. Самостоятельная работа студентов, всего	88	88	
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>			
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	88	88	
–			
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам			
3. Промежуточная аттестация:			
<i>зачет с оценкой</i>			
ИТОГО:	ак. часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения

Тема 1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и

военного характера

Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.

Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, источники их возникновения. Классификация чрезвычайных ситуаций по масштабам их распространения и тяжести последствий. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

Чрезвычайные ситуации военного характера, которые могут возникнуть на территории России в случае локальных вооруженных конфликтов или ведения широкомасштабных боевых действий. Основные источники чрезвычайных ситуаций военного характера – современные средства поражения.

Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях, в том числе в условиях противодействия терроризму к серьезной угрозе национальной безопасности России.

Практические занятия

1. Принятие профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту

2. Прогнозирование техногенных катастроф

3. Применение первичных средств пожаротушения

Самостоятельная работа

1. Выявление основных источников чрезвычайных ситуаций военного характера – современные средства поражения

2. Обоснование опасности поражающих факторов ядерного оружия

Тема 2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Основные задачи МЧС России в области гражданской обороны, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций.

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Основная цель создания этой системы, основные задачи РСЧС по защите населения от чрезвычайных ситуаций, силы и средства ликвидации чрезвычайных ситуаций.

Гражданская оборона в организациях потребительской кооперации, ее структура. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения.

Практические занятия

1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)

2 Организация и проведение мероприятий по защите населения и

территорий от негативных воздействий и чрезвычайных ситуаций.

3. Планирование и проведение мероприятий гражданской обороны. Эвакуация людей в чрезвычайных ситуациях..

Самостоятельная работа

1. Работа с информационными источниками: Федеральный закон от 21 декабря 1994 №68 ФЗ «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера»

2. Работа с информационными источниками: Федеральный закон от 12.02.1998 N 28-ФЗ "О гражданской обороне"

Тема 3. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Основные принципы и нормативно-правовая база защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Деятельность государства в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Федеральные законы и другие нормативно-правовые акты Российской Федерации в области безопасности жизнедеятельности.

Инженерная защита населения от чрезвычайных ситуаций. Порядок использования инженерных сооружений для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время. Организация эвакуационных мероприятий при стихийных бедствиях, техногенных авариях и катастрофах.

Применение средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях. Назначение и порядок применения средств индивидуальной защиты органов дыхания, кожи и средств медицинской защиты в чрезвычайных ситуациях

Практические занятия

1. Применение средств индивидуальной защиты в ЧС.

2. Планирование и организация выполнения эвакуационных мероприятий на объекте экономики

3. Использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.

Самостоятельная работа

1. Изучение порядка эвакуации населения в мирное и военное время.

Тема 4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики

Общие понятия об устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.

Обеспечение надежной защиты рабочих и служащих, повышение надежности инженерно-технического комплекса, обеспечение надежности и оперативности управления производством, подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы, подготовка к восстановлению нарушенного производства

Практические занятия

1. Организация мероприятий по повышению устойчивости функционирования объекта экономики в условиях чрезвычайной ситуации.

Изучение нормативно-правовой база в области защиты населения и территорий в ЧС.

Самостоятельная работа

1. Подготовка презентационных материалов по теме: «Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики»

2. Презентация по теме: «Подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы»

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 5. Основы обороны государства

Основы военной службы и обороны государства. Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Национальные интересы России. Основные угрозы национальной безопасности Российской Федерации. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России.

Военная доктрина Российской Федерации. Обеспечение военной безопасности Российской Федерации, военная организация государства, руководство военной организацией государства. Основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения.

Вооруженные Силы Российской Федерации - основа обороны Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил, рода войск и их предназначение. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.

Другие войска, их состав и предназначение

Практические занятия

1. Выявление правовой основы и главных направлений обеспечения национальной безопасности России

2. Выполнение основных мероприятий по противодействию терроризму

3. Определение роли Вооружённых Сил РФ как основы обороны государства

Самостоятельная работа

1. Работа с информационными источниками: Указ Президента РФ от 12.05.2009 N 537 "О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации"

Федерации до 2020 года"

2. Определение порядка взаимодействия Вооруженных Сил России и других войск

Тема 6. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы

Правовые основы военной службы. Воинская обязанность, ее основные составляющие. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке. Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему. Прохождение военной службы по призыву и по контракту

Военная служба как особый вид федеральной государственной службы. Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, её сущность и значение. Уголовная ответственность военнослужащих за преступления против военной службы. Сущность международного гуманитарного права и основные его источники. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.

Практические занятия

1. Перечень военно-учетных специальностей и самостоятельное определение среди них родственной получаемой профессии.

2. Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.

3. Овладение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.

Самостоятельная работа

1. Работа с информационными источниками: Федеральный закон от 27.05.1998 N 76-ФЗ "О статусе военнослужащих"

2. Изучение требований Дисциплинарного устава Вооружённых Сил Российской Федерации

Тема 7. Основы военно-патриотического воспитания

Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество – основы боевой готовности частей и подразделений. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации

Практические занятия

1. Отработка порядка приема Военной присяги

2. Изучение примеров героизма и войскового товарищества российских воинов

Самостоятельная работа

1. Подготовка презентационных материалов на тему: «Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации», «Дни воинской Славы»

2. Работа с информационными источниками: «Положение о Боевом знамени Вооруженных Сил Российской Федерации»

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 8. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества

Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных жизненных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Факторы, формирующие и разрушающие здоровье человека. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика употребления наркотических и психоактивных веществ. Правовые основы оказания первой доврачебной помощи. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. Организация оказания первой медицинской помощи, пострадавшим в чрезвычайных ситуациях. Первая медицинская помощь при клинической смерти, кровотечениях, ожогах, отморожениях, переломах, ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при травмах.

Практические занятия

1. Оказание реанимационной помощи

2. Оказание первой медицинской помощи пострадавшим в ЧС.

Самостоятельная работа

1. Подготовка презентационных материалов на тему: «Факторы, разрушающие здоровье и их профилактика»

2. Реферативная работа на тему: «Профилактика злоупотребления психоактивными веществами»

3. «Общие правила оказания первой медицинской помощи»

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 2 з.е.

в академических часах: 72 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в формировании физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи:

– 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура и спорт» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	-	Волейбол Баскетбол Адаптивная физическая культура

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знать: способы применения средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Уметь: применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Владеть: навыками применения средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК-7.2 Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и	Знать: способы поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдения норм здорового образа жизни Уметь: поддерживать должный уровень физической

	профессиональной деятельности	подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни Владеть: навыками поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдения норм здорового образа жизни
--	-------------------------------	---

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	По семестрам 1 семестр	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	5	5	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	4	4	
• занятия лекционного типа	4	4	
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия			
в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	1	1	
2. Самостоятельная работа студентов, всего	67	67	
– курсовая работа (проект) (при наличии)			
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	67	67	
–			
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам			
3. Промежуточная аттестация:			
<i>зачет оценкой,</i>			
ИТОГО:	ак. часов	72	72
Общая трудоемкость	зач. ед.	2	2

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов

Физическая культура и спорт как социальные феномены общества. Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура личности. Ценности физической культуры. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке специалиста. Основные положения организации физического воспитания в вузе.

Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры

Организм человека как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система. Воздействие внешней среды на организм человека. Средства физической культуры, обеспечивающие устойчивость к физической и умственной нагрузке. Физиологические механизмы и закономерности совершенствования физической тренировки.

Тема 3. Основы здорового образа жизни студентов

Физическая культура в обеспечении здоровья. Здоровье человека и факторы его определяющие. Взаимосвязь общей культуры студента и его образа жизни. Структура жизнедеятельности студентов и ее отражение в их образе жизни. Здоровый образ жизни и его составляющие. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Физическое самовоспитание и совершенствование в здоровом образе жизни. Критерии эффективности здорового образа жизни.

Тема 4. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности

Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Психофизиологическая характеристика интеллектуальной деятельности и учебного труда студента. Динамика работоспособности студентов в учебном году и факторы ее определяющие. Основные принципы изменения состояния здоровья студентов в период экзаменационной сессии, критерии нервно-эмоционального и психофизического утомления. Особенности использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности, психоэмоционального и функционального состояния студентов.

Тема 5. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания

Методические принципы физического воспитания. Методы физического воспитания. Основы обучения движением. Основы совершенствования физических качеств. Формирование психических качеств в процессе физического воспитания. Общая физическая подготовка, цели и задачи. Структурность подготовленности спортсмена. Интенсивность физических нагрузок. Значение мышечной релаксации. Возможность и условия коррекции физического развития, телосложения, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта в студенческом возрасте. Формы занятий физическими упражнениями. Учебно-тренировочное занятие как основная форма обучения физическим упражнениям. Структура и направленность учебно-тренировочного занятия.

Тема 6. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Мотивация и выбор направленности самостоятельных занятий. Организация, содержание и методика самостоятельных занятий. Границы интенсивности нагрузок в условиях самостоятельных занятий у лиц различного возраста. Энергозатраты по физической нагрузке. Гигиена

самостоятельных занятий. Планирование самостоятельных занятий. Контроль эффективности самостоятельных занятий.

Тема 7. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений

Массовый спорт и спорт высших достижений, их цели и задачи. Спортивная классификация. Студенческий спорт. Особенности организации и планирования спортивной подготовки в вузе. Спортивные соревнования как средство и метод общей физической, профессионально–прикладной, спортивной подготовки студентов. Современные популярные системы физических упражнений. Мотивация и обоснование индивидуального выбора студента вида спорта или системы физических упражнений для регулярных занятий. Краткая психофизиологическая характеристика основных групп видов спорта и систем физических упражнений.

Тема 8. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений

Характеристика особенностей воздействия данного вида спорта (система физических упражнений) на физическое развитие и подготовленность, психические качества и свойства личности. Модельные характеристики спортсмена высокого класса. Определение цели и задач спортивной подготовки (или занятий системой физических упражнений) в условиях вуза. Возможные формы организации тренировки в вузе. Перспективное, текущее и оперативное планирование подготовки. Основные пути достижения необходимой структуры подготовленности занимающихся. Контроль за эффективностью тренировочных занятий. Спортивная классификация и правила спортивных соревнований в избранном виде спорта.

Тема 9. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом

Диагностика и самодиагностика состояния организма при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Врачебный и педагогический контроль. Самоконтроль, его основные методы, показатели, дневник самоконтроля. Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.

Тема 10. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов

Профессионально-прикладная физическая подготовка как часть физической культуры в целом. Основные направления оптимизации трудовой профессиональной деятельности средствами физической культуры для развития и совершенствования профессионально важных психофизических качеств студента.

Тема 11. Физическая культура в профессиональной деятельности

Производственная физическая культура. Производственная гимнастика. Особенности выбора форм, методов и средств физической культуры и спорта в рабочее и свободное время. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры. Дополнительные средства повышения общей и профессиональной работоспособности.

ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование теоретических знаний в области деловых коммуникаций, развитие коммуникативной компетентности, способствующей установлению эффективных деловых отношений в профессиональной деятельности, а также привитие студентам навыков владения коммуникативным категориальным аппаратом, правильного общения и взаимодействия различными формами сотрудничества при проведении деловых мероприятий.

Задачи:

- усвоение теоретических знаний, приобретение практических навыков студентов в области деловых коммуникаций;
- овладение основными инструментами эффективной деловой коммуникации;
- освоение продуктивных форм профессиональной и межличностной коммуникации, расширение социально-психологической и коммуникативной компетентностей;
- формирование навыков эффективных коммуникаций в личном общении и профессиональной деятельности;
- формирование представления о влиянии выбранной психологической позиции на эффективность в общении;
- формирование умений свободно общаться, используя разные способы коммуникаций (устные и письменные);
- формирование умений изменять стиль общения в зависимости от ситуации и аудитории.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Деловые коммуникации» относится к основной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания (профиль)
«Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-3	-	Психология и конфликтология Управление персоналом
УК-4	Иностранный язык	-

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных, общепрофессиональных и профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.2 Способен применять навыки командной работы для достижения заданного результата	Знать: основы установления и поддержания контактов для достижения заданного результата исходя из реализации своей роли в команде Уметь: устанавливать и поддерживать контакты исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата Владеть: навыками установления и поддержания контактов для достижения заданного результата исходя из реализации своей роли в команде
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Способен выбирать стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства	Знать: основы строения устной и письменной речи Уметь: строить устную и письменную речь логически и грамматически верно Владеть: навыками составления логически и грамматически верной устной и письменной речи
	УК-4.2 Способен вести деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом	Знать: основы деловых коммуникаций в устной и письменной формах Уметь: осуществлять деловую коммуникацию в устной и

	особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате деловой	письменной формах Владеть: навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах
--	--	---

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	По семестрам	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	13	13	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12	12	
• занятия лекционного типа	6	6	
• занятия семинарского типа:			
практические занятия	6	6	
лабораторные занятия			
в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий			
2. Самостоятельная работа студентов, всего	122	122	
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>			
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	122	122	
–			
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам	9	9	
3. Промежуточная аттестация:			
<i>экзамен</i>			
ИТОГО:	ак. часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие и сущность деловых коммуникаций

Общее понятие коммуникации, значение в управлении организацией. Виды коммуникаций в организации. Процесс коммуникации, характеристика его основных элементов. Эффективность различных видов коммуникаций. Приемы повышения эффективности коммуникаций.

Тема 2. Формы деловых коммуникаций. Устные деловые коммуникации. Вопросы и ответы в деловых коммуникациях

Основные формы деловых коммуникаций: деловая беседа, телефонный разговор, деловые переговоры, совещание, пресс-конференция, презентация, и

их характеристики. Приемы аргументации в процессе деловых коммуникаций.

Значение вопросов в деловых коммуникациях. Виды вопросов. Правила формирования ответов на вопросы.

Тема 3. Публичная речь

Требования к публичной речи. Целевые установки речи и их классификация. Замысел речи. Создание текста речи. Классификация видов речи. Приемы удержания внимания аудитории, корректного донесения своих идей и предложений.

Тема 4. Барьеры в деловом общении

Виды барьеров и их основные характеристики. Приемы «погашения» агрессии и негативного настроения собеседников, настраивания их на конструктивное взаимодействие.

Тема 5. Письменные формы делового общения

Понятие и виды деловой переписки (деловое письмо, телеграмма, телефонограмма, электронное сообщение и др.).

Классификация деловых писем (по назначению, тематике, корреспонденту и др.).

Характеристика основных разновидностей деловых писем: письма-просьбы, запросы, ответы, сопроводительные письма, гарантийные, письма-напоминания, письма-требования, информационные письма, извещения, уведомления и др.

Этические нормы деловой переписки. Правила составления и оформления сообщений, передаваемых электронной почтой.

Языковые средства психологического воздействия на адресата: эффект первого впечатления как фактор привлекательности делового письма, способы самопрезентации в деловом письме, демонстрация открытости в деловом письме. Способы убеждения партнеров. Ориентация на взаимную выгоду.

Тема 6. Вербальные и невербальные средства коммуникации

Роль вербального средства общения. Типы приема и передачи информации. Речевые тексты. Речевая деятельность. Виды речевой деятельности.

Знаковые системы в коммуникации. Типы и характеристики невербальных средств коммуникации.

Тема 7. Русский речевой этикет

Правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности. Предмет и функции речевого этикета в деловом общении, его национальный характер. Обстановка общения и этикетные формулы. Ты- и Вы- обращение. Этикет и социальный статус адресата. Система обращений в русском речевом этикете. Церемонии и этикетные тексты. Знакомство. Рекомендации.

Тема 8. Имидж делового человека

Формирование вербального имиджа. Техники формирования вербального имиджа. Самопрезентация. Вербальные, вокальные и

визуальные компоненты общения. Альтернативы выбора одежды для делового общения. Консервативный стиль. Стиль взаимодействия. Творческий стиль. Приемы установления контакта. Уверенность в себе как важная составляющая самопрезентации.

МАТЕМАТИКА

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: научить разрабатывать варианты решения проблемной ситуации с помощью доступных источников информации

Задачи

- изучить основные теоретические факты (понятия, определения, теоремы

- научить использовать основные законы инженерных наук для расчетов

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Математика» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-1	-	Философия Химия Физика Коллоидная химия Методы контроля качества сырья и готовой продукции
ОПК-3	-	Оборудование предприятий общественного питания Учебная практика, технологическая практика

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных, общепрофессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Способен анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи	Знать: - основные теоретические факты (понятия, определения, теоремы) Уметь: - применять изученные теоретические факты для решения учебных задач по математике, а также, осуществлять математические постановки простейших экономических задач, выбирать методы их решения и интерпретировать получаемые результаты Владеть: - применять изученные теоретические факты для решения учебных задач по математике, выбирать инструментальные средства для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей, проанализировать результаты расчетов и обосновать полученные выводы
	УК-1.2 Способен разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	Знать: варианты решения проблемной ситуации Уметь: разрабатывать варианты решения проблемной ситуации доступных источников информации Владеть: способностью разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного	ОПК-3.1 Способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности	Знать: математические законы Уметь: использовать основные законы инженерных наук для расчетов Владеть: использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач

технологического оборудования и приборов		профессиональной деятельности
	ОПК-3.2 Способен осуществлять выбор технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	Знать: основы математики Уметь: использовать знание математики при выборе технологического оборудования Владеть: способностью осуществлять выбор технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов			
	Всего	По семестрам		
		уст.	1	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	19	8	11	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	18	8	10	
• занятия лекционного типа	8	4	4	
• занятия семинарского типа:				
практические занятия	10	4	6	
лабораторные занятия				
в том числе занятия в форме практической подготовки				
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий			0.5	
2. Самостоятельная работа студентов, всего	80	20	60	
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>				
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	80	20	60	
–				
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам			9	
3. Промежуточная аттестация:				
<i>экзамен</i>				
ИТОГО:	ак. часов	108	36	72
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	1	2

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Наименование раздела

Раздел 1. Линейная алгебра.

1.1. Сложение матриц и умножение матрицы на число. Умножение матриц.

1.2. Определители и их свойства. Непосредственное вычисление определителей второго и третьего порядка. Формула разложения определителя по строкам и столбцам. невырожденные квадратные матрицы. Применение определителей: 1) критерий невырожденности квадратной матрицы; 2) нахождение ранга матрицы; 3) критерий существования ненулевых решений однородной системы линейных алгебраических уравнений с n неизвестными, состоящей из n уравнений; 4) нахождение решения системы линейных алгебраических уравнений по формуле Крамера; 5) нахождение обратной матрицы.

1.3. Системы линейных уравнений. Теорема Кронекера-Капелли. Матричная запись систем линейных алгебраических уравнений. Решение матричных уравнений вида $AX = B$. Пространство решений однородной системы, связь его размерности с рангом матрицы. Фундаментальная система решений однородной системы. Связь между общими решениями однородной и неоднородной систем.

Раздел 2. Аналитическая геометрия.

2.1. Прямая на плоскости. Плоскость в трехмерном пространстве. Прямая и плоскость. Угол между прямыми и плоскостями. Расстояние от точки до прямой и плоскости.

2.2. Кривые второго порядка Классификация кривых второго порядка. Эллипс, гипербола и парабола, их свойства и канонические уравнения. Приведение общего уравнения кривой второго порядка к каноническому виду.

2.3. Полярная система координат.

2.4. Поверхности второго порядка.

Раздел 3. Математический анализ.

3.1. Функция. Числовая последовательность. Предел функции. Различные типы пределов: односторонние пределы, пределы в бесконечности, бесконечные пределы. Бесконечно малые и бесконечно большие функции, их свойства. Основные свойства пределов функции: арифметические действия над пределами, ограниченность, переход к пределам в неравенствах. Предел сложной функции. Сравнение бесконечно малых функций: эквивалентные функции, символ $o(\cdot)$.

3.2. Первый и второй замечательные пределы.

3.3. Непрерывность функции в точке. Непрерывность суммы, разности, произведения и частного непрерывных функций. Непрерывность сложной и обратной функции. Непрерывность элементарных функций. Точки разрыва функции, их классификация.

3.4. Свойства функций, непрерывных на отрезке: теоремы о существовании корня, о промежуточных значениях, об ограниченности функции, о достижении наибольшего и наименьшего значений.

3.5. Производная функции. Дифференцируемость и дифференциал функции. Непрерывность дифференцируемой функции. Правила

дифференцирования суммы, разности, произведения и частного двух функций, сложной и обратной функций. Производные основных элементарных функций.

3.6. Геометрический смысл производной и дифференциала функции. Уравнение касательной к графику функции.

3.7. Логарифмическая производная.

3.8. Локальный экстремум функции, теорема Ферма. Теоремы Ролля, Лагранжа и Коши.

3.9. Правило Лопиталя раскрытия неопределенностей.

3.10. Производные и дифференциалы высших порядков.

3.11. Формулы Тейлора и Маклорена. Разложение функций e^x , $\sin x$, $\cos x$, $(1+x)^a$,

$\ln(1+x)$ по формуле Маклорена.

3.12. Признак монотонности функции на интервале. Достаточные условия локального экстремума.

3.13. Отыскание наибольшего и наименьшего значений функции на отрезке.

3.14. Выпуклые (вогнутые) функции. Достаточные условия выпуклости функции. Необходимый и достаточный признаки точки перегиба.

3.15. Асимптоты графика функции. Общая схема исследования функции и построения ее графика. Приложения дифференциального исчисления функции одной переменной.

3.16. Пространство R^n . Свойства расстояния. Окрестность точки. Внутренние и граничные точки множества. Открытые и замкнутые множества. Изолированные и предельные точки множества. Ограниченные множества.

3.17. Сходимость последовательности точек в R^n .

3.18. Функции нескольких переменных. Поверхности (линии) уровня функции. Элементарные функции нескольких переменных.

3.19. Предел и непрерывность функции нескольких переменных. Свойства функций,

непрерывных на замкнутом ограниченном множестве: ограниченность, достижение наибольшего и наименьшего значений*.

3.20. Частные производные, дифференцируемость, дифференциал функции нескольких переменных. Достаточное условие дифференцируемости. Непрерывность дифференцируемой функции.

3.21. Производная сложной функции. Производная по направлению, градиент. Свойства градиента.

3.22. Частные производные высших порядков. Теорема о равенстве смешанных производных.

3.23. Локальный экстремум функции нескольких переменных. Необходимое условие первого порядка. Достаточные условия существования локального экстремума.

3.24. Экстремумы выпуклых (вогнутых) функций. Теорема о глобальном характере экстремума выпуклой функции. Теорема о достижении выпуклой функцией глобального экстремума в стационарной точке.

3.25. Условный экстремум функции нескольких переменных. Метод исключения переменных. Метод множителей Лагранжа.

3.26. Нахождение глобальных экстремумов дифференцируемой функции на замкнутом ограниченном множестве.

3.27. Первообразная и неопределенный интеграл. Таблица неопределенных интегралов. Свойства неопределенного интеграла. Замена переменной в неопределенном интеграле, интегрирование по частям.

3.28. Интегрирование рациональных функций. Интегрирование некоторых классов иррациональных и трансцендентных функций.

3.29. Задача о вычислении площади криволинейной трапеции. Определенный интеграл (по Риману) и его свойства. Интегрируемость непрерывной функции. Аддитивность определенного интеграла. Теорема о среднем.

3.30. Интеграл с переменным верхним пределом. Существование первообразной для непрерывной функции. Формула Ньютона-Лейбница.

3.31. Замена переменной в определенном интеграле, интегрирование по частям.

3.32. Геометрические приложения определенного интеграла: вычисление площади криволинейной трапеции и объема тела вращения.

Раздел 4. Ряды.

4.1. Числовые ряды. Сходимость и сумма ряда. Необходимый признак сходимости ряда.

4.2. Числовые ряды с положительными членами: критерий сходимости. Достаточные признаки сходимости: первый и второй признаки сравнения, признак Даламбера и Коши в предельной форме, интегральный признак Коши-Маклорена.

4.3. Знакопеременные ряды. Признак Лейбница. Оценка остатка ряда. Абсолютно сходящиеся ряды и их свойства. Условно сходящиеся ряды.

4.4. Степенные ряды. Теорема Абеля. Область, интервал и радиус сходимости степенного ряда. Свойства степенного ряда на интервале сходимости.

4.5. Ряд Маклорена. Достаточные условия разложимости функции в Маклорена. Разложения функций e^x , $\sin x$, $\cos x$, $(1+x)^n$, $\ln(1+x)$ и $\operatorname{arctg} x$ в ряд Маклорена. Степенные ряды с произвольным центром и их интервалы сходимости. Ряд Тейлора.

Раздел 5. Дифференциальные уравнения.

5.1. Обыкновенные дифференциальные уравнения n -го порядка, основные понятия. Дифференциальные уравнения первого порядка, нормальная форма. Поле направлений, интегральные кривые. Задача Коши. Теорема о существовании и единственности решения задачи Коши для

уравнения первого порядка в нормальной форме. Общее и частное решения уравнения. Общий интеграл. Особые решения.

5.2. Некоторые типы интегрируемых уравнений первого порядка: уравнения с разделяющимися переменными, однородные, в полных дифференциалах, линейные, Бернулли.

5.3. Линейные дифференциальные уравнения. Теорема о существовании и единственности решения. Однородные и неоднородные линейные дифференциальные уравнения. Теорема об общем решении линейного неоднородного уравнения. Пространство решений линейного однородного уравнения, фундаментальная система решений. Определитель Вронского системы решений. Теорема об общем решении линейного однородного уравнения.

5.4. Линейные дифференциальные уравнения с постоянными коэффициентами (на примере уравнений второго порядка). Характеристическое уравнение и фундаментальная система решений однородного уравнения. Построение частного решения неоднородного уравнения с правой частью специального вида методом неопределенных коэффициентов.

Раздел 6. Теория вероятностей.

6.1. Основные понятия комбинаторики: комбинаторные правила сложения и умножения, перестановки, сочетания из n по m , размещения из n по m , сочетания с повторениями.

6.2. Случайные события, частота и вероятность. Классический способ подсчета вероятностей. Статистическое определение вероятности. Геометрические вероятности. Пространство элементарных событий. Случайное событие как подмножество в пространстве элементарных событий. Алгебра событий.

6.3. Основные формулы для вычисления вероятностей. Независимые события. Условные вероятности. Теорема умножения вероятностей. Формулы полной вероятности и Байеса вероятностей гипотез.

6.4. Схема повторных независимых испытаний (схема Бернулли). Формула Бернулли. Наиболее вероятное число успехов в схеме Бернулли. Приближенные формулы Лапласа. Функции Гаусса и Лапласа. Предельная теорема и приближенная формула Пуассона.

6.5. Случайная величина. Функция распределения вероятностей случайной величины. Свойства функции распределения вероятностей случайных величин. Независимость случайных величин. Функции от одной или нескольких случайных величин. Арифметические операции над случайными величинами.

6.6. Дискретная случайная величина (ДСВ) и ее закон распределения. Основные числовые характеристики ДСВ: математическое ожидание, дисперсия, стандартное отклонение. Свойства математического ожидания и дисперсии.

6.7. Примеры классических дискретных распределений (биномиальное, пуассоновское, геометрическое) и вычисление их числовых характеристик.

6.8. Непрерывные случайные величины. Функция плотности и ее свойства. Математическое ожидание и дисперсия непрерывной случайной величины.

6.9. Равномерное распределение на отрезке, показательное (экспоненциальное) распределение, нормальное распределения, их числовые характеристики. Нормальность суммы независимых нормальных случайных величин.

6.10. Правило «трех сигм» в общем случае. Начальные и центральные моменты случайной величины. Асимметрия и эксцесс. Мода, медиана и квантили непрерывного распределения.

6.11. Закон больших чисел. Неравенство Чебышева. Теоремы Чебышева и Бернулли. Последовательности случайных величин. Сходимость по вероятности.

6.12. Центральная предельная теорема (ЦПТ) в форме Ляпунова для одинаково распределенных слагаемых и в общем случае. Применение ЦПТ.

Раздел 7. Математическая статистика.

7.1. Основные задачи математической статистики. Статистические методы обработки

экспериментальных данных. Генеральная совокупность. Вариационный ряд. Статистическое распределение выборки. Полигон и гистограмма. Эмпирическая функция распределения и ее график.

7.2. Выборочные числовые характеристики: среднее, дисперсия, мода, медиана, моменты высших порядков (асимметрия, эксцесс).

7.3. Статистические оценки параметров распределения. Несмещенность, состоятельность и эффективность точечных оценок. Оценка неизвестной вероятности по частоте. Точечные оценки для математического ожидания и дисперсии.

7.4. Метод моментов. Метод максимального правдоподобия.

7.5. Доверительные вероятности и интервалы. Приближенный доверительный интервал для оценки генеральной доли признака. Приближенные доверительные интервалы для оценки генерального среднего.

7.6. Проверка статистических гипотез.

7.7. Элементы корреляционного анализа.

ПРИКЛАДНАЯ ИНФОРМАТИКА

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 5 з.е.

в академических часах: 180 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель – приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков выбора, анализа, проектирования и реализации системной архитектуры современных ПЭВМ, изучение принципов ее построения, классификации ПЭВМ по размерам и функциональным возможностям.

Задачи:

- ознакомление с особенностями функционала процессора ПЭВМ: логических о
- изучение алгебры логики, логических операций и их отображение в языках пр
- изучение типов и логического устройства системных плат;
- ознакомление с общими принципами взаимодействия, программной поддержк
- изучение контроллеров и их функций;
- описание основных классов современных архитектур информационных систем
- ознакомление с основными методами моделирования системных архитектур;
- ознакомление с инструментами проектирования и реализации информационны

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Прикладная информатика» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ОПК-1	-	Проектная деятельность Информационные технологии в сфере общественного питания Учебная практика, ознакомительная практика Учебная практика, технологическая практика

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *общепрофессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Способен применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач	Знать: общее или специализированное программное обеспечение Уметь: применять программное обеспечение для решения профессиональных задач Владеть: способностью применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач
	ОПК-1.2 Способен выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач	Знать: инструментарий для сбора обработки массивов данных Уметь: выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных Владеть: способностью выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 2 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	13	13
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12	12
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия		
лабораторные занятия	6	6

в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		1	1
2. Самостоятельная работа студентов, всего		158	158
– курсовая работа (проект) (при наличии)			
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>		158	158
–			
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам		9	9
3. Промежуточная аттестация: экзамен, зачет с оценкой, зачет			
ИТОГО:	ак. часов	180	180
	Общая трудоемкость	зач. ед.	3
		3	3

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Общая характеристика системной архитектуры.

Определение архитектуры ПЭВМ и ее элементы. Технология создания информационной системы средствами на основе логических элементов. Постановка задачи, Требования к системе. Общие характеристики и модели ИС. Категориальные понятия системного подхода. Формальные методы описания структуры системы. Домены (предметные области) архитектуры. Принципы, модели и стандарты в рамках архитектуры предприятия. Модели функционирования ИС. Технологии разработки ИС. Особенности реализации ИС в различных предметных областях.

Модель распределенной обработки информации. Безопасность информации в системе. Программные и технические средства распределенных ИС.

Тема 2. Архитектурные уровни ИС

Архитектура современных ПЭВМ, их принципы построения, поколения, классификация ПЭВМ по размерам и функциональным возможностям.

Современные архитектуры ИС. Основные понятия архитектуры информационных сетей. Класс информационных систем и сетей как открытые информационные системы.

Бизнес-архитектура, контекст и основные элементы CRM-архитектуры (состав бизнес-архитектуры), основные модели и инструменты описания бизнес-архитектуры.

Системная архитектура: архитектура приложений, архитектура информации (данных), техническая архитектура (архитектура оборудования)

Тема 3. Логическая реализация архитектурных уровней (модели, методы, средства)

Особенности функционала процессора ПЭВМ: логические операции, алгебра логики, логические операции и их отображение. Взаимосвязь

системной архитектуры и бизнес-архитектуры. Жизненный цикл системной архитектуры. Состав баз знаний по системной архитектуре.

Архитектурные шаблоны. Сервис-ориентированная архитектура и архитектура управления моделями.

Тема 4. Физическая реализация архитектурных уровней

Типы и логическое устройство системных плат. Общие принципы взаимодействия, программная поддержка работы периферийных устройств. Контроллеры и их функции. Процесс разработки архитектур: цели и задачи, общая схема. Модель процесса разработки и использования архитектуры.

Управление и контроль архитектурного процесса. Модели управления и контроля.

Оценка затрат на разработку и сопровождение архитектуры предприятия

Инструментальные средства для разработки и сопровождения архитектуры предприятия

ЭКОНОМИКА

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Экономика»: сформировать у обучающихся научное экономическое мировоззрение; способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов хозяйствования в различных сферах деятельности.

Задачи дисциплины:

- теоретическое освоение современных экономических концепций и моделей;
- приобретение практических навыков анализа мотивов и закономерностей деятельности субъектов экономики, ситуаций на конкретных рынках товаров и ресурсов, а также решения проблемных ситуаций на микроэкономическом уровне;
- познание закономерностей функционирования национальной экономики на основе макроэкономического анализа;
- освоение процессов государственного регулирования рыночного хозяйства, понимание текущих экономических проблем Российской Федерации;
- анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о социально-экономических явлениях и процессах.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
-----------------	--	---

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	-	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания Экономика предприятий общественного питания Экономика и управление производством Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
--	---	--

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Способен понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знать: базовые принципы функционирования экономики Уметь: понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития Владеть: способностью понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
	УК-10.2 Способен применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности	Знать: методы экономического и финансового планирования Уметь: применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений Владеть: способностью применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов			
	Всего	По семестрам		
		уст.	л	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	13	4	9	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12	4	8	
• занятия лекционного типа		4	2	
• занятия семинарского типа:				
практические занятия			6	
лабораторные занятия				
в том числе занятия в форме практической подготовки				
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий			1	
2. Самостоятельная работа студентов, всего	122	32	90	
– курсовая работа (проект) (при наличии)				
– иные виды самостоятельной работы	122	32	90	
–				
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам	9		9	
3. Промежуточная аттестация:				
экзамен				
ИТОГО:	ак. часов	144	36	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	1	3

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1 Основные принципы, понятия и категории экономики.

Значения термина «экономика». Эволюция названия и предмета дисциплины. Современная система экономических наук. Экономическая теория и ее методы. Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности: Потребности. Блага. Ресурсы. Факторы производства. Безграничность потребностей и ограниченность ресурсов. Проблема выбора. Производственные возможности. Товар. Деньги. Общественное воспроизводство. Экономическая эффективность.

Тема 2 Собственность. Экономические системы

Экономические отношения. Экономические интересы. Собственность. Рынок. Централизованное планирование. Традиции и обычаи. Смешанная экономика. Экономическая система. Модели в рамках экономических систем. Переходная экономика. Приватизация.

Тема 3 Микроэкономика как часть экономической теории; модель отраслевого рынка: спрос, предложение, цена, конкуренция

Микроэкономика: основные черты и особенности. Рынок как механизм регулирования экономической деятельности посредством добровольного обмена. Условие возникновения рынка. Агенты (субъекты) рынка. Функции рынка.

Рыночный механизм, его основные элементы (спрос, предложение, цена). Законы спроса и предложения. Эластичность спроса и предложения. Равновесие отраслевого рынка. Конкуренция. Типы рыночных структур.

Основы теории потребительского поведения. Кардиналистская и ординалистская концепции потребительского поведения.

Предприятие как субъект экономической деятельности. Экономические и бухгалтерские затраты и прибыль. Закон убывающей отдачи факторов производства. Производственная функция короткого и длинного периода. Концепция затрат в коротком и длинном периоде. Прибыль и условия ее максимизации.

Тема 4 Рынки факторов производства

Предложение факторов производства – труда, капитала, земли. Спрос на факторы производства. Равновесие на рынках факторов производства. Факторные доходы: рента, заработная плата, процент, прибыль. Функциональное распределение результатов производства (распределение доходов).

Тема 5 Рыночный механизм и роль государства в рыночной экономике

Провалы («отказы», фиаско) рынка. Внешние эффекты (экстерналии). Общественные блага. Государственное регулирование экономики: направления и методы. Возможные последствия госрегулирования. Сочетание целей. Социальная политика. Провалы («отказы», фиаско) государства (правительства).

Тема 6 Макроэкономика как часть экономической теории; основные макроэкономические агрегаты

Макроэкономика: предмет и метод. Национальная экономика. Агрегирование; макроэкономические агрегаты. Система национальных счетов. Макроэкономические показатели системы национальных счетов. Конечное потребление. Добавленная стоимость. Номинальные и реальные величины. Национальное богатство.

Тема 7 Макроэкономическое равновесие и динамика

Макроэкономическое равновесие. Совокупный спрос. Совокупное предложение. Модель AD – AS. Экономический рост: цель, факторы, типы; показатели экономического роста и развития экономики; условия стабильности экономического роста. Теории, виды и фазы экономических циклов. Безработица: причины и виды; закон Оукена; занятость. Нестабильность денежного обращения; макроэкономические факторы инфляции; инфляция спроса, издержек. Показатели инфляции. Инфляция и безработица; кривая Филипса.

Тема 8 Денежно - кредитная система. Денежно – кредитная политика

Деньги и денежные агрегаты, денежная масса, денежное обращение, закон денежного обращения. Структура современной банковской системы. Центральный банк, его функции. Коммерческие банки, их функции. Активные и пассивные банковские операции. Денежный мультипликатор. Монетарная (денежно-кредитная) политика. Операции на открытом рынке. Резервная норма (норма обязательных резервов). Учетная ставка процента. Политика «дорогих» денег. Политика «дешевых денег».

Тема 9 Государственные финансы, государственный бюджет. Фискальная политика

Финансы и их роль. Государственный бюджет. Расходы государственного бюджета и источники их финансирования. Сбалансированность бюджета. Дефицит, профицит. Государственный долг. Фискальная политика. Дискреционная фискальная политика, политика встроенных стабилизаторов. Налоги, их функции. Виды налогов. Налоговая ставка. Кривая Лаффера.

УПРАВЛЕНИЕ КАРЬЕРОЙ И ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Управление карьерой и тайм-менеджмент»: является подготовка бакалавров, способных работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способных самостоятельно управлять своей карьерой и временем, ориентироваться в тенденциях и перспективах современного рынка труда и составлять представление о требованиях современных работодателей.

Задачи дисциплины:

1) сформировать у обучающихся 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;

изучение основ профессиональной пригодности, тайм-менеджмента

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление карьерой и там - менеджмент» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-6	-	Проектная деятельность

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1 Способен оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы планирования перспективных целей на различные периоды времени, индивидуальную траекторию саморазвития, этапы карьерного роста <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать перспективные цели на различные периоды времени, выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, этапов карьерного роста <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста
	<p>УК-6.2 Способен выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы формулирования задачи, свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировать задачи, оценивать свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками формулирования задачи, оценивать свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 2 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	11	11
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	10	10
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	1	1
2. Самостоятельная работа студентов, всего	124	124
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>		
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	124	124
–		
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам		9
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>		
ИТОГО:	ак. часов	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Управление карьерой

Тема 1. Понятие и виды карьеры персонала

Понятия «карьера» и «управление карьерой». Основные подходы к изучению карьеры. Карьера как один из ключевых процессов развития персонала. Методологические основы процесса построения карьеры. Виды карьеры. Гендерные факторы построения карьеры. Умение работать в коллективе.

Основные понятия и термины. Понятие карьеры. Подходы к изучению карьеры. Методологические основы процесса построения карьеры. Виды карьеры.

Тема 2. Стадии карьеры персонала

Стадии карьеры, их содержание, наиболее важные потребности. Этапы жизни и стадии карьеры. Возрастные и психологические аспекты планирования и организации карьеры. Объективные и субъективные факторы должностного и профессионального продвижения.

Основные понятия и термины. Стадии карьеры. Факторы должностного и профессионального продвижения.

Тема 3. Система управления карьерой в современных условиях

Эффективная система управления карьерой как конкурентное преимущество в условиях рыночной экономики. Модели управления: японская, американская, европейская. Карьера в условиях кризисных явлений в экономике.

Основные понятия и термины. Система управления карьерой. Зарубежные модели управления карьерой: японская, американская, европейская. Карьера в условиях кризисных явлений в экономике.

Тема 4. Организационное управление карьерой

Понятие и цели организационного управления карьерой. Связь карьеры с жизненным циклом развития организации. Карьера как инструмент мотивации деятельности персонала. Политика управления карьерой. Политика инвестирования в карьеры индивидов.

Основные понятия и термины. Цели организационного управления карьерой. Карьера как инструмент мотивации деятельности персонала. Политика управления карьерой.

Тема 5. Развитие карьеры

Организационное и индивидуальное планирование карьеры. Разработка индивидуального плана роста. Консультирование карьеры. Анализ основных подходов к консультированию карьеры персонала. Роль наставничества в карьере. Преимущества. Организация системы наставничества. Этнические, конфессиональные и культурные различия. Современные проблемы в развитии карьеры персонала.

Основные понятия и термины. Индивидуальный план развития карьеры. Консультирование карьеры. Современные проблемы в развитии карьеры персонала.

Раздел 2. Тайм-менеджмент

Тема 6. Сущность и содержание системы тайм-менеджмента

Состояние современных исследований по тайм-менеджменту, их роль в практической деятельности современного менеджера и влияние на деятельность современной организации.

Основные понятия и термины. Основы формирования тайм-менеджмента. Становление НОТ в России.. Состояние современных исследований по тайм-менеджменту.

Тема 7. Время в деятельности менеджера и принципы его эффективного использования.

Значение фактора времени для управления личной карьерой. Типичные ошибки современных менеджеров в процессе управления временем, их анализ.

Основные принципы эффективного использования времени. Правила личной организованности и самодисциплины. Методы учета и анализа использования времени, влияние данных методов на совершенствование деятельности организации.

Основные понятия и термины. Фактор времени в управлении современной организацией. Основные принципы эффективного использования времени. Методы учета и анализа использования времени.

Тема 8. Принятие решений о приоритетах в тайм-менеджменте.

Значение, особенности и виды принимаемых решений. Методы принятия решений. Принцип Парето и его роль в современном тайм-менеджменте. Выявление приоритетов с помощью анализа АБВ. Реализация решений на основе принципа Эйзенхауера. Влияние тайм-менеджмента на качество принимаемых управленческих решений.

Основные понятия и термины. Принцип Парето и его роль в современном тайм-менеджменте. Выявление приоритетов с помощью анализа АБВ. Реализация решений на основе принципа Эйзенхауера.

Тема 9. Планирование личной карьеры менеджера и роль тайм-менеджмента в данном процессе.

Истоки эффективного управления временем и роль данного процесса в повышении эффективности планирования. Система планирования личного труда руководителя. Техника планирования личного времени руководителя. Работа в коллективе. План и распорядок рабочего дня и их роль в повышении эффективности деятельности менеджера.

Образовательные траектории. Обучение на протяжении всей жизни. Возможности РУК в этой области. Болонский процесс и расширение рынка труда для выпускников РУК. Академическая мобильность: возможности и перспективы. Условия для использования возможностей.

Основные понятия и термины. Эффективное управление временем. Система планирования личного труда руководителя. Техника планирования личного времени руководителя.

Тема 10. Методы рационализации времени современного менеджера, их характеристика и их роль в повышении эффективности деятельности организации.

Сущность понятия рационализация. Основные методы рационализации. Работа над памятью как один из важных способов рационализации времени. Способы формирования записной книги современного менеджера как важного способа управления временем. Социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. Роль времени в организации управленческой деятельности менеджера, в организации коммуникативных процессов.

Основные понятия и термины. Основные методы рационализации. Способы формирования записной книги современного менеджера. Роль времени в организации управленческой деятельности менеджера.

Тема 11. Тайм-менеджмент как важный инструмент организационного развития

Виды тайм-менеджмента. Личный тайм-менеджмент и корпоративная эффективность. Тайм-менеджмент как основа для изменений в организациях. Тайм-менеджмент и корпоративная культура. Логика внедрения корпоративного тайм-менеджмента.

Корпоративный стандарт организации времени персонала, формирование готовности персонала к изменениям, снижение негативных

моментов в процессе реализации нововведений. Место тайм-менеджмента в системе управления организацией.

Основные понятия и термины. Виды тайм-менеджмента. Тайм-менеджмент как основа для изменений в организациях. Тайм-менеджмент и корпоративная культура. Корпоративный стандарт организации времени персонала.

ПСИХОЛОГИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Психология и конфликтология» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-3	Деловые коммуникации	Управление персоналом
УК-9	-	-

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде	Знать: - основные методы и нормы социального взаимодействия, определяя свою роль в команде. Уметь: - осуществлять выбор основных методов и норм социального взаимодействия и определять свою роль в команде Владеть: - навыками применения основных методов и норм

		социального взаимодействия определять свою роль в команде.
	УК-3.2 Способен применять навыки командной работы для достижения заданного результата	Знать: - способы устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата. Уметь: - устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата Владеть: - навыками устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата.
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Способен понимать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	Знать: - способы и понимать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Уметь: - устанавливать и применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах. Владеть: - навыками устанавливать и поддерживать применение базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.
	УК-9.2 Способен взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Знать: - основы взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. Уметь: - взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. Владеть: - навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с

		ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
--	--	--

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 2 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	11	11
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	10	10
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	1	1
2. Самостоятельная работа студентов, всего	97	97
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>		
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	97	97
–		
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам		
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен, зачет с оценкой, зачет</i>		
ИТОГО:	ак. часов	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в психологическую науку

Тема 1. Психология как наука и учебная дисциплина.

Объект, предмет, задачи психологической науки. Категории и принципы психологии. История развития психологии. Структура психологической науки. Взаимосвязь психологии с другими науками. Психологическая культура специалиста. Сферы практического применения психологического знания.

Тема 2. Методология и методы психологического исследования.

Понятие о методе и методологии науки. Естественно-научная и гуманитарная парадигмы в психологии. Объективные методы исследования. Методы гуманитарной психологии. Методы практической психологии.

Тема 3. Развитие психики в филогенезе и онтогенезе.

Развитие психики в филогенезе. Этапы развития психики. Стадия элементарной сенсорной психики. Стадия перцептивной психики. Стадия интеллекта. Происхождение и развитие сознания человека. Структура сознания. Развитие психики в онтогенезе. Теории периодизации (Ж. Пиаже, Э. Клапаред, З. Фрейд, Э. Эриксон, Л.С. Выготский, Л.И. Божович, Д.Б. Эльконин).

Раздел 2. Психология личности

Тема 4. Познавательные психические процессы.

Функции внимания. Физиологические механизмы внимания. Свойства и виды внимания. Факторы, способствующие привлечению внимания. Ощущения: понятие, функции, физиологические механизмы, виды. Общие закономерности ощущений. Свойства ощущений. Значение и роль ощущений в профессиональной и бытовой деятельности. Восприятие: понятие, функции, физиологические механизмы, свойства и виды. Зависимость восприятия от направленности личности. Восприятие пространства, времени и движения. Память: понятие, функции, физиологические механизмы. Основные процессы памяти. Виды памяти. Законы памяти. Факторы, влияющие на продуктивность памяти. Значение памяти в профессиональной деятельности. Мышление: понятие, функции, физиологические механизмы. Формы и операции мышления. Виды мышления. Мышление как процесс решения задач. Мышление и интеллект. Мышление и речь. Мышление и воображение. Индивидуальные различия в мыслительной деятельности. Воображение: понятие, функции, виды. Механизмы создания образов воображения. Индивидуальные особенности воображения. Воображение и творчество. Воображение и личность. Речь: понятие, функции. Речь и язык. Свойства речи. Виды речи. Мышление и речь. Особенности профессиональной речи.

Тема 5. Индивидуально-психологические особенности

Сложность феномена личности. Соотношение понятий: человек, индивид, личность, индивидуальность, субъект. Психологическая структура личности. Биологическое и социальное в структуре личности. Основные направления изучения личности в отечественной психологии. Мотивационно-потребностная сфера личности. Индивидуально-

психологические особенности личности. Темперамент. Характер. Способности.

Тема 6. Эмоционально-волевая сфера личности.

Понятие об эмоциях и чувствах. Функции эмоций. Виды эмоций. Закон Йеркса-Додсона. Эмоциональность как важнейшее образование личности. Теории эмоций. Управление эмоциями.

Понятие о воле. Функции воли. Теории воли. Сложные и простые волевые действия. Структура волевого действия. Волевые качества личности и их развитие.

Тема 7. Психология деятельности.

Понятие деятельности в психологии. Деятельностный подход. Психологическое строение деятельности. Освоение деятельности. Навыки и умения, их формирование. Виды деятельности. Роль деятельности и общения в психическом развитии личности.

Раздел 3. Введение в конфликтологию

8. Конфликтология как наука История возникновения и развития конфликтологии

Объект, предмет и задачи конфликтологии. Взаимосвязь конфликтологии с другими науками. Сущность и многообразие социальных конфликтов. Научные исследования конфликта.

Основные подходы к изучению конфликтов за рубежом: психоаналитический, экзистенциальный, социотропный, динамический, социометрический интеракционистский, необихевиористский. Исследования конфликтов в России, основные этапы. Прикладная конфликтология как практика работы с конфликтами.

9. Теоретические основы конфликтологии.

Понятие социального конфликта. Предмет и объект конфликта. Происхождение конфликтов. Классификации видов конфликтов: критерии и основные характеристики. Конфликты на макро- и микроуровне. Понятие конфликтной ситуации, возникновение и структура. Осознание ситуации как конфликтной ее участниками. Субъекты конфликта как элементы конфликтной ситуации. Динамика конфликтного взаимодействия. Стадии и фазовая динамика конфликта. Конфликт как процесс. Конфликтное взаимодействие и конфликтное поведение. Классификация типов поведения в конфликте по К. Томасу. Основные модели завершения конфликта.

10. Психологическая характеристика делового общения. Общение как сфера конфликтов.

Общая характеристика общения. Функции общения. Виды межличностного общения. Структура общения. Коммуникативная сторона общения. Перцептивная сторона общения. Интерактивная сторона общения. Специфика делового общения. Конфликты на невербальном уровне общения. Конфликты на вербальном уровне общения. Умения и навыки ведения деловых переговоров и безконфликтного общения.

11. Межличностные и групповые конфликты: многообразие сфер существования

Причины возникновения межличностных конфликтов. Конфликт как форма социального взаимодействия. Ролевые конфликты. Манипуляция в межличностном взаимодействии. Разновидности манипуляций. Манипулятивное общение. Механизмы блокирования манипуляций. Влияние социальной и психологической зрелости личности на уровень ее конфликтности. Способы разрешения межличностных конфликтов. Проблема конфликтоустойчивости личности и группы. Малая социальная группа как первичный элемент социума. Групповая динамика, внутригрупповые структуры, проблемы лидерства в группе и конфликты. Групповые нормы, ценности, способы поведения и механизмы возникновения межгрупповых конфликтов. Функции межгруппового конфликта. Особенности возникновения, протекания и регулирования конфликтов в различных группах: организационно-производственных, учебно-педагогических, семейных. Наиболее приемлемые стратегии конфликтного взаимодействия в профессиональной деятельности специалистов социально-экономической и управленческой сфер. Способы работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

12. Внутриличностные конфликты: специфика, формы проявления

Основные подходы к причинам и формам проявления внутриличностного конфликта (З. Фрейд, К. Юнг, Э. Фромм, К. Хорни, А. Адлер, А. Маслоу, К. Левин). Потребности, интересы, ценности и мотивы поведения личности. Внутренние и внешние противоречия личности и их взаимосвязь. Фрустрация, стрессы, конфликты и кризисы. Формы проявления внутриличностных конфликтов. Переживание как основа внутриличностного конфликта. Последствия и проявления внутриличностных конфликтов. Основные способы разрешения внутриличностных конфликтов. Психологическая защита на подсознательном и сознательном уровнях. Развитие стрессоустойчивости. Роль конфликта в формировании и развитии личности.

13. Организационные конфликты: особенности протекания

Причины возникновения организационных конфликтов. Типология организационных конфликтов. Информационные и структурные конфликты в организации. Позитивные функции организационного конфликта. Деструктивные функции конфликта в организации. Роль руководителя в предупреждении и регулировании инновационных конфликтов. Стратегии управления организационным конфликтом. Трудовые конфликты как отражение проблем в социально-экономической и административно-управленческой систем организации. Особенности протекания социально-трудовых конфликтов. Формы и методы урегулирования. Социальное партнерство, его значение в предупреждении и успешном регулировании конфликтов.

14. Семейные конфликты.

Функции семьи. Типы конфликтных семей: кризисная семья, проблемная, невротическая, конфликтная. Типичные межличностные конфликты у супругов. Психотравмирующие последствия конфликтов. Предупреждение супружеских конфликтов. Разрешение конфликтов между супругами. Конфликты во взаимодействии родителей и детей. Типы внутрисемейных отношений. Психологическое консультирование конфликтных семей.

15. Профилактика конфликтов. Методы изучения и конструктивного разрешения конфликтов.

Категории конфликтных личностей. Методы изучения конфликтов: беседа, наблюдение, опрос, тестирование, анализ результатов практической деятельности, эксперимент, социометрические методики. Ситуационный метод изучения конфликтов. Их основные достоинства и недостатки. Основные пути предупреждения конфликта: поддержание здорового социально-психологического климата, регламентация производственного процесса, формирование навыков неконфликтного поведения в процессе обучения, психолого-педагогическая подготовка руководителей. Соблюдение правовых норм как основа профилактики конфликтов. Объективные условия и субъективные предпосылки, предшествующие возникновению и деструктивному развитию конфликтных ситуаций. Управление конфликтом и основные формы его завершения. Условия, определяющие успешность разрешения конфликта. Основные принципы конструктивного разрешения конфликтов. Выбор способов ликвидации противоречий. Основные способы завершения конфликта.

16. Переговорный процесс как технология регулирования конфликтов

Организация переговорного процесса как основного метода регулирования конфликтов. Конструктивные и деструктивные принципы и модели организации переговорного процесса. Основные характеристики стандартных методов ведения переговоров. Методика «принципиальных

переговоров», ее особенности, конструктивные начала и нравственно-этические принципы. Методика «позиционных переговоров», специфика, возможности, ограничения. Методика «альтернативных переговоров», характеристика, условия применения, основные принципы. «Мета-игра» как способ ведения переговоров: основные характеристики, преимущества, ограничения и условия использования. Процедура переговоров. Роли участников переговорного процесса. Посредничество как способ урегулирования конфликта.

ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является подготовка специалиста, ориентирующегося в рыночной среде, способного на основе глубоких знаний творчески, оперативно, обоснованно и с минимальным риском принимать решения по различным вопросам управления торгово-технологическими процессами на предприятии.

Задачи:

- обеспечить студентов теоретическими знаниями и профессиональными практическими умениями, и навыками в области менеджмента,

- обеспечить получение студентами высокой профессиональной подготовки в соответствии с требованиями направления.

- научить организовывать и планировать материально-техническое обеспечение предприятий, закупку и продажу товаров.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы менеджмента» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-2	-	Теория принятия решений проектная деятельность

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели	Знать: - основные методы и средства получения, хранения, переработки информации и работать с компьютером как со средством управления информацией. Уметь: - осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации. Владеть: - способностью осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью
	УК-2.2 Способен выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: способы решения задач, действующих правовых норм Уметь: выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов Владеть: Способен выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 2 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	11	11
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	10	10

• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	1	1
2. Самостоятельная работа студентов, всего	124	124
– курсовая работа (проект) (при наличии)		
– иные виды самостоятельной работы	124	124
–		
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам	9	9
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>		
ИТОГО:	ак. часов	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Эволюция развития менеджмента как научного направления.

Восемь этапов развития менеджмента. Традиционная школа менеджмента. Взгляды Г.Форда на управление. Административная школа менеджмента. Школа человеческих отношений. Поведенческая школа менеджмента. Школа социальных систем. Количественная школа менеджмента. Эмпирическая школа менеджмента. Современный международный менеджмент.

Основные понятия и термины: Восемь этапов развития менеджмента. Традиционная школа менеджмента. Административная школа менеджмента. Школа человеческих отношений. Поведенческая школа менеджмента. Школа социальных систем. Количественная школа менеджмента. Эмпирическая школа менеджмента. Современный международный менеджмент.

Тема 2. Менеджмент в условиях рыночной экономики.

Влияние факторов внешней среды и особенности внутренней среды организации. Макросреда и микросреда организации. Факторы влияния. PEST-анализ. Факторы макросреды. Критерии оценки деятельности фирмы со стороны заинтересованных субъектов. Функции менеджмента: организация, мотивация, контроль, координация. Связующие процессы в менеджменте. Принципы и методы менеджмента.

Основные понятия и термины: Макросреда и микросреда организации. Факторы влияния. PEST-анализ. Факторы макросреды. Функции менеджмента: организация, мотивация, контроль, координация.

Тема 3. Построение организаций и делегирование полномочий.

Основы проектирования организационных структур. Классификация организационных структур. Функциональные структуры менеджмента. (Продуктовые структуры управления. Потребительские структуры менеджмента. Проектные структуры менеджмента. Матричные структуры менеджмента). Организационные структуры менеджмента по виду передаваемых полномочий. (Линейные структуры. Штабные структуры менеджмента.). Принципы формирования организационных структур. Особенности организационных структур управления фирмами на современном этапе. Закономерности организации, их определение и состав.

Основные понятия и термины: Функциональные структуры менеджмента. (Продуктовые структуры управления. Потребительские структуры менеджмента. Проектные структуры менеджмента. Матричные структуры менеджмента). Организационные структуры менеджмента по виду передаваемых полномочий. (Линейные структуры. Штабные структуры менеджмента.).

Тема 4. Мотивация и стимулирование труда.

Смысл и эволюция понятия «мотивация». Характеристика содержательных теорий мотивации. Характеристика процессуальных теорий мотивации. Материальные и нематериальные методы мотивации и стимулирования.

Основные понятия и термины: Смысл и эволюция понятия «мотивация». Характеристика содержательных теорий мотивации. Характеристика процессуальных теорий мотивации. Материальные и нематериальные методы мотивации и стимулирования.

Тема 5. Информационное обеспечение менеджмента.

Свойства информации. Информационные базы данных. Информационная система. Производственные информационные системы.

Основные понятия и термины: Свойства информации. Информационные базы данных. Информационная система. Производственные информационные системы.

Тема 6. Планирование в системе менеджмента

Элементы и основные понятия функции «планирование». Содержание, цели и задачи внутрифирменного планирования. Назначение, особенности и структура бизнес-плана. Понятие «конкуренция» и типы конкурентных стратегий. Типовые стратегии фирмы.

Основные понятия и термины: Элементы и основные понятия функции «планирование». Понятие «конкуренция» и типы конкурентных стратегий. Типовые стратегии фирмы.

Тема 7. Функция контроля и учета

Учет. Управленческий учет. Регулирование. Сущность, понятие и виды контроля. Этапы процесса контроля. Сущность внутрифирменного контроля. Качество продукции. Характеристика эффективности контроля. Экономическое обоснование мероприятий по повышению эффективности менеджмента

Основные понятия и термины: Учет. Управленческий учет. Регулирование. Сущность, понятие и виды контроля. Этапы процесса контроля. Сущность внутрифирменного контроля. Качество продукции.

Тема 8. Процесс коммуникации

Понятие коммуникации и коммуникационного процесса. Коммуникативные барьеры. Преграды в организационных коммуникациях. Совершенствование организационной коммуникации. Документационное обеспечение организационной системы. Контроль исполнения документов.

Основные понятия и термины: Понятие коммуникации и коммуникационного процесса. Коммуникативные барьеры. Преграды в организационных коммуникациях.

Тема 9. Формальные и неформальные группы. Управление конфликтами

Концепции руководства. Лидерство. Виды лидеров. Стили руководства. Модели руководства. Понятие и сущность конфликта. Внутриличностный и межличностный конфликт.

Основные понятия и термины: Концепции руководства. Лидерство. Виды лидеров. Стили руководства. Модели руководства. Понятие и сущность конфликта. Внутриличностный и межличностный конфликт

Тема 10. Принятие управленческих решений.

Управленческое решение. Классификация управленческих решений. Структура и процесс принятия решения. Риски при принятии решений. Основные методы принятия решений. Коллективные методы принятия решений. Методы прогнозирования.

Основные понятия и термины: Управленческое решение. Классификация управленческих решений. Структура и процесс принятия решения. Риски при принятии решений. Основные методы принятия решений. Коллективные методы принятия решений. Методы прогнозирования.

ПРАВОВЕДЕНИЕ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: сформировать компетенции обучающегося в области общеправовых знаний в различных сферах деятельности правоведения, выработать готовность соблюдать этические и правовые нормы, с учетом социальной политики государства, отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой, использование нормативных и правовых документов в экономической деятельности.

Задачи: теоретическое освоение современной правовой системы, развитие определенной гражданской зрелости, формирование высокой общественной активности, правовой и политической культуры, уважения к закону и бережное отношение к социальным ценностям правового государства, высокого нравственного сознания, гуманности, твердости моральных убеждений, чувства долга, ответственности за судьбы людей и полученное дело, принципиальности и независимости в обеспечении прав, свобод и законных интересов личности, ее охраны и социальной защиты, чувства нетерпимости к любому нарушению закона в собственной профессиональной деятельности, владение нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Правоведение» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-11	-	-

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся универсальных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
<p><i>УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</i></p>	<p><i>УК-11.1 Способен демонстрировать гражданскую позицию, выражающуюся в нетерпимом отношении к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению</i></p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления, обеспечивающих формирование гражданской позиции <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления, обеспечивающих формирование гражданской позиции <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления, обеспечивающих формирование гражданской позиции
	<p><i>УК-11.2 Способен давать оценку коррупционному, террористическому, экстремистскому поведению и содействовать их пресечению</i></p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы нетерпимого отношения к коррупции <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
		2 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	11	11
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	10	10
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	1	1
2. Самостоятельная работа студентов, всего	133	133
– курсовая работа (проект) (при наличии)		
– иные виды самостоятельной работы	133	133
–		
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам		
3. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой		
ИТОГО:	ак. часов	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Основы теории государства и права

Право: понятие и сущность, признаки. Система Российского права и ее структурные элементы. Источники права. Классификация нормативных правовых актов. Система права и система законодательства. Предмет и метод правового регулирования как основные критерии деления права на отрасли. Отрасль права. Институт права. Норма права. Правовые нормы, их признаки и виды. Юридическая структура нормы права. Виды гипотез, диспозиций и санкций. Правоотношение: понятие, признаки, состав. Юридические факты: понятие и виды. Фактические составы.

Правонарушение и юридическая ответственность: понятие, виды, основания и принципы. Российское право и правовые семьи. Понятие и структура правовой системы. Виды "правовых семей". Международное право как особая система права.

Тема 2. Основы конституционного права

Конституционное право как отрасль права, предмет и методы правового регулирования.

Конституции Российской Федерации – понятие, юридические свойства, структура. Основы конституционного строя РФ: понятие и принципы.

Гражданство РФ: понятие, порядок приобретения и прекращения. Система основополагающих прав, свобод и обязанностей человека и

гражданина. Механизм правовой защиты прав и свобод.

Особенности федеративного устройства России.

Органы государственной власти в РФ: понятие, система. Принцип разделения властей. Институт президентства в РФ. Федеральное собрание – парламент РФ. Правительство РФ. Судебная система РФ. Правоохранительные органы.

Понятие, принципы и функции местного самоуправления в РФ. Формы осуществления местного самоуправления в России.

Тема 3. Основы административного права

Предмет и метод административно-правового регулирования. Источники административного права.

Субъекты административного права. Правовой статус органов исполнительной власти. Административное принуждение: понятие и виды. Административное правонарушение: понятие, признаки и состав. Административная ответственность: понятие, цели и особенности.

Специальные субъекты административной ответственности: должностные лица, военнослужащие, иностранные граждане, несовершеннолетние. Административное взыскание, понятие и виды. Порядок наложения административного взыскания; обстоятельства, смягчающие и отягчающие административную ответственность.

Органы (должностные лица), уполномоченные рассматривать дела об административных правонарушениях.

Тема 4. Основы уголовного права

Понятие, предмет, задачи и принципы уголовного права. Уголовный закон: понятие, структура. Уголовная ответственность: понятие, цели и особенности. Преступление: понятие и признаки, категории и виды преступлений. Состав преступления: объект, объективная сторона, субъект, субъективная сторона. Соучастие в преступлении.

Обстоятельства, исключающие преступность деяния. Рецидив преступлений. Система и виды уголовного наказания. Характеристика наиболее общественно значимых и распространенных видов наказания. Назначение наказания.

Тема 5. Основы гражданского права

Гражданское право в системе российского права, предмет, методы и принципы. Источники и система гражданского права.

Понятие гражданского правоотношения. Физические и юридические лица и как участники гражданских правоотношений.

Общая характеристика вещных прав. Понятие и юридическое содержание права собственности. Формы и виды права собственности. Основания приобретения и прекращения права собственности. Вещные права лиц, не являющихся собственниками.

Обязательства: понятие, виды. Возникновение и исполнение обязательства. Стороны в обязательстве. Перемена лиц в обязательстве. Договор как отдельный вид обязательства.

Ответственность за нарушение обязательств. Способы возмещения

вреда. Возмещение морального вреда.

Тема 6. Основы наследственного права

Законодательство о наследстве. Понятие и принципы наследования. Наследство. Наследственное правоотношение и его стороны: наследники и наследодатель. Место и время открытия наследства. Порядок наследования выморочного имущества. Наследование по закону. Право на обязательную долю в наследстве. Наследование по завещанию. Формы завещания: юридические процедуры их совершения. Завещательные распоряжения (завещательный отказ, возложение и назначение наследника). Приобретение наследства и отказ от наследства.

Тема 7. Основы авторского и патентного права

Субъекты и объекты права интеллектуальной собственности. Авторское право. Права, смежные с авторскими. Срок действия исключительного права на произведение. Патентное право. Условия патентоспособности объектов патентного права. Порядок получения патента. Срок действия исключительного права на изобретение, полезную модель, промышленный образец. Права на средства индивидуализации юридических лиц, товаров, работ, услуг и предприятий.

Тема 8. Основы семейного права

Общие положения семейного права: предмет и метод правового регулирования брачно-семейных отношений. Источники и принципы отрасли семейное право. Виды семейных правоотношений. Брачные правоотношения. Институт брака в семейном праве: понятие, условия и порядок заключения брака. Формы прекращения брака. Личные и имущественные права и обязанности супругов. Правовой режим имущества супругов. Брачный договор. Ответственность супругов по обязательствам. Права и обязанности родителей и детей. Права несовершеннолетних детей. Ответственность в семейных правоотношениях. Алиментные обязательства членов семьи.

Тема 9. Основы трудового права

Понятие трудового права и его социальное назначение. Источники трудового права.

Трудовое правоотношение: понятие, особенности и содержание. Права и обязанности работника и работодателя.

Трудовой договор: понятие и виды. Заключение, изменение и прекращение трудового договора. Отличие трудового договора от гражданско-правовых договоров подряда, поручения, возмездного оказания услуг.

Рабочее время: понятие и правовое регулирование. Виды рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени. Сокращенное рабочее время. Неполное рабочее время. Работа в ночное время, по совместительству, сверхурочная. Режим и учет рабочего времени.

Понятие и виды времени отдыха. Порядок привлечения к работе в выходные и праздничные дни. Отпуска: понятие, виды, продолжительность. Порядок предоставления и использования.

Правила внутреннего трудового распорядка. Заработная плата: понятие

и признаки. Виды поощрений и взысканий. Порядок наложения дисциплинарных взысканий. Способы защиты трудовых прав работников.

Тема 10. Основы экологического права

Общая характеристика экологического права: понятие, система и принципы. Государственное регулирование экологического использования. Законодательное регулирование и международно-правовая охрана окружающей природной среды. Источники экологического права. Экологическое правоотношение: специфика, субъекты и объекты. Содержание экологических правоотношений. Особенности регулирования отдельных видов деятельности. Структура федеральных органов исполнительной власти в области охраны окружающей среды. Юридическая ответственность за экологические правонарушения.

Тема 11. Правовое регулирование отношений в сфере информации, информационных технологий и защиты информации

Государственная тайна: понятие и содержание. Федеральный закон РФ «О государственной тайне». Защита государственной тайны. Перечень сведений, отнесенных к государственной тайне. Межведомственная комиссия по защите государственной тайны: компетенция и состав. Порядок доступа должностных лиц и граждан РФ к государственной тайне. Юридическая ответственность за нарушение государственной тайны.

Правовое регулирование отношений в сфере информации, информационных технологий и защиты информации. Федеральный закон РФ «Об информации, информатизации и информационных процессах».

Конфиденциальная информация: понятие и виды. Служебная и коммерческая тайны: понятие и отличительные особенности. Перечень сведений, составляющих коммерческую тайну. Режим коммерческой тайны. Охрана коммерческой тайны в трудовых отношениях.

Банковская тайна: понятие и ответственность за разглашение.

Тайна нотариальных действий.

ТЕОРИЯ ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЙ И УПРАВЛЕНИЕ РИСКАМИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в получении знаний и практических навыков управления рисками, освоение методов оценки рисков в деятельности хозяйствующих субъектов, а также результативности системы управления рисками.

Задачи:

- усвоение теоретико-методических положений о предмете, методе и инструментах управления рисками;

-изучение законодательных актов и стандартов РФ, регулирующие методы управления рисками предприятий в процессе их деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Теория принятия решений и управления рисками» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-2.1	Основы менеджмента Правоведение	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.2	Основы менеджмента Правоведение	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели	Знать: основные положения, термины, определения и категории теории принятия решений и управления рисками, их место и роль в производственной и социально-экономической системах; Уметь: применять полученные в процессе обучения знания для принятия наилучшего решения в условиях риска с учётом действующих правовых норм. Владеть: навыками выявления, оценки и управления рисками для достижение цели с учётом действующих правовых норм.
	УК-2.2 Способен выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: фундаментальные понятия и термины теории принятия решений, инструментарий управления рисками. Уметь: на основе полученных знаний критически оценивать предлагаемые варианты управленческих решений, использовать инструменты риск-менеджмента на практике, обосновывать предложения по совершенствованию управленческих решений с учетом критериев социально-экономической эффективности, а также анализа и оценки рисков.

		Владеть: навыками разработки мер противодействия рискам, угрозам и факторам неопределённости.
--	--	---

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам 2 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	10,5	10,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	10	10
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа:	6	6
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	2	2
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	124	124
- выполнение домашних заданий	114	114
- контрольное тестирование	10	10
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	9	9
ИТОГО:		
Общая трудоемкость	ак. часов 144	144
	зач. ед. 4	4

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Эволюция развития теории принятия решений как науки

Сущность и роль принятия решений в управлении. Сущность, свойства и классификация управленческих решений. Основные этапы процесса разработки и принятия управленческих решений. Место управленческого решения в процессе управления. Значение принятия обоснованных решений для обеспечения успешной деятельности предприятий.

Дидактические единицы: ДЕ 1 - управленческие решения, процесс разработки и принятия управленческих решений.

Тема 2. Разработка решения. Современные концепции и методы принятия решений

Основные подходы. Современные концепции. Методы принятия решений.

Основные элементы задачи принятия решения. Основные характеристики решения. Общая схема разработки и реализации решений. Информационное обеспечение задачи процесса принятия решения.

Условия и факторы обеспечения качества и эффективности управленческого решения. Многоаспектность качества. Оценка и измерение качества. Оценка качества управленческого решения. Методы управления качеством. Социально-психологические методы управления качеством. Экономические методы управления качеством. Эффективность управленческих решений. Оценка экономической эффективности управленческих решений. Принятие оптимального решения

Дидактические единицы: ДЕ 2- концепции принятия решений, оценка качества управленческого решения, экономические методы управления качеством, эффективность управленческих решений.

Тема 3. Риск как экономическая категория и его сущность

Понятие, сущность и функции риска в деятельности хозяйствующих субъектов. Определение ситуации неопределенности. Понятие финансового риска. Основные характеристики категории финансового риска. Основные виды финансовых рисков: риск снижения финансовой устойчивости, риск неплатежеспособности, инвестиционный, инфляционный, процентный, кредитный, валютный и налоговый риски.

Описание условий возникновения и характеристика основных факторов риска. Внутренние и внешние факторы риска. Формализация условий ситуации риска и измерение риска. Принципы выделения будущих состояний экономики при анализе риска.

Дидактические единицы: ДЕ 3 - классификация рисков, понятия и условия определенности и неопределенности.

Тема 4. Методология оценки экономических рисков

Понятие неопределенности. Роль неопределенности в формировании риска. Взаимосвязь риска и эффективности управления. Принципы и подходы к оценке рисков. Методологические принципы. Методические принципы. Операционные принципы. Риск-аудит как первоначальный этап процесса диагностики рисков. Процесс определения спектра рисков предприятия, составные элементы спектра рисков. Понятие карты рисков

предприятия. Цели составления карты рисков предприятия. Графическое и табличное отображение карты рисков предприятия

Дидактические единицы: ДЕ 4 - риск и эффективность управления, карта рисков предприятия, спектр рисков.

Тема 5. Методология анализа экономических рисков: качественные методы анализа рисков

Экспертные методы оценки рисков. Коллективные методы экспертных оценок: метод мозгового штурма, метод комиссии, метод круглого стола. Индивидуальные методы экспертных оценок: метод сценариев, метод интервью, метод Дельфи. Историко-ассоциативные методы. Литературно-фантастические аналогии. Концептуальные подходы

Дидактические единицы: ДЕ 5 - метод мозгового штурма, метод комиссии, метод круглого стола, метод сценариев, метод интервью, метод Дельфи.

Тема 6. Методология анализа экономических рисков: количественные методы анализа рисков

Статистические методы. Феномен приписываемого и приемлемого риска. Общая последовательность статистической оценки риска. Аналитические методы оценки риска. Анализ чувствительности проекта к риску. Разработка сценариев развития событий. Формализованное описание неопределенности. Дерево решений для анализа рисков проекта. Этапы построения дерева решений. Метод Монте-Карло.

Анализ как подход к исследованию систем: функциональный подход, структурный подход. Синтез как подход к исследованию систем: Синергетический подход. Эмерджентный подход. Формализация анализа и синтеза оценки риска

Дидактические единицы: ДЕ 6- статистические методы, аналитические методы оценки риска. Дерево решений для анализа рисков проекта. Метод Монте-Карло. Функциональный подход, структурный подход. Синтез как подход к исследованию систем: синергетический подход, эмерджентный подход. Формализация анализа и синтеза оценки риска.

Тема 7. Основные методы и приемы управления рисками

Понятие «управление рисками» и риск-менеджмент. Основные методы управления рисками, их характеристика.

Страхование как метод управления рисками предприятия. Полное и частичное страхование рисков. Основные преимущества страхования как метода управления риском. Объективные и субъективные недостатки страхования как метода управления риском. Критерии выбора страховой компании.

Резервирование как метод управления рисками. Способы формирования резервного фонда. Экономические и управленческие преимущества и недостатки самострахования как метода управления риском. Самострахования. Сфера применения самострахования в зависимости от конкретного вида риска.

Диверсификация (распределение) как метод управления риском. Сфера применения диверсификации в зависимости от конкретного вида риска (систематический, специфический).

Лимитирование как метод управления риском. Сфера применения лимитирования в зависимости от конкретного вида риска. Рисковая политика предприятия и лимитирование.

Уклонение как метод управления риском. Положительные и отрицательные стороны избежания риска

Дидактические единицы: ДЕ-7 страхование, резервирование, диверсификация лимитирование уклонение, как методы управления рисками.

Тема 8. Управление рисками текущей и финансовой деятельности

Базовая модель фирмы. Постоянные и переменные издержки. Выручка и ее структурные элементы. Принятие решений на основе анализа безубыточности. Безубыточный выпуск и безубыточная выручка. Показатели запаса финансовой прочности. Анализ безубыточности фирмы с позиций ее инвесторов. Операционный рычаг: содержание, измерение, факторы, расчетная формула, связь со структурой активов фирмы. Операционный рычаг как отражение влияния структуры активов на деловой риск фирмы. Капитал фирмы как долгосрочный источник финансирования инвестиций. Основные виды капитала, привлекаемые выпуском облигаций, привилегированных и обыкновенных акций. Нераспределенная прибыль. Структура капитала. Формирование структуры капитала и его цены как основное содержание финансовых решений фирмы. Принятие решений о структуре капитала на основе анализа эффекта финансового рычага. ЭФР (первый способ расчета): содержание, измерение, факторы, расчетная формула, связь со структурой капитала фирмы. Рациональная политика заимствования средств. Второй способ расчета ЭФР. Финансовый рычаг как отражение влияния структуры капитала на финансовый риск фирмы. Влияние структуры капитала фирмы на оценку инвесторами риска вложений в фирму и требуемые нормы доходности.

ДЕ 8- постоянные и переменные издержки, безубыточный выпуск и безубыточная выручка, запаса финансовой прочности, операционный рычаг, структура капитала.

Тема 9. Принятие решений и управление рисками реальных инвестиций

Реальные инвестиции. Рынок капитала: базовые понятия. Фундаментальная концепция оценки рынком капиталов финансового актива современной стоимостью ожидаемого потока доходов на актив. Определение величины капитала, привлекаемого фирмой выпуском облигаций, привилегированных и обыкновенных акций, по требуемым инвесторами нормам доходности. Концепция риска и методы его определения. Норма доходности и риск инвестора. Измерение ожидаемой доходности и риска владения финансовым активом. Прямая зависимость требуемой нормы доходности от риска. Портфель финансовых активов, его ожидаемая доходность и риск. Модель Дж. Тобина формирования портфеля из

совокупности безрискового и рискованного активов: увеличение доходности портфеля, сопровождаемое увеличением риска. Возможности снижения риска без уменьшения доходности посредством диверсификации портфеля финансовых активов: классическая модель Г. Марковица формирования эффективного портфеля из рискованных активов. Рыночный портфель финансовых активов и модель оценки капитальных активов У. Шарпа. Совершенство и эффективность рынка капитала - основные предпосылки модели.

ДЕ 9 - реальные инвестиции, концепция риска и методы его определения, норма доходности и риск инвестора, портфель финансовых активов, модель Дж. Тобиана, модель Дж. Тобиана, У. Шарпа.

Тема 10. Принятие решений и управление рисками финансовых инвестиций

Финансовые инвестиции. Инвестиционный проект и его расчетная модель. Исходные параметры расчетной модели проекта - денежный поток вложений, денежный поток доходов, ликвидационная стоимость и требуемая норма доходности.

Критерии оценки инвестиционного проекта: чистый дисконтированный доход (NPV), индекс доходности инвестиций (PI), внутренняя норма доходности (IRR), срок окупаемости инвестиций (PP). Сравнительная характеристика и взаимосвязь критериев.

Понятие о ранжировании инвестиционных проектов. Цена капитала фирмы как средняя норма издержек на привлечение капитала. Условия использования цены капитала в качестве требуемой нормы доходности инвестиционных проектов. Факторы риска проектных инвестиций.

Имитационная модель учета риска. Анализ чувствительности инвестиционных решений к изменениям исходных параметров как метод оценки рискованности проектов. Методика поправки на риск коэффициента дисконтирования. Оценка риска на основе дерева решений. Анализ сценариев будущего развития и риска инвестирования.

ДЕ 10 - финансовые инвестиции, инвестиционный проект: чистый дисконтированный доход (NPV), индекс доходности инвестиций (PI), внутренняя норма доходности (IRR), срок окупаемости инвестиций (PP).

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью данной дисциплины является формирование у обучающихся навыков по работе над проектами в коллективе разработчиков. Использование специализированных инструментальных средств. Целью дисциплины является активизация познавательной деятельности учащихся через исследовательскую и проектную деятельность. Основными задачами дисциплины являются: - выделение основных этапов написания проектной работы; - получение представления о научных методах, используемых при написании и проведении исследования; - изучение способов анализа и обобщения полученной информации; - получение представления о научных подходах; - формирование умений представления и защиты результатов проектной деятельности. В результате изучения курса студенты должны: знать теоретические основы проектной деятельности; уметь применять инструментарий для разработки проектного решения; владеть навыками создания проекта и оценки экономической целесообразности проектного решения. В результате изучения дисциплины студент должен Знать: - основные понятия, классификацию, формы и методы проектирования. Уметь: - анализировать и конструировать процесс организации проектной деятельности; - адекватно анализировать свою деятельность и деятельность однокурсников. Владеть: - методикой проектирования; - демонстрировать способность и готовность к коллективному творчеству.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Проектная деятельность относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
-----------------	---------------------------	------------------------

	(модули), практики	(модули), практики
УК-2.1	Основы менеджмента Теория принятия решений и управления рисками	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.2	Основы менеджмента Теория принятия решений и управления рисками	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.1	Управление карьерой и тайм- менеджмент	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.2	Управление карьерой и тайм- менеджмент	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.1	Прикладная информатика	Информационные технологии в сфере общественного питания Учебная практика, технологическая практика
ОПК-1.2	Прикладная информатика	Информационные технологии в сфере общественного питания Учебная практика, технологическая практика

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных, общепрофессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели	Знать: совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели Уметь: определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели Владеть: навыками определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели

	<p>УК-2.2 Способен выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>...</p>	<p>Знать: оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Уметь: выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Владеть: навыками выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
<p>УК-6Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1</p> <p>Способен оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста</p>	<p>Знать: временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста</p> <p>Уметь: оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста</p> <p>Владеть: навыками оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста</p>
	<p>УК-6.2</p> <p>Способен выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни</p> <p>...</p>	<p>Знать: индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни</p> <p>...</p> <p>Уметь: выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни</p> <p>Владеть: навыками выстраивать</p>

		и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1Способен применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач	Знать: общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач Уметь: применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач Владеть: навыками применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач
	ОПК-1.2 Способен выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач 	Знать: инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач Уметь: выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач Владеть: навыками выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	15	15
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	8	8
лабораторные занятия		
в том числе занятия в форме практической подготовки	2	2
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5
2. Самостоятельная работа студентов, всего	93	93
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>		
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	93	93
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен, зачет с оценкой, зачет</i>	зачет с оценкой	зачет с оценкой
ИТОГО:	ак. часов	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	144
		3
		4

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Введение в проектную деятельность

Общее представление о проектной деятельности. Понятие проекта. Основные характеристики проекта. Этапы проектной деятельности. Жизненный цикл и фазы проекта

Классификация проектов

Типы и виды проектов. Принципы классификации проектов. Особенности проектов различных типов.

Формирование команды проекта

Участники проекта. Понятие командного синергизма и эффективности команды. Роли в проекте. Развитие проектной команды. Ответственность участников команды. Управление виртуальными проектными командами

Коммуникации в проекте

Основные определения и понятия. Система управления коммуникациями в проекте. Коммуникации в ходе совместных работ.

Критерии эффективности коммуникаций. Определение и структура процесса коммуникации проекта. Условия эффективности вербальных коммуникаций. Невербальное общение.

Индивидуальные различия в общении. Коммуникационные сети: формальные каналы общения в группах. Неформальное общение. Влияние структуры проекта на информационные

потоки

Планирование проекта

Значимость плана для управления. Общее планирование проекта. Календарный план проекта. Средства планирования. 6

Бюджет проекта

Определение, назначение, способы представления. Разработка бюджета проекта. Принципы создания бюджета. Оценка стоимости проекта. Особенности сметы для различных фаз проекта. Контроль исполнения бюджета.

Завершение проекта

Условия для завершения проекта. Нормальное завершения проекта. Досрочное завершение проекта. Решение о закрытии и процесс закрытия проекта. Оценка работы руководителя проекта, членов команды и команды в целом

ОБЩАЯ ХИМИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 5 з.е.

в академических часах: 180 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование знаний в области профессиональной деятельности вопросов химии, изучение общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий, роли биохимических процессов при хранении и переработке пищевого сырья и продуктов растительного и животного происхождения.

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 продукции общественного питания
- умением проводить исследования по заданной химической методике и анализировать результаты экспериментов;
- получение теоретических представлений и практических навыков применения химических знаний, обеспечивающих высокий уровень профессиональной деятельности; и способностью применять прогрессивные технологии (электролиз и гальванические элементы различных типов);
- изучение основных групп органических соединений, возможностях их синтеза, превращений и установления структуры органических веществ, о механизме реакций, об общих законах превращения органических соединений, их свойствах и путях использования.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Общая химия» относится к дисциплинам базовой к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1

«Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-1.1	Математика Философия	Коллоидная химия Методы контроля качества сырья и готовой продукции
УК-1.2	Математика Философия	Коллоидная химия Методы контроля качества сырья и готовой продукции
ОПК-2.1		Технология производства общественного питания Коллоидная химия
ОПК-2.2		Технология производства общественного питания Коллоидная химия

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных, общепрофессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-1Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Способен анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи	Знать задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи Уметь анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи Владеть навыками анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи

	<p>УК-1.2Способен разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации</p>	<p>Знать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации</p> <p>Уметь разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации</p> <p>Владеть навыками разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации</p>
<p>ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.1 Способен использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - строение неорганических соединений, возможности их синтеза, пути использования неорганических веществ, типы неорганических реакций, методы и средства химического исследования веществ и их превращений; - основные направления развития теоретической и практической органической химии, механизм химических процессов, принципы планирования органического синтеза для решения задач профессиональной деятельности <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить отбор и подготовку образцов продукции для анализа, создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет; - использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов для решения задач профессиональной деятельности <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками самостоятельного решения новых задач, стоящих перед пищевыми

		<p>и перерабатывающими отраслями, выполнения химических лабораторных операций</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений для решения задач профессиональной деятельности
	<p>ОПК-2.2 Способен использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классы соединений с помощью качественных реакций, взаимные превращения классов, разнообразие биологических объектов, используемых в биотехнологии, - основные положения теоретической органической химии, строение органических веществ, номенклатуру, физические и химические свойства, - распространение в природе и применение, используемых для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться химической литературой, - выбирать и применять биохимические, спектральные методы, аппараты и процессы для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе использования фундаментальных знаний в области неорганической и органической химии для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и

самостоятельной работы обучающихся

Заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	По семестрам	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	21	21	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	20	20	
• занятия лекционного типа	8	8	
• занятия семинарского типа:	12	12	
практические занятия	6	6	
лабораторные занятия	6	6	
в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5	
2. Самостоятельная работа студентов, всего	120	120	
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>			
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	150	150	
–			
–			
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен, зачет с оценкой, зачет</i>	экз	экз	
ИТОГО:	ак. часов	180	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	4

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Основные понятия и законы химии.

Тема 1. Основные понятия и законы химии.

Место неорганической химии в изучении дисциплин химического цикла. Атом. Моль. Закон сохранения массы. Закон кратных отношений. Закон постоянства состава. Закон Авогадро. Закон эквивалентов.

Раздел 2. Неорганическая химия.

Тема 2. Энергетика и направление химических реакций.

Термодинамические системы: открытые, закрытые, изолированные, гомогенные, гетерогенные. Фазы. Внутренняя энергия и энтальпия. Закон Гесса и расчет теплового эффекта химической реакции. Энтропия как мера вероятности состояния вещества. Изменение энергии Гиббса как критерий возможности самопроизвольного протекания реакции.

Тема 3. Химическая кинетика и равновесие.

Понятие о скорости химической реакции. Основные факторы, влияющие на скорость реакции. Закон действующих масс. Константа скорости реакции. Уравнение Аррениуса. Правило Вант-Гоффа. Катализ. Ферменты. Химическое равновесие. Константа химического равновесия.

Влияние концентрации реагентов, температуры и давления на состояние равновесия. Принцип Ле Шателье.

Тема 4. Растворы.

Истинные растворы. Тепловые эффекты при растворении. Гидраты, сольваты, кристаллогидраты. Растворимость газов, жидкостей, твердых веществ в воде. Идеальные и неидеальные растворы. Выражения состава растворов.

Растворы сильных и слабых электролитов. Степень диссоциации. Константа диссоциации

Закон разведения Оствальда. Ионное произведение воды. Водородный показатель. Буферные растворы. Кажущаяся степень диссоциации сильных электролитов. Активность ионов. Произведение растворимости труднорастворимых веществ. Гидролиз солей. Влияние различных факторов на гидролиз солей.

Тема 5. Комплексообразование в растворах.

Основные представления о структуре комплексных соединений, их номенклатура и классификация. Комплексообразователи, лиганды, координационное число. Образование химической связи между комплексообразователем и лигандами по методу валентных связей. Определение типа гибридизации орбиталей комплексообразователя и пространственного строения иона, его магнитные свойства. Диссоциация комплексных соединений. Типы реакций комплексных соединений. Теория координационной связи. Применение комплексных соединений в технологических процессах.

Тема 6. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы.

Составление и уравнивание схем окислительно-восстановительных реакций. Степень окисления. Методы атомного и ионного электронного баланса. Изменение окислительно-восстановительных характеристик элементов в периодах и группах периодической системы Д.И. Менделеева.

Окислительно-восстановительные (электродные) потенциалы. Уравнение Нернста, направление протекания окислительно-восстановительных реакций в растворах и константы их равновесия. Значение их в технологических процессах.

Тема 7. Элементы 1а -VIIIа подгрупп.

Ia – подгруппа. Своеобразие строения атома водорода, физические и химические свойства этого элемента. Гидратация протона. Гидриды щелочных и щелочно-земельных элементов.

Химические свойства воды. Вода как растворитель и лиганд.

Щелочные металлы, их общие физико-химические свойства.

Реакции с простыми и сложными веществами. Гидроксиды, соли и их растворы.

IIa – подгруппа. Щелочноземельные металлы, общие физико-химические свойства. Реакции с простыми и сложными веществами. Гидроксиды, соли и их растворы.

IIIa – подгруппа. Отличие электронного строения атомов бора и алюминия от строения других элементов подгруппы. Физико-химические свойства бора и алюминия и их кислородсодержащих соединений. Оксиды и гидроксиды алюминия, амфотерность этих соединений, реакции превращений.

IVa – подгруппа. Особенности химических связей углерод-углерод, углерода с водородом, азотом и кислородом. Кислородсодержащие соединения углерода и кремния. Соединения углерода в питании человека. Особенности химии германия, олова, свинца, применение этих элементов и их соединений.

Va – подгруппа. Особенности строения атомов подгруппы, соединения их с водородом, кислородом. Химия молекулярного азота и фосфора и их соединений с другими элементами. Особенности азота и фосфора как биогенных элементов. Специфика химических связей азота и фосфора в биомолекулах.

Важнейшие азот- и фосфорсодержащие биомолекулы, их значение в деятельности растительных и животных клеток. Значение азота и фосфора как элементов питания. Особенности химии мышьяка, сурьмы, висмута, применение этих элементов и их соединений.

VIa – подгруппа. Особенности строения атомов подгруппы, соединения их с водородом, углеродом. Химия молекулярного кислорода и серы и их соединений с другими элементами. Особенности химии селена, теллура и полония, применение этих элементов и их соединений.

VIIa – подгруппа. Электронное строение атомов галогенов и закономерности изменения свойств галогенов в подгруппе. Природа образуемых галогенами химических связей. Степени окисления галогенов в соединениях. Причины отсутствия в природе ковалентных соединений галогенов. Химия молекулярного хлора и фтора и их соединений с другими элементами.

VIIIa – подгруппа. Строение электронных оболочек атомов благородных газов как причина их низкой химической активности. Важнейшие соединения благородных газов: фториды ксенона, криптона и радона, триоксиды ксенона и радона, перксенаты. Области применения благородных газов.

Тема 8: Элементы 1б -VIIIб подгрупп таблицы Д.И. Менделеева. (Переходные металлы).

Положение d-элементов в периодической системе. Энергетические подуровни, которые заполняются электронами в атомах переходных элементов. Общие свойства и особенности переходных металлов. Зависимость свойств переходных металлов от электронных структур s-, p-, d- и f-подуровней атомов. Химические особенности d-металлов, отличающие их от s-металлов. Разнообразие устойчивых при обычных условиях степеней окисления. Соединения, в которых d-металлы проявляют высшие степени окисления.

Физико-химические свойства хрома, молибдена, марганца, железа, кобальта, никеля, меди и их соединений

Особенности химии биогенных d-металлов строение и свойства их важнейших соединений. Химические особенности f-металлов.

Раздел 3. Предмет органической химии.

Тема 9. Введение. Предмет органической химии

Связь с другими науками (биологией, биохимией, медициной и другими). Краткий исторический очерк развития органической химии. Основные сырьевые источники получения органических соединений.

Органические соединения как главная составная часть сухих веществ пищевых продуктов. Значение органической химии для управления технологическими процессами производства, хранения и оценки качества пищевых продуктов и продукции общественного питания.

Понятие о методах выделения, очистки и идентификации органических веществ. Значение физических методов исследования органических соединений (УФ-, ИК-, ЯМР- и масс-спектроскопии и др.). Качественный элементный и функциональный анализ. Основные методы синтеза органических соединений.

Тема 10. Теоретические представления в органической химии

Краткие сведения о развитии теоретических представлений в органической химии. Теория химического строения органических соединений А.М.Бутлерова.

Современная теория строения органических соединений как единство химического, электронного и пространственного строения органических молекул.

Структурные принципы в органической химии. Теоретическая модель атома углерода. Понятие об углеродном скелете, радикале и функциональной группе. Типы химических связей (ковалентная, донорно-акцепторная, водородная).

Взаимное влияние атомов в молекуле (индуктивный и мезомерный эффекты).

Классификация органических соединений (по углеродному скелету и функциональным группам) и органических реакций (по направлению и механизму). Катализ органических реакций.

Явление гомологии. Номенклатура органических соединений (тривиальная, рациональная и международная IUPAC).

Тема 11: Предельные и непредельные углеводороды.

Понятие. Классификация. Углеводороды с открытой цепью (алифатические, ациклические).

Гомологический ряд алканов. Химические свойства. Реакции радикального (гомолитического) замещения в ряду алканов. Реакционная способность первичных, вторичных и третичных алкильных радикалов, их относительная устойчивость. Три стадии цепных радикальных реакций (зарождение, рост и обрыв цепей). Понятие о разветвленных цепных

процессах на примере автоокисления алканов. Роль разветвленных цепных реакций при переработке пищевого сырья и хранении пищевых продуктов. Понятие об антиокислителях.

Алканы в пищевых продуктах. Проблема использования алканов в микробиологическом синтезе белка.

Гомологические ряды непредельных углеводов, особенности структурной и пространственной изомерии и номенклатуры.

Реакции полимеризации. Понятие о сополимеризации. Понятие о гигиенических требованиях к полимерам, используемым для упаковки пищевых продуктов. Понятие о высокомолекулярных соединениях, о натуральном и синтетическом каучуках.

Тема 12. Кислородосодержащие органические соединения.

Классификация, изомерия, номенклатура спиртов, кетонов, альдегидов и карбоновых кислот.

Дегидратация и дегидрирование спиртов. Окисление спиртов и фенолов. Пищевые природные и синтетические антиоксиданты. Витамины группы Е и К.

Характеристика важнейших одно- и многоатомных спиртов и фенолов. Сахарные спирты: ксилит, сорбит, манит. Окси- и диокси-бензолы. Хиноны. Понятие о тиоспиртах, тиофенолах и тиоэфирах

Глицерин. Получение из жиров, из пропилена. Химические свойства.

Карбоновые кислоты и их производные. Сложные эфиры, их физические и химические свойства. Реакции этерификации, роль этих реакций в пищевой технологии.

Гидроксикислоты. Классификация (спирто-, фенолокислоты). Алифатические гидроксикислоты. Классификация, изомерия, номенклатура. Получение гидроксикислот.

Молочная, яблочная и винная кислоты. Стереохимия этих кислот. Методы разделения рацемических соединений на оптически активные компоненты.

Ароматические гидроксикислоты. Салициловая кислота. Галловая кислота. Танины. Дубители. Гидроксикоричная кислота.

Тема 13. Липиды.

Классификация. Простые липиды. Жиры и масла. Естественные жиры как смеси триглицеридов. Основные природные жирные кислоты, входящие в состав жиров. Основные физико-химические характеристики. Химические свойства: омыление, переэтерификация, реакции гидролиза, гидрогенизации, их техническое значение. Окислительная порча жиров. Понятие о восках, фосфо- и гликолипидах. Применение терпенов и эфирных масел в пищевой промышленности. Эмульгирование и значение этого процесса в переваривании липидов. Желчные кислоты и их биологическая роль. Промежуточный обмен липидов в тканях и клетках. Окисление глицерина и его биологическая роль. Окисление жирных кислот.

Превращения липидов при производстве продуктов питания.

Тема 14. Углеводы.

Классификация, распространение в природе, пищевое значение.

Химические свойства. Реакции карбонильной и карбоксильной групп. Гликозидный гидроксил, его особые свойства. Окисление моносахаридов. Брожение как химико-ферментативный процесс, протекающий под действием микроорганизмов. Виды брожения: спиртовое, молочнокислое, масляно-кислое, лимоннокислое. Роль процесса брожения в пищевой промышленности. Понятие о гликозидах и витамине С. Краткая характеристика отдельных представителей моносахаридов. Гексозы (глюкоза, фруктоза, галактоза, мальтоза), получение в промышленности, применение. Пентозы (арабиноза, ксилоза, рибоза), их строение, получение, свойства и применение

Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Мальтоза. Целлюлоза. Трегалоза. Лактоза. Сахароза.

Строение дисахаридов. Гидролиз дисахаридов. Инверсия сахарозы. Относительная сладость моно- и дисахаридов. Понятие о синтетических подслащивающих веществах.

Классификация: гомо- и гетерополисахариды. Гомополисахариды: крахмал, целлюлоза, гликоген. Строение, конформация моносахаридных остатков в полисахаридах. Химические свойства полисахаридов, гидролиз, получение производных.

Строение крахмала. Получение патоки, декстринов и глюкозы из крахмала. Использование крахмала в пищевой промышленности. Гликоген и инулин, их распространение в природе и биологическое значение. Клетчатка (целлюлоза), строение и распространение в природе. Гидролиз клетчатки, практическое значение этого процесса. Получение спирта и кормовых дрожжей из целлюлозы. Понятие о сложных эфирах целлюлозы. Целлофан. Понятие об искусственных волокнах. Гемицеллюлоза, состав, гидролиз. Биологическое значение гемицеллюлозы. Понятие о пектиновых веществах, агарозе, альгинатах.

Тема 15: Белки.

Белки и пептиды, понятие, распространение в природе и их биологическое значение. Понятие о первичной, вторичной, третичной и четвертичной структуре белка. Классификация белков. Свойства белков (гидролиз, гидратация, денатурация, пенообразование), значение этих процессов в пищевой технологии. Понятие о полноценных и неполноценных белках. Источники белков. Пищевое и промышленное значение белков. Белки в питании человека. Проблема белкового дефицита на Земле. Белки пищевого сырья (злаков, бобовых культур, масличных культур, картофеля, овощей, плодов, мяса, молока и т.д.). Новые формы белковой пищи. Модифицированные белки.

Раздел 4. Пищевые и биологически активные добавки.

Тема 16: Витамины, ферменты, БАД и пищевые кислоты.

Классификация витаминов. Биологическое действие витаминов. Водорастворимые витамины. Жирорастворимые витамины. Витаминоподобные соединения. Антивитамины. Витаминизация продуктов питания. Представители: А, D, Е, К, ретинол, кальциферол, токоферол. Водорастворимые витамины, их строение, функции, пищевые источники, суточная потребность. Представители: В1 (тиамин), В2 (рибофлавин), В6 (пиридоксин), В3 (пантотеновая кислота), РР (никотиновая кислота), Р (рутин). Взаимообусловленность действия витаминов С и Р. Коферментная функция витаминов. Авитаминозы, гиповитаминозы, гипervитаминозы.

Классификация и номенклатура ферментов. Общие свойства ферментов. Ферментативная кинетика. Механизм ферментативной реакции. Активность ферментов. Применение ферментов в пищевых технологиях. Иммуобилизованные ферменты. Механизм действия ферментов. Кинетика ферментативных реакций. Активирование и ингибирование ферментов. Применение ферментов в пищевых технологиях. Иммуобилизованные ферменты.

Общие сведения о пищевых добавках. Классификация. Пищевые красители (натуральные, синтетические). Загустители и гелеобразователи. Эмульгаторы. Подслащивающие вещества. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус. Консерванты. Антибиотики. Пищевые антиокислители. Биологически активные добавки.

Общая характеристика кислот пищевых объектов. Пищевые кислоты и кислотность продуктов. Пищевые кислоты и их влияние на качество продуктов. Регуляторы кислотности пищевых систем. Пищевые кислоты в питании.

Тема 17: Биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке пищевого сырья.

Биологическое окисление в клетках. Соотношение и локализация различных механизмов биологического окисления. Механизм использования энергии окисления. Эволюция энергообеспечения в живой природе. Четыре главных этапа распада молекул углеводов, белков и жиров. Схема взаимосвязи белков, жиров и углеводов. Цикл Кребса. Роль витаминов и минеральных веществ в обмене веществ.

ФИЗИКА

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 6 з.е.

в академических часах: 216 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области естественных наук позволяющие использовать основные физические закономерности для осуществления контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования, использования современных методов исследования.

Задачи:

- формирование представлений студентов об основных физических понятиях и закономерностях;
- получение навыков основ измерений и методов исследования различных физических величин;
- применение основных законов к оценке свойств и качества продовольственных товаров;
- установление и обеспечения необходимого качества услуг;
- выработка навыков в постановки и проведении физического эксперимента, в работе с современными приборами.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физика» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-1.1	Математика Философия	Коллоидная химия Методы контроля качества сырья и готовой продукции

УК-1.2	Математика Философия	Коллоидная химия Методы контроля качества сырья и готовой продукции
ОПК-2.1		Технология производства общественного питания Коллоидная химия
ОПК-2.2		Технология производства общественного питания Коллоидная химия

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных, общепрофессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Способен анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи	Знать задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи Уметь анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи Владеть навыками анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи
	УК-1.2 Способен разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	Знать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации Уметь разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации Владеть навыками разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического

		анализа доступных источников информации
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Способен использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности	Знать: - естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности Уметь: - использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности Владеть: - навыками использования естественнонаучных законов при решении задач профессиональной деятельности
	ОПК-2.2 Способен использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Знать: - Знать: - фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Уметь: - использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Владеть: - навыками анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

Заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	13	13
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12	12

• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа:	8	8
практические занятия	2	2
лабораторные занятия	6	6
в том числе занятия в форме практической подготовки	2	2
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5
2. Самостоятельная работа студентов, всего	194	194
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>		
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	194	194
–		
–		
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен, зачет с оценкой, зачет</i>	экз	экз
ИТОГО:	ак. часов	216
Общая трудоемкость	зач. ед.	6
		216
		6

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Физические основы механики.

Введение. Физика и техника. Кинематика твердого тела. Динамика твердого тела. Тяготение. Элементы теории поля. Механика жидкости. Элементы специальной теории относительности

Тема 2. Молекулярная физика и термодинамика

Распределение Максвелла. Основы термодинамики. Реальные газы. Свойства жидкостей и твердых тел.

Тема 3. Электричество и магнетизм

Электростатика. Электрические токи в веществе. Магнитное поле. Электромагнитные колебания и волны.

Тема 4. Оптика

Волновые свойства света. Квантовые свойства света.

Тема 5. Элементы современной физики

Квантовая теория строения атомов. Атомное ядро и внутриатомные процессы.

КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 2 з.е.

в академических часах: 72 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование системы знаний в области коллоидной химии в изучении общих закономерностей протекания физических и химических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий; выявить широкие возможности их использования в решении практических задач в области пищевых технологий с чрезвычайно сложными физико-химическими процессами и особенностями высокодисперсных коллоидных систем.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение основных положений и законов коллоидной химии, основ теории химических и физико-химических процессов, связи химических и физических свойств веществ, химических и физических явлений и процессов, физико-химических основ учения о поверхностных явлениях;
- изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических и физических процессов и их влияние на скорость процесса;
- изучение общих закономерностей протекания в природе и технологии продуктов общественного питания
- умением проводить физико-химические исследования экспериментальных зависимостей свойств систем от их состава и внешних условий и прогнозирования конечных результатов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Коллоидная химия» относится к дисциплинам базовой части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-1.1	Математика Философия Химия	Методы контроля качества сырья и готовой продукции
УК-1.2	Математика Философия химия	Методы контроля качества сырья и готовой продукции
ОПК-2.1	Химия	Технология продукции общественного питания
ОПК-2.2	Химия	Технология продукции общественного питания

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных, общепрофессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-1Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1Способен анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи	Знать задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи Уметь анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи Владеть навыками анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи
	УК-1.2Способен разрабатывать	Знать варианты решения проблемной ситуации на основе критического

	<p>варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации</p>	<p>анализа доступных источников информации Уметь разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации</p> <p>Владеть навыками разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации</p>
<p>ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.1 Способен использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - строение неорганических соединений, возможности их синтеза, пути использования неорганических веществ, типы неорганических реакций, методы и средства химического исследования веществ и их превращений; - основные направления развития теоретической и практической органической химии, механизм химических процессов, принципы планирования органического синтеза для решения задач профессиональной деятельности <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить отбор и подготовку образцов продукции для анализа, создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет; - использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов для решения задач профессиональной деятельности <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками самостоятельного решения новых задач, стоящих перед пищевыми и перерабатывающими отраслями, выполнения химических лабораторных операций

		<p>- методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений для решения задач профессиональной деятельности</p>
	<p>ОПК-2.2 Способен использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классы соединений с помощью качественных реакций, взаимные превращения классов, разнообразие биологических объектов, используемых в биотехнологии, - основные положения теоретической органической химии, строение органических веществ, номенклатуру, физические и химические свойства, - распространение в природе и применение, используемых для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться химической литературой, - выбирать и применять биохимические, спектральные методы, аппараты и процессы для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе использования фундаментальных знаний в области неорганической и органической химии для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и

самостоятельной работы обучающихся

Заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	По семестрам	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	15	15	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14	
• занятия лекционного типа	4	4	
• занятия семинарского типа:			
практические занятия	2	2	
лабораторные занятия	8	8	
в том числе занятия в форме практической подготовки	2	2	
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5	
2. Самостоятельная работа студентов, всего	48	48	
– курсовая работа (проект) (при наличии)			
– иные виды самостоятельной работы	48	48	
–			
–			
3. Промежуточная аттестация: экзамен, зачет с оценкой, зачет	экз	экз	
ИТОГО:	ак. часов	72	72
Общая трудоемкость	зач. ед.	2	2

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1: Предмет, задачи и методы коллоидной химии

Основные этапы развития коллоидной химии. Роль отечественных и зарубежных ученых в развитии коллоидной химии (А.В. Думанский, В. Оствальд, Н.П. Песков, П.А. Ребиндер). Значение коллоидной химии в развитии пищевой продукции.

Тема 2: Дисперсные системы

Структура дисперсных систем. Дисперсная фаза, дисперсная среда. Степень дисперсности. Классификация дисперсных систем: по агрегатному состоянию дисперсной фазы и дисперсионной среды, по характеру взаимодействия дисперсной фазы с дисперсионной средой, по подвижности дисперсной фазы. Методы получения и очистки коллоидных растворов. Диализ, электродиализ, ультрафильтрация.

Тема 3: Термодинамика поверхностных явлений

Термодинамика поверхностного слоя. Поверхностная энергия Гиббса и поверхностное натяжение. Методы определения поверхностного натяжения. Краевой угол смачивания. Зависимость поверхностного натяжения от температуры. Связь поверхностной энергии Гиббса и поверхностной энтальпии. Энтальпия смачивания и коэффициент гидрофильности.

Термодинамика многокомпонентных систем с учетом поверхностной энергии. Адсорбция на границе раздела фаз. Поверхностно-активные и поверхностно-неактивные вещества. Изотерма поверхностного натяжения. Уравнение Шишковского. Поверхностная активность. Правило Дюкло-Траубе. Молекулярные механизмы адсорбции. Ориентация молекул в поверхностном слое. Определение площади, занимаемой молекулой поверхностно-активного вещества в насыщенном адсорбционном слое, и максимальной длины молекулы ПАВ. Термодинамический анализ адсорбции. Избыточная адсорбция Гиббса. Уравнение изотермы адсорбции Гиббса. Измерение адсорбции на границах раздела твердое тело – газ и твердое тело – жидкость. Факторы, влияющие на адсорбцию газов и растворенных веществ. Мономолекулярная адсорбция, уравнение изотермы адсорбции Ленгмюра, Фрейндлиха. Полимолекулярная адсорбция. Капиллярная конденсация, абсорбция, хемосорбция. Адсорбция электролитов. Неспецифическая (эквивалентная) адсорбция ионов. Избирательная адсорбция ионов. Правило Панета – Фаянса. Ионообменная адсорбция. Иониты и их классификация. Обменная емкость. Применение ионитов в фармации. Хроматография (М.С. Цвет). Классификация хроматографических методов по технике выполнения и по механизму процесса. Гельфильтрация. Применение хроматографии в общественном питании.

Тема 4: Молекулярно-кинетические и оптические свойства дисперсных систем

Броуновское движение, диффузия, осмотическое давление. Седиментация. Седиментационная йчивость и седиментационное равновесие. Седиментационный метод анализа. Рассеяние и поглощение света. Уравнение Рэлея. Турбидиметрия. Нефелометрия. Ультрамикроскопия и электронная микроскопия коллоидных систем. Определение формы, размеров и массы частиц дисперсной фазы.

Тема 5: Строение и электрический заряд частиц дисперсной фазы. Электрокинетические явления

Природа электрических явлений в дисперсных системах. Механизм возникновения электрического заряда на границе раздела двух фаз. Строение двойного электрического слоя. Мицелла, строение мицеллы золя. Заряд и электрокинетический потенциал коллоидной частицы. Влияние электролитов на электрокинетический потенциал. Явление перезарядки в дисперсных системах. электрокинетические явления. Электрофорез. Связь электрофоретической скорости коллоидных частиц с их электрокинетическим потенциалом (уравнение Гельмгольца – Смолуховского). Электрофоретическая подвижность. Электрофоретические методы исследования в фармации. Электроосмос. Электроосмотическое измерение электрокинетического потенциала. Практическое применение электроосмоса в общественном питании.

Тема 6: Устойчивость и коагуляция дисперсных систем

Кинетическая и термодинамическая устойчивость дисперсных систем. Агрегация и седиментация частиц дисперсной фазы. Факторы устойчивости. Коагуляция и факторы, ее вызывающие. Кинетика коагуляции. Медленная и быстрая коагуляция. Порог коагуляции, его определение. Правило Шульце-Гарди. Чередование зон коагуляции. Коагуляция золью смесью электролитов. Гелеобразование (желатинирование). Коллоидная защита. Гетерокоагуляция. Пептизация. Теории коагуляции. Адсорбционная теория Фрейндлиха. Теория устойчивости дисперсных систем Дерягина-Ландау-Фервея-Овербека.

Тема 7: Разные классы дисперсных систем

Аэрозоли и их свойства. Получение, молекулярно-кинетические свойства. Электрические свойства. Агрегативная устойчивость и факторы, ее определяющие. Разрушение. Применение аэрозолей в общественном питании. Порошки и их свойства. Слеживаемость, гранулирование и распыляемость порошков. Применение в кулинарии. Суспензии и их свойства. Получение. Устойчивость и определяющие ее факторы. Флокуляция. Седиментационный анализ суспензий. Пены. Пасты. Эмульсии и их свойства. Получение. Типы эмульсий. Эмульгаторы и механизм их действия. Обращение фаз эмульсий. Устойчивость эмульсий и ее нарушение. Факторы устойчивости эмульсий. Коалесценция. Свойства концентрированных и высококонцентрированных эмульсий. Применение суспензий и эмульсий в общественном питании.

Тема 8: Мицеллярные дисперсные системы

Коллоидные системы, образованные поверхностно-активными веществами. Мицеллообразование в растворах МПАВ. Термодинамика мицеллообразования. Критическая концентрация мицеллообразования, методы ее определения. Солюбилизация и ее значение в фармации. Мицеллярные коллоидные системы в кулинарии.

Тема 9: Высокомолекулярные соединения (ВМС) и их растворы

Молекулярные коллоидные системы. Методы получения ВМС. Классы ВМС. Свойства полимерных цепей. Гибкость цепей полимеров. Внутреннее вращение звеньев в макромолекулах ВМС. Кристаллическое и аморфное состояние ВМС. Набухание и растворение ВМС. Механизм набухания. Термодинамика набухания и растворения ВМС. Влияние различных факторов на степень набухания. Лиотропные ряды ионов. Реологические свойства растворов ВМС. Удельная, приведенная и характеристическая вязкость. Уравнение Штаудингера и его модификация. Определение молярной массы полимера вискозиметрическим методом. Полимерные неэлектролиты и полиэлектролиты. Полиамфолиты. Изоэлектрическая точка полиамфолитов и методы ее определения. Осмотические свойства растворов ВМС. Осмотическое давление растворов полимерных неэлектролитов. Отклонение от закона Вант – Гоффа. Уравнение Галлера. Определение молярной массы полимерных неэлектролитов. Мембранное равновесие Доннана. Факторы устойчивости растворов ВМС. Высаливание, пороги высаливания. Лиотропные ряды ионов. Зависимость порогов высаливания

полиамфолитов от рН среды. Коацервация. Микрокоацервация. Биологическое значение. Микрокапсулирование. Застудневание. Влияние различных факторов на скорость застудневания. Тиксотропия студней и гелей. Синерезис студней. Студни в общественном питании. Диффузия и периодические реакции в студнях и гелях.

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является освоение овладение студентами знаниями в области современных методов исследования и требований, предъявляемых к сырью и полуфабрикатам на всех стадиях технологического процесса.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение общих схем проведения анализов сырья и продуктов питания (методы отбора проб, подготовку их к анализу);
- освоение методик проведения органолептических, физико-химических и микробиологических исследований сырья и производимой продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Методы контроля качества сырья и готовой продукции» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули),	Последующие дисциплины (модули),
-----------------	-------------------------------------	----------------------------------

	практики	практики
УК-1	Философия Математика Химия Физика Коллоидная химия Производственная практика
ОПК-2	Химия Физика Коллоидная химия	Технология производства общественного питания Методы контроля качества сырья и готовой продукции Учебная практика, ознакомительная практика Учебная практика, технологическая практика
ОПК-5		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Технология производства общественного питания Учебная практика, технологическая практика

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных, общепрофессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Способен использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности	Знать: основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности Уметь: использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности Владеть: навыками использования естественнонаучных законов и применения методов исследований при решении задач профессиональной деятельности
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Способен осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства	Знать: приемы осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции питания Уметь: осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания

	продукции питания	Владеть: навыками осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции питания
--	-------------------	--

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

Заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	15	15
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:	8	8
практические занятия	8	8
лабораторные занятия		
в том числе занятия в форме практической подготовки	2	2
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5
2. Самостоятельная работа студентов, всего	93	93
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>		
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	93	93
–		
–		
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен, зачет с оценкой, зачет</i>	зао	зао
ИТОГО:	ак. часов	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Теоретические основы оценки качества сырья и готовой продукции

Предмет и задачи курса. Факторы, определяющие качество пищевых продуктов. Основные компоненты пищевых продуктов. Основные законодательные и нормативные документы, термины и определения в области исследования сырья и пищевых продуктов.

Тема 2. Методы исследования сырья и пищевых продуктов, их классификация и области применения

Классификация методов исследования, их теоретические основы. Химические, физико-химические, физические, биометрические, органолептические, гравиметрические и реологические методы исследования. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров. Общая характеристика и область применения методов исследования сырья и продуктов питания. Выбор метода или сочетания методов исследования пищевого сырья и продуктов питания. Методы отбора проб и подготовки их для исследования свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

Тема 3. Органолептические методы исследования сырья и готовой продукции

Теория и методы сенсорной оценки исследования пищевого сырья и продуктов питания. Порядок организации и проведения дегустационной оценки пищевых продуктов. Требования к помещениям для проведения органолептической оценки. Контроль соответствия качества производимой продукции требованиям нормативной документации, шкала оценки.

Тема 4. Физико-химические методы исследования

Роль физико-химических методов исследования в повышении качества безопасности и совершенствовании технологии изготовления продуктов питания. Классификация физико-химических методов исследования. Технические средства для исследования качества сырья и готовой продукции. Методы определения массовой доли жиров, микроэлементов, витаминов. Хроматографические методы исследования продовольственных сырья и продуктов питания. Классификация хроматографических методов исследования. Тонкослойная, газовая, жидкостная и ионнообменная хроматографии. Техника и аппаратура, используемые для проведения различных видов хроматографии.

Тема 5. Физические методы исследования продовольственного сырья и готовой продукции

Классификация физических методов исследования. Определение плотности различными методами. Рефрактометрические методы исследования, использование в пищевой промышленности. Определение пористости, температуры плавления и кристаллизации. Контроль соответствия качества производимой продукции с использованием физических методов. Реологические методы исследования продовольственного сырья и продуктов питания. Приборы и оборудование для проведения реологических исследований. Методы определения влагоудерживающей, жирудерживающей способности и адгезии мясных и рыбных фаршей. Исследование свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

Тема 6. Аналитические (химические) методы исследования сырья и готовой продукции

Титриметрические и гравиметрические методы исследования сырья и пищевых продуктов. Общая схема и порядок проведения химических исследований. Методы нейтрализации, оксидиметрии, перманганатометрии, йодометрии, дихроматометрии. Методы осаждения, комплексонометрия. Контроль соответствия качества производимой продукции с использованием химических методов исследования.

Методы определения основных нутриентов продовольственного сырья и продуктов питания, жесткости воды. Требуемое оборудование, технические средства и реактивы.

Тема 7. Микробиологические методы исследования

Классификация методов исследования, их теоретические основы. Требования СанПиН к показателям качества продовольственного сырья и продуктов питания. Методы отбора проб и подготовки проб к исследованию. Порядок проведения микробиологического исследования на предприятиях пищевой промышленности. Санитарно-показательные, условно-патогенные и патогенные микроорганизмы. Контроль соответствия качества производимой продукции с использованием микробиологических методов исследования. Микроорганизмы – вредители пищевых производств, их воздействие на сырье и продукты питания, профилактика микробной порчи сырья и продуктов питания.

Тема 8. Современные методы контроля качества и определения показателей безопасности сырья и готовой продукции

Методы исследования продуктов питания с использованием ПЦР. Экспресс методы определения показателей качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.

Тема 9. Обработка, интерпретация и оформление полученных результатов исследований

Математическая обработка результатов измерений. Интерпретация и порядок оформления полученных результатов.

ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 5 з.е.

в академических часах: 180 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является сформировать систему знаний, умений и навыков по основным направлениям механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи. Изучить теоретические и практические вопросы в области машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания, а также рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности.

Задачи:

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» относится к части обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и

организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ОПК-3		Учебная практика, ознакомительная практика

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *общепрофессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК – 3.1 Способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности	Знать: основные направления механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности Уметь: применять основные направления механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности Владеть: навыками основными направлениями механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности
	ОПК – 3.2 Способен осуществлять выбор технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	Знать: основные направления механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания Уметь: применять основные направления механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания Владеть: навыками использования

		механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания
--	--	---

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

Заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	16	16
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	15	15
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:	8	8
практические занятия	8	8
лабораторные занятия		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5
2. Самостоятельная работа студентов, всего	156	156
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>		
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	156	156
–		
–		
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен, зачет с оценкой, зачет</i>	экз	экз
ИТОГО:	ак. часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Тема 1.1 Классификация технологического оборудования и требования, предъявляемые к технологическим машинам

Классификация технологического оборудования и структура машин.

Материалы, используемые в машинах и механизмах предприятий общественного питания. Понятие о производительности и потребной мощности механического оборудования.

Тема 1.2 Универсальные кухонные машины

Назначение, область применения и маркировка универсальных кухонных машин. Устройство и принцип действия универсальных кухонных машин.

Маркировка сменных исполнительных механизмов. Правила безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин.

Тема 1.3 Прессующее оборудование

Прессование, рабочие органы соковыжималок, принцип действия соковыжималки, рабочие элементы соковыжималки, принципиальное устройство механизма для отжима соков из продуктов.

Тема 1.4 Весовое оборудование

Группы весов, требование наглядности показаний весов, требование устойчивости весов, виды гирь вы знаете, принцип действия электронных весов, условные гири, рейтерные гири.

Тема 1.5 Очистительное оборудование

Технологический процесс очистки корнеплодов. Картофелечистки периодического действия. Картофелечистки непрерывного действия. Приспособления для очистки рыбы.

Тема 1.6 Измельчительное оборудование

Овощерезательные и протирачные машины. Размолочные механизмы. Машины для измельчения мяса. Машины для нарезки продуктов.

Тема 1.7 Месильно-перемешивающее оборудование

Тестомесильные и взбивальные машины, устройство, работа и правила эксплуатации. Фаршемешалки, устройство, работа и правила эксплуатации

Тема 1.8 Холодильное оборудование

Охлаждение, искусственное охлаждение, компрессорная холодильная установка, холодильные витрины, шкафы.

Раздел 2. Тепловое оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.1 Общий принцип устройства тепловых аппаратов

Виды тепловой обработки пищевых продуктов. Классификация теплового оборудования. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов. Конструкции теплообменных аппаратов

Тема 2.2 Аппараты для выпечки

Классификация и устройство пищеварочных котлов. Предохранительные устройства котлов. Пищеварочные шкафы. Кофеварки

Тема 2.3 Жарочное оборудование

Устройство и работа электросковород и электрофритюрниц. Жарочные аппараты непрерывного действия. Устройство и работа пекарных шкафов. Шашлычные печи

Тема 2.4 Аппараты для выпечки

Жарочные и пекарные шкафы, Шкафы с естественным движением теплоносителя просты по конструкции, с принудительным движением теплоносителя, с последовательной схемой движения теплоносителя, Шкафы с параллельным, смешанным и осевым движением теплоносителя.

Тема 2.5 Водогрейное оборудование

Устройство и работа кипятильников и водонагревателей

Тема 2.6 Оборудование для комплектации и раздачи обедов

Электрические мармиты. Тепловые стойки и шкафы. Линии раздачи пищи

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 7 з.е.

в академических часах: 252 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», приобретение знаний практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

В задачи освоения дисциплины входит формирование представлений студентов:

- об организации производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания;
- об организации обслуживания потребителей;
- об организации труда персонала.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к обязательной части, Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-1	Методы контроля качества сырья и готовой продукции	Учебная практика, технологическая практика

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *общепрофессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК – 5.1 Способен применять знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания и обслуживания посетителей	Знать: основные нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания Уметь: применять основные нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания Владеть: навыками использования нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания
	ОПК – 5.2 Способен осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания	Знать: методы входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания Уметь: осуществлять выбор метода входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания Владеть: навыками выбора метода входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

Заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	36	36
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	32	32
• занятия лекционного типа	16	16
• занятия семинарского типа:	16	16
практические занятия	16	16
лабораторные занятия		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	1	1
2. Самостоятельная работа студентов, всего	207	207

– курсовая работа (проект) (при наличии)	107	107
– иные виды самостоятельной работы	100	100
–		
–		
3. Промежуточная аттестация: экзамен, зачет с оценкой, зачет	Зач с о, курс экз	Зач с о, курс экз
ИТОГО:	ак. часов	252
Общая трудоемкость	зач. ед.	7
		252
		7

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания

Признаки классификации предприятий питания, характеристика типов предприятий питания, принципы размещения предприятий питания в пределах населенных пунктов, уровень охвата горячим питанием различных контингентов потребителей.

Тема 1.2 Организация продовольственного и материально – технического снабжения

Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Виды снабжения предприятий общественного питания: продовольственное и материально-техническое. Оптовые базы. Выходные базы. Торгово-закупочные базы. Торговые базы. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки. Организация снабжения. Выбор поставщика. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Организация приемки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.

Тема 1.3 Организация складского и тарного хозяйства

Назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащение. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Требования к таре. Организация тарооборота. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

Тема 1.4 Структура производства

Основное и вспомогательное производство. Предприятия с цеховой структурой и бесцеховой. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Основные требования к организации рабочих мест.

Тема 1.5 Оперативное планирование работы производства

Сущность оперативного планирования. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Расчет выхода полуфабрикатов. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню, их характеристика. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная и технологическая документация предприятий. Техничко-технологические карты. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия.

Тема 1.6 Организация работы основных производственных цехов

Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Организация работы птицегольевого цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Организация работы цеха обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Общие требования, особенности организации. Организация работы супового отделения горячего цеха. Организация работы соусного отделения горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Общие требования, особенности организации. Организация рабочих мест в холодном цехе. Организация труда в холодном цеха. Организация работы кулинарного цеха. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Классификация по мощности, состав помещений, подготовка сырья. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста.

Тема 1.7 Организация труда персонала на производстве

Сущность и задачи рациональной организации труда. Основные направления организации труда на производстве. Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу, их характеристика. Производственный персонал, требования к нему в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Сущность и задачи нормирования труда. Нормы труда; методы нормирования труда. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени, методы его изучения. Методы изучения затрат рабочего времени

Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 2.1 Торговые помещения

Залы с раздаточными, банкетные залы, коктейль холлы, аванзалы (залы ожиданий), касса, буфеты, бары, курительная комната, магазины кулинарии, сервисная, моечные столовой посуды, помещение для нарезки

хлеба (хлебозрезка), комната отдыха и кабинет врача (диетсестры) в диетических столовых, игровая комната в детском кафе, а также вестибюль, гардероб и туалетные комнаты.

Тема 2.2 Этапы организации обслуживания

Уборка торговых помещений. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Композиции из цветов, музыкальное обслуживание.

Тема 2.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье

Характеристика столовых приборов. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов. Столовое белье.

Тема 2.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания

Меню, прейскурант блюд и напитков, карта вин. Ассортимент блюд в ресторанах «люкс». Последовательность расположения закусок и блюд в меню. Карта винно-водочных изделий. Меню со свободным выбором блюд. Меню скомплектованных обедов. Меню дневного рациона. Меню дежурных блюд. Меню банкета.

Тема 2.5 Обслуживание посетителей в ресторане

Встреча гостей. Прием и оформление заказа. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче вин. Организация процесса обслуживания в зале. Основные методы подачи блюд в ресторане.

Тема 2.6 Комплексная реорганизация системы школьного питания. Дошкольное питание

Дошкольные и школьные пищеблоki, производственные, служебные, студенческие столовые и столовые профтехобразования, рестораны, кафе и столовые в пансионатах, рестораны, кафе и столовые в гостиницах, кетеринговые компании, рестораны, кафе и столовые на транспорте (бортовое питание, питание в вагонах-ресторанах, на водном транспорте), организация обслуживания в местах массового отдыха, мини-производства в составе торговых предприятий, фуд-корты и ресторанные дворики, кофейни в торгово-развлекательных комплексах, самостоятельные рестораны, кафе, бары, столовые и др. Рациональное, здоровое питание детей и подростков в организованных коллективах. Современные требования к организации школьного питания. Организационная схема распределения предприятий школьного питания в регионе. Организация столовых полного цикла в школах. Обслуживание учащихся учебных заведений профессионально-технического образования. Организация услуг питания студентов высших и средних специальных учебных заведений. Организация питания учащихся и работников производственных предприятий.

Тема 2.7 Организация питания учащихся и работников производственных предприятий

Организация услуг питания студентов высших и средних специальных учебных заведений. Обслуживание учащихся учебных

заведений профессионально-технического образования. Организация услуг питания на производственных предприятиях.

Тема 2.8 Организация лечебного и диетического питания

Директор столовой, врач-диетолог треста общественного питания (торга, орса), диетсестра, заведующий производством. Обязанности диетсестры столовой. Порядок получения диетпитания и документация. Медицинское заключение о нуждаемости в диетпитании. Рекомендуемые диеты и составление меню. Организация обслуживания.

Тема 2.9 Организация услуг питания в гостиницах

Специфика услуг питания в средствах коллективного размещения. Услуги питания, характерные для гостиниц. Обязанности сотрудников службы ресторанного обслуживания в номерах.

Тема 2.10 Организация услуг питания пассажиров в морских портах, на теплоходах и речных судах

История организации питания на водном транспорте. Классификация морских и речных круизов и путешествий. Классификация морских круизов и путешествий. Классификация речных круизов и путешествий. Речные путешествия. Обслуживание питанием пассажиров речных и морских вокзалов. Предприятия питания на морских и речных судах. Санитарно-гигиенические требования к организации пищеблока на речном флоте. Плавающие рестораны. Обслуживание питанием пассажиров на речных судах. Порядок обеспечения питанием пассажиров речных судов. Требования к персоналу речных судов. Обслуживание питанием пассажиров морских круизных лайнеров. Требования к персоналу морских судов. Обслуживание питанием экипажей морских и речных судов.

Тема 2.11 Выездное ресторанное обслуживание (Catering)

Организация выездного обслуживания. Организация и обслуживание банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание банкетов.

Тема 2.12 Организация услуг питания автотуристов и автопассажиров. организация услуг питания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах.

Обслуживание автотуристов и автопассажиров. Формы обслуживания пассажиров на железнодорожном транспорте. Организация питания в поездах.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 8 з.е.

в академических часах: 288 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания об основных способах кулинарной обработки сырья при производстве блюд с заданными свойствами; сформировать современное мировоззрение с позиций научных представлений о физико-химических процессах, происходящих в процессе переработки пищевого сырья и полуфабрикатов; сформировать умения и навыки применять полученные знания в практике приготовления, оформления и подачи блюд.

Задачи:

- ознакомить студентов с основными физико-химическими процессами, протекающими на различных стадиях производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;

- дать знания о сочетаемости пищевых продуктов, формировании качественных показателей кулинарных изделий;

- изучить технологию приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий;

- научить студентов работать со Сборниками рецептур блюд, разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные и кондитерские изделия, проводить бракераж готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ОПК-2	Химия Физика Коллоидная химия Методы контроля качества сырья и готовой продукции	Учебная практика, технологическая практика
ОПК-4		Учебная практика, технологическая практика
ОПК-5	Методы контроля качества сырья и готовой продукции	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Учебная практика, технологическая практика

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *общепрофессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Способен использовать естественнонаучные законы применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности	Знать: основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности Уметь: использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности Владеть: навыками использования естественнонаучных законов и применения методов исследований при решении задач профессиональной деятельности
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента Уметь: организовывать и планировать применение традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента Владеть: навыками современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

	ОПК-4.2. Способен выбрать необходимые технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов	Знать: технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов Уметь: организовать использование технологических приемов для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов Владеть: навыками выбора необходимых технологических приемов для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2. Способен осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания	Знать: приемы осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции питания Уметь: осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания Владеть: навыками осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

Заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	42	42
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	38	38
• занятия лекционного типа	16	16
• занятия семинарского типа:	22	22
практические занятия		
лабораторные занятия	22	22
в том числе занятия в форме практической подготовки	4	4
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	3	3
2. Самостоятельная работа студентов, всего	237	237
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>	37	37
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	200	200
–		
–		

3.Промежуточная аттестация: <i>экзамен, зачет с оценкой, зачет</i>		курэкз	курэкз
ИТОГО: Общая трудоемкость	ак. часов	288	180
	зач. ед.	8	5

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке

Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины «Технология продукции общественного питания»

Классификация продукции общественного питания. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Принципы построения рецептов. Критерии качества.

Тема 2. Способы и приемы кулинарной обработки

Механическая и гидромеханическая обработка сырья. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные, электрофизические способы и их сущность. Кулинарная готовность.

Тема 3. Изменение белков и других азотистых веществ

Гидратация и дегидратация белков при кулинарной обработке. Термическая денатурация белков при тепловой кулинарной обработке продуктов. Денатурация белков при механическом воздействии на белки. Деструкция белков при кулинарной обработке продуктов. Влияние гидратации, дегидратации, деструкции и денатурации белков на свойства конкретных продуктов.

Тема 4. Изменения сахаров и крахмала

Классификация углеводов. Гидролиз углеводов. Брожение. Реакции меланоидинообразования, карамелизации. Изменения крахмала в результате клейстеризации, тепловой и ферментативной деструкции. Изменения углеводов клеточных стенок; пектиновых веществ, клетчатки, полуклетчатки. Влияние изменений углеводов при кулинарной обработке продуктов на пищевую ценность готовой продукции. Технологическое значение изменений углеводов.

Тема 5. Изменения липидов

Изменения жиров при варке продуктов. Гидролиз жиров, окисление жирных кислот. Изменения жиров при жарке. Образование вторичных продуктов окисления липидов. Изменение пищевой ценности липидов при тепловой кулинарной обработке. Физико-химические показатели, используемые для контроля качества жиров.

Тема 6. Изменения, происходящие в плодах и овощах при кулинарной обработке

Роль плодов и овощей в питании. Изменения пищевых и красящих веществ; витаминов, содержания воды и сухих веществ; образование новых вкусовых и ароматических веществ при кулинарной обработке картофеля, овощей, плодов и грибов. Механизм размягчения тканей овощей и плодов. Потери при кулинарной обработке.

Тема 7. Изменения, происходящие в мясе и мясопродуктах

Химический состав и классификация мяса. Строение тканей. Мышечная, соединительная и жировая ткани. Влияние способов и режимов тепловой обработки на изменение физико-химических показателей мяса. Технологические потери. Образование студней и гелей при производстве мясных заливных блюд.

Тема 8. Изменения, происходящие в рыбе и морепродуктах

Химический состав и особенности строения мышц рыб. Классификация нерыбных морепродуктов. Изменения пищевых веществ, содержания воды и сухих веществ, образование новых вкусовых и ароматических веществ при кулинарной обработке рыбы и нерыбных морепродуктов.

Тема 9. Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях

Химический состав круп, бобовых, макаронных изделий. Деструкция клеточных стенок круп и бобовых, изменение содержания растворимых веществ.

Раздел 2. Технология блюд и кулинарных изделий

Тема 10. Технология супов

Технологическая характеристика сырья, классификация, ассортимент, особенности технологии, выход супов, рецептуры. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при приготовлении первых блюд. Особенности подачи.

Тема 11. Технология соусов

Ассортимент, рецептуры и технология, пищевая ценность. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при приготовлении первых блюд. Требования к качеству, кулинарное использование.

Тема 12. Технология блюд из картофеля, овощей и грибов

Требования к качеству сырья. Классификация блюд из картофеля, овощей и грибов, выход, технология блюд. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при кулинарном приготовлении блюд. Нормы потерь грибов, картофеля, овощей при производстве блюд из них. Требования к качеству готовой продукции. Особенности подачи.

Тема 13. Технология блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога

Классификация, ассортимент, технологическая характеристика сырья, рецептуры, технологические факторы, оказывающие влияние на

интенсивность физико-химических процессов, происходящих при тепловой обработке. Рецептуры и технология блюд из яиц и творога. Физико-химические изменения происходящие при производстве блюд из указанного вида сырья. Требования к качеству готовой продукции.

Тема 14. Технология блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, дичи и кролика

Классификация кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов, ассортимент, классификация, технология. Физико-химические процессы происходящие при кулинарном приготовлении блюд, нормы потерь массы при приготовлении полуфабрикатов и тепловой обработке. Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Ассортимент, требования к качеству.

Тема 15. Технология блюд из рыбы, морепродуктов и раков

Классификация, ассортимент полуфабрикатов и готовых блюд. Факторы оказывающие влияние на интенсивность физико-химических показателей, нормы потерь массы полуфабрикатов при приготовлении полуфабрикатов и тепловой обработке. Требования к качеству готовой продукции.

Тема 16. Технология сладких блюд и напитков

Классификация, ассортимент, технология, физико-химические процессы, происходящие в продуктах при производстве сладких блюд и напитков, выход и правила подачи. Требования к качеству готовой продукции.

Тема 17. Технология холодных блюд и закусок

Значение в питании холодных блюд и закусок. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок. Бутерброды и банкетные закуски. Салаты и винегреты. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству готовой продукции.

Тема 18. Технология мучных кулинарных изделий

Классификация и ассортимент мучных кулинарных изделий. Технологическая подготовка сырья к производству. Мучные блюда, гарниры и кулинарные изделия. Ассортимент, технология приготовления, физико-химические, биологические и микробиологические процессы, происходящие на стадии замеса теста и производства готовых изделий. Технология фаршей для мучных изделий. Требования к качеству готовой продукции.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: раскрытие сути и особенностей современных информационных технологий, формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по применению современных информационных технологий в профессиональной деятельности.

Задачи:

- формирование у студентов представления о порядке постановки и решения задач для ЭВМ, функционирующих в современных информационно-вычислительных системах;
- формирование знаний о современном состоянии уровня и направлениях развития вычислительной техники, сетевых технологий, программного обеспечения, информационных систем;
- ознакомление с основами разработки программного, аппаратного и пользовательского интерфейса программных продуктов;
- формирование представления об информационных ресурсах обществ, об основах современных информационных технологий переработки информации и их влиянии на успех в профессиональной деятельности;
- приобретение опыта постановки и решения задач, связанных со сбором, обработкой и представлением данных в современных информационно-вычислительных системах;
- овладение опытом работы с программными средствами общего назначения, соответствующими современным требованиям мирового рынка программных средств;
- формирование навыков уверенного пользователя, умеющего работать в качестве пользователя персонального компьютера, самостоятельно использовать внешние носители информации для обмена данными между машинами, создавать резервные копии архивы данных и программ;
- формирование навыков создавать и использовать прикладные базы данных и программы их обработки, создавать и использовать информационные ресурсы сети Интернет;

- овладение навыками работы в локальных и глобальных компьютерных сетях, использовать в профессиональной деятельности сетевые средства поиска и обмена информацией;

- овладение техническими и программными методами, а также организационными мерами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Информационные технологии в сфере общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ОПК-1	Прикладная информатика Проектная деятельность	Учебная практика, ознакомительная практика Учебная практика, технологическая практика

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *общепрофессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Способен применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач	Знать: общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач Уметь: применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач Владеть: навыками применять общее или специализированное программное обеспечение для

		решения профессиональных задач
	ОПК-1.2 Способен выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач ...	Знать: инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач Уметь: выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач Владеть: навыками выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	11	11
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	10	10
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа:	6	6
практические занятия		
лабораторные занятия	6	6
в том числе занятия в форме практической подготовки	2	2
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5
2. Самостоятельная работа студентов, всего	133	133
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>		
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	133	133
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен, зачет с оценкой, зачет</i>	заО	заО
ИТОГО:	ак. часов	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Информация, экономическая информация, Информационные технологии и процессы в торговле. Автоматизированные информационные системы и технологии, их классификация. Базовые информационные технологии.

Информация - это одно из основных универсальных свойств предметов, явлений, процессов объективной действительности, заключающееся в способности воспринимать внутреннее состояние и воздействие окружающей среды, сохранять определенное время его результаты, преобразовывать полученные сведения и передавать результаты обработки другим предметам, явлениям, процессам.

На практике широко используется два термина: данные и информация.

- Под данными понимается любой набор символов и представляемых ими записей, пригодный для обработки, и рассматриваемый безотносительно к их содержательному смыслу, вне связи их с решением конкретной задачи и конкретными пользователями.

- Информация - сведения, получаемые в результате соответствующей группировки, обработки и анализа данных исходя из определенных нужд пользователя.

Информационная технология - это совокупность методов, способов, процессов, используемых для получения новых сведений и знаний для сбора, обработки и применения информации с целью удовлетворения информационных потребностей пользователя в требуемом объеме.

Система управления – совокупность взаимодействующих компонентов: объекта управления и управляющей части.

На основе структуризации информации формируется информационная модель объекта управления.

Информационная модель – совокупность информации, характеризующая свойства и состояние объекта, процесса или явления.

В общем виде понятие «система» охватывает комплекс взаимосвязанных элементов, действующих как единое целое в интересах достижения поставленных целей.

Информационные системы обеспечивают сбор, хранение, обработку, поиск, выдачу информации, необходимой в процессе принятия решений задач из любой области.

В научно-технической литературе часто используются термины «система», «система управления», «автоматизированная система управления», «автоматизированные информационные системы».

Слово «система» происходит от греческого *systema*, что означает целое, составленное из частей или множества элементов, связанных друг с другом и образующих определенную целостность, единство.

Понятие «система» имеет широкую область применения.

Экономическая информационная система (ЭИС) — это совокупность внутренних и внешних потоков прямой и обратной информационной связи

экономического объекта, методов, средств, специалистов, участвующих в процессе обработки информации и выработке управленческих решений.

Современный уровень информатизации общества предопределяет использование новейших технических, технологических, программных средств в различных информационных системах экономических объектов.

Автоматизированная информационная система (ЛИС) представляет собой совокупности информации, экономико-математических методов и моделей, технических, программных, технологических средств и специалистов, предназначенную для обработки информации и принятия управленческих решений.

Тема 2. Структура и состав автоматизированной информационной системы (АИС). Классификация АИС. Функциональные и обеспечивающие подсистемы АИС торговли.

АИС - комплекс автоматизированных информационных технологий, предназначенный для информационного обслуживания — организованного непрерывного технологического процесса подготовки и выдачи потребителям научной, управленческой и др. информации, используемой для принятия решений, в соответствии с нуждами для поддержания эффективной деятельности.

Компоненты и структуры АИС:

модель объекта может отсутствовать либо отождествляться с базой данных. В экспертных системах в качестве модели объекта фигурирует база знаний (БЗ);

модель объекта и БД могут отсутствовать (а соответственно и процессы хранения и поиска данных), если система осуществляет преобразование информации и формирование выходных документов без сохранения исходной, промежуточной, результирующей информации. Если преобразование данных также отсутствует, то подобный объект информационной системой не является (он не выполняет информационной деятельности), и должен быть отнесен к другим классам систем (например, канал передачи информации и т. п.);

процессы ввода и сбора данных являются необязательными, поскольку вся необходимая и достаточная для функционирования АИС информация может уже находиться в БД и составе модели и т. д.

Тема 3. Информационное обеспечение торгового предприятия. Структура и содержание немашинного и внутримашинного информационного обеспечения Системы классификации и кодирования. Классификаторы экономической информации и технология их применения.

Для функционирования АИС необходим комплекс средств, методов и мероприятий, потому АИС имеет набор обеспечивающих подсистем:

- 1.информационное,
- 2.техническое,
- 3.математическое,
- 4.программное,

5. лингвистическое,
6. организационное,
7. правовое,
8. методическое,
9. эргономическое.

Рассмотрим более подробно информационное обеспечение.

Структура и содержание информационного обеспечения (ИО)

Определение 1

Информационное обеспечение - важнейшая обеспечивающая подсистема АИС, предназначенная для снабжения пользователей своевременной и достоверной информацией, характеризующей состояние управляемого объекта и являющейся основой для принятия управленческих решений; представляет собой совокупность средств и методов построения информационной системы экономического объекта.

Информационное обеспечение подразделяется на две большие группы: внешнее и внутримашинное обеспечение.

Определение 2

Внешнее информационное обеспечение представлено системой показателей, системой классификаторов и кодификаторов информации, системами документации и организации документооборота.

О классификаторах и кодировании будет сказано ниже.

Система документации представлена:

- первичными документами (типовые межотраслевые и отраслевые документы; документы, разрабатываемые на самом экономическом объекте);
- выходными документами, которые формируются компьютером и представляются в печатном виде, в них отражается результатная информация (стандартные отчеты, соответствующие учетным регистрам; специализированные и регламентированные отчеты);
- нормативно-справочными документами, которые содержат условно-постоянную информацию о нормативах и нормах материальных и трудовых затрат, ценах, тарифах и др.

Определение 3

Внутримашинное информационное обеспечение включает организацию файлов, массивов в памяти компьютера.

Внутримашинное ИО включает информационную базу АИС. Информационная база в АИС представлена массивами условно-постоянной и текущей информации.

Определение 4

К условно-постоянной информации относятся классификаторы всех видов, специальным образом организованные и хранящиеся в долговременной памяти компьютеров, а именно, следующие справочники: план счетов бухгалтерского учета; объектов аналитического учета; нормативной и другой вспомогательной информации; основные формы унифицированных первичных документов и формы бухгалтерской и статистической отчетности.

Определение 5

К текущей информации относятся массивы текущих данных о хозяйственных операциях, данных об остатках на синтетических и аналитических счетах на начало и конец отчетного периода, массивы первичных документов.

Внутримашинное информационное обеспечение в настоящее время проектируется на принципе интеграции в виде базы данных и банка данных.

Определение 6

База данных – специальным образом организованное хранение информационных ресурсов в виде интегрированной совокупности файлов, обеспечивающей удобное взаимодействие между ними и быстрый доступ к данным.

Тема 4. Техническое и программное обеспечение АИС в торговле. Локальные и вычислительные сети, их использование в торговой деятельности. Глобальные вычислительные сети, Использование Интернет-технологий в торговой деятельности. Электронная коммерция.

Техническое обеспечение – совокупность всех технических средств АИС. К нему относятся универсальное и специализированное техническое обеспечение.

К основным средствам телекоммуникации в торговых организациях относятся локальные вычислительные сети (ЛВС) и глобальная сеть Internet.

Локальная вычислительная сеть представляет собой систему распределенной обработки данных, охватывающую небольшую территорию (диаметром до 10 км) внутри учреждений, банков, офисов и т.п., это система взаимосвязанных и распределенных на фиксированной территории средств передачи и обработки информации, ориентированных на коллективное использование общесетевых ресурсов.

Поддержка принятия управленческих решений, предоставляющая руководителям и управленческому персоналу организации достоверную и оперативную информацию, необходимую для оценки ситуации и принятия правильных решений.

Масштаб и скорость развития Интернета, а также его значительные потенциальные возможности сделали его весьма привлекательным для торговли. При этом меняются технологии ведения бизнеса, совершенствуются бизнес-процессы, формируется иная корпоративная культура.

Важную роль в организации электронного бизнеса играет электронная коммерция. Современные экономисты под этим термином понимают коммерческую деятельность в любой сфере электронного бизнеса, осуществляемую с помощью информационных и телекоммуникационных технологий и систем. Торговым предприятиям электронный обмен данными позволяет обеспечить высокую надежность всего закупочно-сбытового процесса; сократить издержки на обработку информации; более эффективно управлять складскими мощностями за счет сокращения времени между

поступлением и выполнением заказа; сократить ошибки при вводе информации о полученных заказах.

Программное обеспечение (ПО) включает в себя:

- специализированное ПО;
- универсальное ПО;
- системное ПО.

Специализированное программное обеспечение представляет собой программный комплекс, настроенный на решение одной или нескольких функциональных задач и выпуск стандартных выходных документов.

Универсальное программное обеспечение отличает возможность применения для решения широкого спектра задач независимо от предметной области.

Системное программное обеспечение представлено ПО, в среде которого могут функционировать специализированные и универсальные пакеты программ

Тема 5. Автоматизация маркетинга, логистики и коммерческой деятельности. Основные этапы компьютеризации учета в торговле. Обеспечение технической базы и выбор программного обеспечения применительно к специфике торгового предприятия.

Функции информационных систем:

1. Планирование логистических процессов в различных аспектах и на разных временных горизонтах, в том числе прогнозирование спроса и планирование потребностей в материалах.

2. Координация логистических событий, операций и процессов по всей цепи продвижения материальных ценностей и услуг.

3. Мониторинг и контроль протекания логистических операций. Эта функция закладывает основы системы учета запасов, поставок, продаж, затрат и т.п. Текущий мониторинг призван создавать основы для регулирования процессов с целью повышения их бесперебойности.

4. Оперативное управление логистическими процессами, особенно поставками, транспортировкой, хранением, физической дистрибуцией и т.д.

Основные задачи ЛИС

1. Непрерывное обеспечение управляющих органов логистической системы достоверной, актуальной и адекватной информацией о движении заказа.

2. Непрерывное обеспечение сотрудников функциональных подразделений предприятия адекватной информацией о движении продукции по цепи поставок в режиме реального времени.

3. Реализация системы оперативного управления предприятием по ключевым показателям (себестоимость, структура затрат, уровень прибыльности).

4. Обеспечение прозрачности информации об использовании инвестированного капитала для руководства.

5. Предоставление информации для стратегического планирования.

6. Предоставление руководству информации о структуре общих затрат и расходов.

7. Обеспечение возможности своевременного выявления «узких мест».

8. Обеспечение возможности перераспределения ресурсов предприятия.

9. Обеспечение возможности оценки сроков исполнения заказов потребителей.

10. Обеспечение прибыльности предприятия за счет оптимизации логистических бизнес-процессов и др.

Горизонтальной интеграцией считается связь между отдельными комплексами задач в плановых, диспозитивных и исполнительных системах посредством горизонтальных информационных потоков.

В целом преимущества интегрированных ИС заключаются в следующем:

- возрастает скорость обмена информацией;
- уменьшается количество ошибок в учете;
- уменьшается объем непроизводительной, «бумажной» работы;
- совмещаются ранее разрозненные информационные блоки.

Считается, что главную роль во всей архитектуре ЛС играют диспозитивные системы, которые определяют требования к соответствующим исполнительным системам. В отдельных звеньях логистической цепочки для контроля и управления сложными быстропротекающими техническими процессами используются полностью автоматические ЛС. В области экономического анализа и контроля, наоборот, прерогативу принятия решений оставляет за собой человек, а компьютер предоставляет ему нужную информацию.

Для контроля и управления оперативными логистическими процессами важным является обмен информацией в режиме on-line, который позволяет минимизировать время реакции на возникшую ситуацию. Для экономического контроля часто достаточно периодической пакетной обработки данных. Ряд данных о логистических процессах можно вообще обрабатывать автономно на месте, например, на складе, что позволяет существенно сократить объем передачи данных и время реакции на результаты их обработки.

По оценкам специалистов, на логистические информационные системы приходится 10–20 % всех логистических издержек. Важной особенностью является тот факт, что цены аппаратного оборудования в мире быстро понижаются, при этом быстро растет отношение производительности компьютеров к их цене. Отношение стоимости программного обеспечения к аппаратному оборудованию постоянно растет как из-за увеличения масштаба и сложности информационных систем, так и из-за удешевления аппаратного оборудования.

Комплексная информационная система «Галактика» предназначена для автоматизации всего спектра финансово-хозяйственной деятельности средних и крупных предприятий. В ее «Контур логистики» входят

следующие модули: «Управление снабжением», «Управление договорами», «Складской учет», «Управление сбытом», «Поставщики, получатели».

АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 9 з.е.

в академических часах: 328 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда.

С учётом поставленной цели дисциплина «Адаптивная физическая культура» призвана решить следующие задачи:

- способствовать развитию физических качеств и способностей, совершенствованию функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

- сформировать устойчивые мотивы и потребности в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

- привести к овладению технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- развить систему профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

- освоить систему знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- приобрести компетентность в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, в овладении навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями;

- осуществлять коррекцию физического развития студентов с ограниченными возможностями здоровья, реабилитацию двигательных функций организма;
- развивать физические качества и способности обучающегося;
- совершенствовать функциональные возможности организма, укреплять индивидуальное здоровье студента;
- обеспечивать развитие и тренировки всех систем и функций организма студента через оптимальные физические нагрузки;
- формировать жизненно необходимые двигательные умения и навыки;
- содействовать воспитанию нравственно-волевых качеств, развитию коммуникативной и познавательной деятельности;
- воспитывать бережное отношение к своему здоровью, формирование потребности в систематических занятиях физическими упражнениями, устойчивой мотивации к здоровому образу жизни.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Адаптивная физическая культура» относится к базовой части Блока 1 «Дисциплины» (Б1.0.05) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-7		

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной	УК-7.1 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдать нормы здорового образа жизни	Знать: - основные методы и средства адаптивной физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Уметь: - применять методы и средства адаптивной физической культуры для обеспечения полноценной социальной

деятельности		и профессиональной деятельности. Владеть: - основными методами и средствами адаптивной физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
	УК-7.2 Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знать: - основные методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. Уметь: - применять методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. Владеть: - основами методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Всего	ак. часов
		По курсам 1 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	3	3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	2	2
• занятия лекционного типа	2	2
• занятия семинарского типа:		
практические занятия		
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	325	325
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	277	277
- контрольное тестирование	48	48
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет</i>		
ИТОГО:	ак. часов	328
Общая трудоемкость	зач. ед.	328

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Виды адаптивной физической культуры

«Адаптивная физическая культура» – как вид физической культуры человека с отклонениями в состоянии здоровья, включая инвалида, и общества. Объекты познания и воздействия адаптивной физической культуры. «Реабилитация» - как комплекс медицинских, педагогических и социальных мероприятий, направленных на восстановление (или компенсацию) нарушенных функций организма. Социальная интеграция инвалидов и лиц с ОВЗ. Роль адаптивной физической культуры в решении задач социализации населения. Цель адаптивной физической культуры. Задачи адаптивной физической культуры. Виды 4 адаптивной физической культуры. Адаптивное физическое воспитание (образование), адаптивный спорт, адаптивная двигательная рекреация, адаптивная физическая реабилитация, креативные (художественно-музыкальные) телесно-ориентированные практики адаптивной физической культуры, экстремальные виды двигательной активности – как компоненты (виды) адаптивной физической культуры. Их отличительные особенности, задачи, содержание.

Тема 2. История адаптивной физической культуры

Адаптивная физическая культура среди лиц с поражениями опорно-двигательного аппарата. Роль Л.Гутмана в развитии реабилитационного спорта. Сток-Мэндвильские игры инвалидов. Проведение первых Олимпийских игры инвалидов («паралимпийских»). Становление и развитие паралимпийских игр. Физкультурно-спортивное движение среди инвалидов с поражением опорно двигательного аппарата в нашей стране. Спортивные игры инвалидов с поражением опорно-двигательного аппарата. Участие советских спортсменов-инвалидов в международных соревнованиях и Паралимпийских играх. История адаптивного спорта для лиц с поражением слуха. Спортивные соревнования среди инвалидов по слуху в нашей стране и за рубежом. История адаптивной физической культуры для лиц с поражением зрения. Опыт проведения занятий физической культурой и соревнований с участием незрячих спортсменов в России и СССР. Мировое спортивное движение спортсменов-слепых. Международная классификация болезней спортсменов с нарушением зрения. История адаптивной физической культуры для лиц с поражением интеллекта. Роль и заслуги Юнис Кеннеди Шрайвер в возникновении и развитии движения «Спешиал Олимпикс». Распространение программы Спешиал Олимпикс на Американском континенте. Проведение Международных игр Спешиал Олимпикс. Деятельность «Специальной олимпиады России» в нашей стране.

Тема 3. Адаптивная физическая культура в комплексной реабилитации и социальной интеграции лиц с отклонениями в состоянии здоровья

Содержание комплексной реабилитации. Физическая реабилитация как основа любого вида реабилитации (социально-трудовой, социально-бытовой, социально-культурной и др.). Гиподинамия и ее влияние на организм. Негативные последствия гиподинамии. Главные проблемы инвалидов, решаемые в системе комплексной реабилитации. Три основные группы факторов социализации. Социализирующая роль физической культуры. Семья и школа как важнейшие факторы социализации. Гуманизация образования и формирование социального пространства.

Тема 4. Воспитание личности в процессе занятий адаптивной физической культурой

Задачи адаптивной физической культуры в решении воспитательных задач. Устранение психологических комплексов неполноценности (тревоги, потери уверенности в себе, пассивности и т.п.) инвалидов. Работа педагога с семьей. Факторы влияния занятий физическими упражнениями на умственные способности учащихся. Формирование нравственного сознания и развитие нравственных качеств ребенка в процессе занятий адаптивной физической культурой. Применение различных программ «олимпийских уроков» и других вариантов олимпийских мероприятий в воспитании детей с отклонениями в состоянии здоровья и инвалидов. Олимпийский проект «СпАрт» - как одна из форм работы с инвалидами. 5 Задачи эстетического развития учащихся в процессе занятий физическими упражнениями. Объекты эстетических проявлений при занятиях физическими упражнениями. Подготовка учащихся к трудовой деятельности в процессе занятий адаптивной физической культурой. Компоненты адаптивной физической культуры в наибольшей степени соответствующие задачам трудового воспитания. Ценностно-мотивационные компоненты адаптивной физической культуры, выступающие в качестве средств формирования самостоятельности занимающихся. Этапы формирования умений самостоятельно заниматься. Возможности адаптивной физической культуры в воспитании социально-нормативного поведения лиц с отклонениями в развитии интеллекта. Роль игровой и соревновательной деятельности в Специальной олимпиаде. Адаптивная физическая культура и адаптивный спорт в формировании социально-бытовой ориентировки учащихся, закрепления прикладных знаний и умений.

Тема 5. Функции адаптивной физической культуры.

Культурная функция АФК. Педагогические и социальные функции АФК. Педагогические функции (коррекционно-компенсаторная функция АФК, профилактическая функция, образовательная функция, развивающая функция, воспитательная функция, ценностно-ориентационная функция, лечебно-восстановительная функция, профессионально-подготовительная функция, творческая функция, рекреативно-оздоровительная функция, гедонистическая функция, спортивная и соревновательная функция) их

взаимосвязь и особенности проявления в различных формах АФК. Социальные функции АФК (гуманистическая функция, социализирующая функция, интегративная функция, коммуникативная функция, зрелищная и эстетическая функции) их роль в духовном развитии инвалидов и лиц с ограниченными функциональными возможностями.

Тема 6. Принципы адаптивной физической культуры.

Принципы – как составная часть методологии АФК. Три уровня принципов АФК. Социальные принципы (принцип гуманистической направленности, принцип непрерывности физкультурного образования, принцип социализации, принцип интеграции, принцип приоритетной роли микросоциума) и их значимость в социализации и интеграции индивидуума в обществе. Общеметодические принципы (принцип научности, принцип наглядности, принцип доступности, принцип систематичности и последовательности, принцип прочности) их значимость для решения задач воспитания, обучения, развития личности. Специально-методические принципы (принцип диагностирования, принцип дифференциации и индивидуализации, принцип коррекционно-развивающей направленности педагогического процесса, принцип компенсаторной направленности педагогических воздействий) Принцип учета возрастных особенностей, призывающий учитывать единство генетического хода развития и максимально использовать чувствительные периоды развития. Принципы адекватности, оптимальности и вариативности педагогических воздействий.

Тема 7. Задачи и средства адаптивной физической культуры.

Общие и специфические задачи АФК. Содержание образовательных, оздоровительных и воспитательных задач. Виды коррекционно-развивающих задач. Средства адаптивной физической культуры. Физические упражнения и их значимость в духовном развитии человека. Классификация физических упражнений (по целевой направленности, по преимущественному воздействию на развитие тех или иных физических качеств, по преимущественному воздействию на определенные мышечные группы, по координационной направленности, по биомеханической структуре движений, по интенсивности выполнения заданий, отражающей степень напряженности физиологических функций, по видам спорта для разных нозологических групп инвалидов, по лечебному воздействию, по исходному положению, по степени самостоятельности выполнения упражнений, по интеграции междисциплинарных связей). Естественно-средовые факторы – как средство АФК. Значимость для инвалидов гигиенических факторов, как средства АФК. Средства медицинской и психологической реабилитации – как дополнительные средства в АФК.

Тема 8. Методы и формы организации адаптивной физической культуры.

Метод – как способ достижения цели. Наиболее типичные методы в АФК. Методы формирования знаний (методы слова и методы наглядности). Методы вербальной и невербальной речи, метод сопряженной речи, метод идеомоторной речи. Приспособления, инвентарь и оборудование,

используемые для формирования представлений о движении. Методы наглядности у глухих и слабослышащих. Методы и приемы активизации всех функций в обучении и воспитании лиц с умственной отсталостью. Особенности применения метода наглядности при занятиях физическими упражнениями инвалидов с поражением опорно-двигательного аппарата. Методы обучения двигательным действиям. Метод расчлененного и метод целостного обучения. Использование подводящих и имитационных упражнений как вспомогательный метод обучения. Тренажерные устройства в работе с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями. Методы и методические приемы, используемые в практике АФК. Методы развития физических качеств и способностей. Применение различных методов для развития мышечной силы. Эффективные методы для развития скоростных качеств. Методы развития выносливости. Методы и методические приемы для развития гибкости. Методические приемы для развития координационных способностей. Игровой метод в работе с людьми, имеющими разные виды нарушений. Классификация подвижных игр (по степени адаптации к отдельным нозологическим группам, по преобладающему виду действий и движений, по преимущественной направленности развития физических способностей, по степени интенсивности, по направлениям развития познавательных способностей и психических функций). Методы воспитания личности. Стратегические методы и методы педагогического воздействия. Роль воспитывающей среды и воспитывающей деятельности. Осмысление человеком себя в реальной жизни. Методы педагогического воздействия (метод убеждения, метод упражнения, метод педагогической оценки, метод наказания). Методы организации взаимодействия педагога и занимающихся (индивидуальные и индивидуально-групповые и малогрупповые занятия). Формы организации адаптивной физической культуры. Систематические, эпизодические, индивидуальные, массовые, соревновательные, игровые формы занятий АФК. Урок – как основная форма занятий во всех видах адаптивной физической культуры. Виды уроков. Неурочные формы занятий АФК. Адаптивное физическое воспитание, адаптивная физическая рекреация, адаптивный спорт.

МИКРОБИОЛОГИЯ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины. Формирование у студентов целостного представления о теоретических и практических основах микробиологии продовольственных товаров.

Задачи: приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области микробиологии для исследования и контроля качества пищевого сырья и продукции

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Микробиология относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ПК-2 Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в	Нет	Товароведение продовольственных товаров Технология мучных кондитерских изделий Барное дело Технология специальных видов питания Технология ресторанной продукции Технология продукции функционального назначения Физиология питания Основы здорового питания

соответствии с технологической документацией	Технология кулинарной продукции за рубежом Технология производства фирменных национальных блюд Производственная практика, технологическая практика
--	--

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: основы микробиологии, используемые в традиционных и современных технологиях приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента Уметь: применять основы микробиологии, используемые в традиционных и современных технологиях приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента Владеть: способностью применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	17	17
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	16	16
• занятия лекционного типа	8	8

• занятия семинарского типа:			
практические занятия		8	8
лабораторные занятия			
в том числе занятия в форме практической подготовки		1	1
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0.5	0.5
2. Самостоятельная работа студентов, всего		91	91
– курсовая работа (проект) (при наличии)			
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>		91	91
–			
–			
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет с оценкой</i>			
ИТОГО:	ак. часов	3	3
Общая трудоемкость	зач. ед.	108	108

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Современное учение о морфологии и физиологии микроорганизмов.

Микробиология естественной среды обитания микроорганизмов. Влияние условий окружающей среды на развитие микроорганизмов. Морфология и физиология микроорганизмов. Основные принципы регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при хранении пищевых продуктов.

Тема 2. Патогенные микроорганизмы и их пищевая опасность для здоровья человека

Патогенные микроорганизмы. Пищевые заболевания микробной природы. Микроорганизмы, образующие токсины. Санитарно-показательные микроорганизмы. Пищевые отравления немикробной этиологии.

Тема 3. Микробиология мяса и мясной продукции.

Микрофлора мяса и мясной продукции. Методы определения и требования стандартов.

Тема 4. Микробиология молока и молочных продуктов

Микрофлора молока-сырья и молочной продукции. Методы определения и требования стандартов.

Тема 5. Микробиология яиц и яичной продукции

Микрофлора яиц и яичной продукции. Методы определения и требования стандартов.

Тема 6. Микробиология рыбы и рыбной продукции.

Микрофлора рыбы и рыбной продукции. Методы определения и требования стандартов.

Тема 7. Микробиология муки, зерна и круп.

Микрофлора муки, зерна и круп. Методы определения и требования стандартов.

Тема 8. Микробиология плодов и овощей.

Микрофлора плодов и овощей, плодоовощной продукции. Методы определения и требования стандартов.

Тема 9. Микробиология баночных консервов.

Микрофлора баночных консервов. Методы определения и требования стандартов

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является углубленное изучение основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровье и сохранении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов. Это позволит будущим бакалаврам-технологам при организации общественного питания обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности при производстве и хранении безопасных продуктов.

Задачи: изучение общих положений и нормативно-законодательной базы, этапов гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапов ее проведения, структуры, санитарно-технического устройства и организации работы предприятия общественного питания, санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания, освоение современных методов дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Санитария и гигиена питания относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	нет	Производственный контроль на предприятиях питания Дизайн интерьера предприятий индустрии питания Фирменный стиль предприятий питания Производственная практика, технологическая практика Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2	ПК-2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: санитарно-гигиенические требования, принятых в организации Уметь: контролировать выполнение работниками основного производства организации питания санитарно-гигиенических требований, принятых в организации Владеть: способностью контролировать выполнение работниками основного производства организации питания санитарно-гигиенических требований, принятых в организации

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов
--------------------------	-----------

		Всего	4 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		13	13
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		12	12
• занятия лекционного типа		6	6
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		6	6
лабораторные занятия			
в том числе занятия в форме практической подготовки		2	2
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий			
2. Самостоятельная работа студентов, всего		95	95
– курсовая работа (проект) (при наличии)			
– иные виды самостоятельной работы		95	95
3. Промежуточная аттестация: зачет			
ИТОГО:	ак. часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Гигиена и санитария предприятий питания

1. Каковы роль и значение питания в сохранении здоровья населения;
2. Основные аспекты гигиены питания;
3. Пути увеличения производства высококачественных продуктов питания.
4. Важнейшие постановления правительства, направленные на увеличение производства продуктов питания.
5. Значение пищи и ее компонентов в поддержании нормальной жизнедеятельности человека

Тема 2. Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли

1. Нормативные характеристики санитарного благополучия производственных и других помещений предприятий отрасли.
2. Виды отоплений и санитарно-гигиенические требования к отопительным устройствам на предприятиях отрасли.
3. Виды вентиляционных систем применяются на предприятиях отрасли.
4. Требования, предъявляемые к вентиляционным системам, а также санитарные нормативы кратности обмена воздуха.
5. Системы водоснабжения и способы очистки воды.
6. Гигиенические требования к водоснабжению на предприятиях отрасли существуют.

7. Виды канализационных систем и санитарные требования, предъявляемые к устройству и эксплуатации канализации на предприятиях отрасли.

8. Гигиеническую оценку естественного и искусственного освещения помещений предприятий отрасли.

9. Нормы освещенности и гигиенические требования, предъявляемые к осветительной арматуре.

Тема 3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли

1. Особенности проектирования складских помещений.

2. Особенности проектирования заготовочных цехов.

3. Особенности проектирования холодного и горячего цехов.

4. Особенности проектирования кондитерских цехов.

5. Особенности проектирования моечных и камеры пищевых отходов.

6. Особенности проектирования помещений для персонала?

Тема 4. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре

1. Требования предъявляют к материалам для изготовления оборудования, посуды, инвентаря, используемых в ресторанной практике.

2. Санитарные правила использования механического оборудования.

3. Санитарные правила использования немеханического оборудования.

4. Маркировка инвентаря, каково значение маркировки разделочных досок.

Тема 5. Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания

1. Медицинский контроль за состоянием здоровья производственного персонала, его формы и периодичность.

2. Правила личной гигиены производственного персонала.

3. Заболевания и бактерионосительство препятствующие допуск к работе на предприятиях отрасли.

Тема 6. Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика

1. Дезинфекция. Методы и средства дезинфекции.

2. Способы проведения дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря.

3. Профилактические и истребительные мероприятия дезинсекции и дератизации.

4. Методы и средства борьбы с мухами и другими насекомыми.

5. Какие методы и средства борьбы с грызунами применяют на предприятиях отрасли.

Тема 7. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение

1. Способ проведения первичной экспертизы мяса.
2. Санитарно-гигиеническая характеристика рыбы и рыбопродуктов.
3. Органолептическая и лабораторная экспертиза свежести рыбы.
4. Санитарно-гигиенические требования к сырам, сухому и сгущенному молоку, коровьему маслу и мороженому.
5. Санитарно-гигиеническая характеристика и условия хранения овощей, фруктов, ягод, грибов, а также зелени.
6. Санитарно-гигиеническая оценка продуктов переработки зерна.

Тема 8. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению

1. Общие санитарные требования, предъявляемые к перевозке и хранению пищевых продуктов на предприятиях отрасли.
2. Требования к транспорту и оборотной таре для перевозки пищевых продуктов, полуфабрикатов и особо скоропортящихся продуктов.
3. Обработка транспорта и оборотной тары при перевозке пищевых продуктов.
4. Санитарные требования предъявляются к содержанию складских помещений.
5. Прием пищевых продуктов.

Тема 9. Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов

1. Гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов.
2. Повышенные санитарные требования к изготовлению рубленых изделий из мяса и птицы.
3. Санитарные требования к изготовлению студней и заливных.
4. Гигиеническое обоснование необходимости вторичной тепловой обработки.
5. Санитарные требования к обработке яиц и использованию яичных продуктов.
6. Оценка фритюрных жиров.
7. Требования предъявляются к производству кондитерских изделий с кремом.

Тема 10. Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции

1. Эпидемиологическая характеристика кондитерских изделий с кремом, санитарные требования, предъявляемые к их изготовлению.
2. Санитарные требования предъявляются к ассортименту продукции общественного питания.
3. Санитарные требования предъявляются к изготовлению студней, заливных, блинчиков и пирожков с мясной начинкой.

4. Санитарные требования предъявляются к обработке овощей и изготовлению салатов.
5. Санитарные требования предъявляются к изготовлению продукции с использованием фритюрных жиров.
6. Санитарные правила необходимо соблюдать при реализации готовой пищи.
7. Гигиенические требования предъявляются к качеству продукции общественного питания.
8. Производственный контроль на предприятии.

Тема 11. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения

1. Гигиенические особенности питания организованных коллективов на промпредприятиях.
2. Гигиенические особенности питания детей и подростков (детские дошкольные учреждения, детские оздоровительные учреждения) необходимо учитывать.
3. Перечень основной нормативно-законодательной документации используется на предприятиях общественного питания, связанный с аспектом санитарии и гигиены питания.
4. Гигиенические особенности питания организованных коллективов (в школах, в средних учебных заведениях).
5. Санитарно-гигиенические требования предъявляются к работе пищеблоков санаторно-курортных комплексов.
6. Санитарно-гигиенические требования предъявляются к функциональному детскому питанию.

Тема 12. Реализация концепции безопасности ХАССП

1. Система ХАССП и как она зарождалась и развивалась.
2. Основные термины связаны с этой системой.
3. Перечень основных принципов заложен в систему ХАССП.
4. Взаимосвязанные этапы практически реализуют принципы системы ХАССП.
5. Области программы ХАССП на предприятии общественного питания.
6. Документирование в процессе применения системы ХАССП.

ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Инженерная графика» является формирование пространственного воображения и выработка знаний и навыков для выполнения и чтения графических изображений (чертежей и схем) в машинной графике, составление документации (конструкторской и технической) в соответствии с действующей нормативной базой.

Задачи освоения дисциплины:

- целенаправленная подготовка бакалавров, владеющих современным инструментарием в области машинной графики;

- формирование основ графической и геометрической культуры научно-технической деятельности, ориентированной на современные интеллектуальные технологии;

- ознакомление со структурой и функциями сборочных единиц общетехнического назначения при разработке соответствующей им проектно-конструкторской документации, с содержанием стадий проектирования и конструирования, а так же возможностями графического моделирования средствами инженерной графики в современных САПР;

- освоение теории графических отображений и построенных на ее основе языков графического представления информации о линиях, поверхностях и геометрических телах, используемых в традиционной и компьютерной технологиях

- формирование навыков использования всего спектра возможностей графического редактора;

- развитие умений применять графические и геометрические знания в решении практических задач согласно требованиям ЕСКД и СПДС.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Инженерная графика» относится части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы

бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-1	Безопасность жизнедеятельности Б1.В.19 Экология Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная практика Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая практика	Производственная практика, технологическая практика Производственная практика, организационно-управленческая практика Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-2	-	Холодильная техника и технология Процессы и аппараты пищевых производств Производственная практика, технологическая практика

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных и профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-5	ПК-5.2 Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование , проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера	Знать: правила эксплуатации и обслуживания оборудования Уметь: обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования Владеть: способностью обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	По семестрам 7 семестр	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	9	9	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	8	8	
• занятия лекционного типа	2	2	
• занятия семинарского типа:			
практические занятия	6	6	
лабораторные занятия			
в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	1	1	
2. Самостоятельная работа студентов, всего	99	99	
– курсовая работа (проект) (при наличии)			
– иные виды самостоятельной работы	99	99	
–			
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам			
3. Промежуточная аттестация:			
зачет			
ИТОГО:	ак. часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Общие правила выполнения чертежей

Значение инженерной графики в профессиональной деятельности. Инструменты и принадлежности для выполнения графических работ в технике ручной графики. Стандартизация. Масштаб. Применение и обозначение масштаба. Линии чертежа. Значение линий для наглядности чертежа и его прочтения. Типы шрифтов, их отличительные и общие свойства.

Тема 2. Геометрические построения

Графические приемы выполнения изображений. Взаимосвязь математических положений и приемов графических построений. Графические приемы построения параллельных и перпендикулярных прямых, деление отрезков прямых, углов и окружностей на равные части.

Сопряжения. Уклон и конусность, их обозначение на чертеже. Лекальные кривые. Последовательность вычерчивания контура технической детали.

Тема 3. Проекционное черчение

Методы проецирования. Преобразование чертежа для определения действительных величин. Аксонометрические проекции. Геометрические тела. Взаимное пересечение геометрических тел.

Тема 4. Основы технического черчения

Общие правила выполнения чертежей. Технический рисунок. Изображение и обозначение резьбы. Разъемные соединения. Чертежи деталей. Эскизы.

Тема 5. Сборочный чертеж

Понятие о сборочном чертеже, его назначение и содержание. Чтение и детализирование сборочных чертежей. Составление спецификаций.

Тема 6. Выполнение чертежей по специальности

Общие сведения о строительных чертежах. Правила выполнения схем. Определения. Стандартные форматы. Стандартные масштабы. Типы линий, размеры, области применения. Шрифты чертежные. Типы шрифтов, их отличительные и общие свойства. Номер шрифта. Прописные и строчные буквы. Размеры и конструкции букв и цифр. Чтение чертежей.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 5 з.е.

в академических часах: 180 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование у обучающихся способности использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Задачи освоения дисциплины (модуля):

- изучить технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;

- приобрести умения и навыки организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, документооборот по производству на предприятии питания с учетом основ товароведения продовольственных товаров;

- приобрести умения и навыки использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Товароведение продовольственных товаров относится части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие	Последующие дисциплины
-----------------	----------------	------------------------

	дисциплины (модули), практики	(модули), практики
ПК-2	Микробиология	Безопасность продовольственного сырья Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение Охрана труда Холодильная и тепловая техника Процессы и аппараты пищевых производств Производственная практика, технологическая практика Производственная практика, организационно-управленческая практика Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: способы осуществления оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания Уметь: осуществлять оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания Владеть: навыками осуществления оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе

		выполнения технологических операций производства продукции питания
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: способы осуществления оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания Уметь: осуществлять оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания Владеть: навыками осуществления оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 4 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	21	21
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	20	20
• занятия лекционного типа	8	8
• занятия семинарского типа:	12	12
практические занятия		
лабораторные занятия		
в том числе занятия в форме практической подготовки	1	1
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5
2. Самостоятельная работа студентов, всего	150	150
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>		
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>		
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам	9	9

3.Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>			
ИТОГО:	ак. часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы товароведения

Тема 1. Потребительские свойства, качество и безопасность продовольственных товаров

Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Химический состав пищевых продуктов, потребительские свойства (пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, усвояемость, биологическая эффективность, доброкачественность, безвредность, органолептические показатели).

Качество продовольственных товаров.

Основные понятия и термины в области качества. Показатели качества, в т.ч. безопасность продукции. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров и продовольственного сырья.

Градации качества: классы, торговые сорта, стандартная, нестандартная продукция, брак.

Дефекты товаров и их классификация.

Тема 2. Классификация, кодирование и маркировка продовольственных товаров

Принципы и системы классификации (биологическая, учебная, торговая, государственная и международная классификация) продовольственных товаров. Кодирование продовольственных товаров. Основные правила маркировки продовольственных товаров.

Тема 3. Проблемы хранения и основы консервирования продовольственных товаров

Основные процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении. Факторы, влияющие на сохраняемость продовольственных товаров. Сроки хранения, сроки годности, сроки реализации продовольственных товаров.

Основные способы консервирования пищевых продуктов и сырья. Сущность способов, влияние на пищевую ценность и сохраняемость.

Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения

Тема 4. Классификация, ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров

Потребительские свойства, пищевая ценность, значение в питании зерномучных товаров. Зерно. Классификация, строение, химический состав,

показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения зерна, дефекты, их причины и меры предупреждения.

Крупы. Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения круп, дефекты, их причины и меры предупреждения.

Хлебобулочные изделия. Классификация, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества хлебобулочных изделий. Болезни, дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки реализации хлебобулочных изделий.

Макаронные изделия. Классификация, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества макаронных изделий. Условия и сроки хранения.

Сухарные и бараночные изделия. Классификация. Потребительские свойства. Факторы формирования качества в процессе производства.

Показатели качества изделий. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

Пищевые концентраты. Концентраты обеденных блюд. Сухие продукты для детского и диетического питания. Овсяные диетические продукты. Сухие завтраки. Сырьё и основы технологии производства. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности зерна, крупы, муки, хлебобулочных и макаронных изделий, пищевых концентратов.

Тема 5. Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов

Особенности химического состава овощей и плодов. Свежие овощи. Классификация овощей. Характеристика хозяйственно-ботанических сортов овощей, сроки созревания, использование. Болезни овощей. Свежие плоды. Классификация плодов и ягод. Помологические и ампелографические (для винограда) сорта плодов, сроки созревания, назначение и использование. Болезни плодов.

Градации качества - классы и товарные сорта; стандартные, нестандартные, брак. Упаковка, транспортирование. Режимы и способы хранения плодов и овощей. Изменение потребительских свойств свежих плодов и овощей при хранении. Свежие грибы. Классификация и потребительские свойства свежих грибов. Деление на категории в зависимости от товарной и пищевой ценности. Переработанные плоды, овощи, грибы. Сушеные плоды и овощи. Способы сушки. Оценка качества, упаковка, хранение сушеных овощей и плодов. Квашеные овощи. Условия и сущность процессов производства квашеных и соленых овощей. Потребительские свойства квашеных и соленых овощей. Требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Плодовоовощные консервы: сущность процессов производства, основные виды и ассортимент. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения консервов. Быстрозамороженные овощи и плоды. Потребительские свойства и использование. Ассортимент, хранение. Переработанные грибы:

маринованные, отварные грибы. Требования к качеству. Показатели безопасности свежих и переработанных плодов, овощей и грибов.

Тема 6. Потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров

Крахмал. Сырьё и особенности производства крахмала. Виды крахмала и отличительные особенности. Качество крахмала, товарные сорта. Упаковка, хранение. Основные виды крахмалопродуктов: модифицированные крахмалы, патока, глюкоза, искусственное саго. Требования к качеству, использование.

Сахар. Сырьё и особенности производства сахара. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, хранение.

Мед. Особенности состава и пищевой ценности. Классификация меда по источникам сбора нектара, способу получения. Требования к качеству. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения. Методы обнаружения фальсификации меда. Признаки натуральности меда. Хранение меда.

Кондитерские изделия. Значение в питании, классификация кондитерских изделий.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Химический состав и пищевая ценность.

Мармелад. Виды, формирование качества в процессе производства. Сущность процесса студнеобразования. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения.

Пастила и зефир. Отличительные особенности видов, формирование потребительских свойств в процессе производства. Ассортимент.

Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения.

Варенье, джем, повидло, желе, конфитюр, цукаты.. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, их причины и меры предупреждения.

Карамельные изделия. Особенности состава, факторы формирования качества карамели в процессе производства. Ассортимент карамели. Показатели качества, дефекты, их причины и меры предупреждения.

Шоколад и какао-порошок. Характеристика сырья и процессов производства шоколада. Классификация, химический состав и пищевая ценность. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

Виды какао-порошка. Состав. Формирование качества в процессе производства. Требования к качеству, дефекты.

Конфетные изделия. Формирование качества конфетных масс в процессе производства. Показатели качества, дефекты, их причины и меры предупреждения. Ассортимент конфет. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Особенности производства и характеристика видов драже, ириса. Ассортимент, требования к качеству, дефекты.

Халва и восточные сладости. Сырьё и особенности получения халвы. Химический состав и пищевая ценность халвы. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Классификация и общая характеристика восточных сладостей; ассортимент, показатели качества, дефекты, их причины и меры предупреждения.

Мучные кондитерские изделия. Классификация и общая характеристика.

Печенье: виды, сырьё и особенности производства печенья, ассортимент, показатели качества.

Пряничные изделия: виды (сырцовые, заварные) состав и особенности производства, формирование ассортимента, требования к качеству.

Вафли: виды, особенности производства формирование ассортимента, требования к качеству.

Торты и пирожные: виды в зависимости от основного и отделочного полуфабрикатов, состав и особенности получения, ассортимент, требования к качеству. Упаковка, условия и сроки хранения кондитерских изделий.

Показатели безопасности сахара, крахмала, меда и кондитерских товаров.

Тема 7. Классификация, формирование качества, ассортимент вкусовых товаров

Общая характеристика, назначение вкусовых товаров.

Безалкогольные напитки: общая характеристика, значение в питании.

Минеральные воды: классификация и ассортимент, особенности состава и назначения.

Газированные напитки. Хранение безалкогольных напитков. Соковая продукция. Особенности производства. Классификация соковой продукции. Требования к качеству соков.

Квас. Сырьё и производство хлебного кваса. Основные виды кваса. Требования к качеству, дефекты и хранение кваса.

Пиво: Сырьё и особенности получения пива. Ассортимент пива, светлое и тёмное пиво. Требования к качеству пива. Дефекты, их причины и меры предупреждения, условия и хранение пива.

Алкогольные напитки. Влияние алкоголя на организм человека. Сырьё для производства спирта этилового пищевого. Сорты спирта этилового ректифицированного. Виды и сорта водки. Классификация и ассортимент ликёроводочных изделий. Особенности их получения и состава. Требования к качеству водки и ликёроводочных изделий. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Хранение ликёроводочной продукции.

Виноградные вина. Формирование потребительских свойств в процессе производства виноградных вин. Классификация вин. Показатели и экспертиза качества. Дефекты и болезни виноградных вин, их причины и меры предупреждения. Хранение вин.

Игристые вина: отличительные особенности, формирование качества в процессе производства шампанского, игристых и шипучих вин.

Плодово-ягодные вина. Особенности производства, ассортимент, качество.

Коньяк. Особенности получения и формирования ассортимента: ординарные, марочные, коллекционные. Оценка качества и хранение коньяков.

Чай. Формирование потребительских свойств различных видов чая. Классификация чая. Чай байховый, прессованный чай. Требования к качеству чая, торговые сорта, условия и сроки хранения.

Кофе: виды и сорта кофе, закупаемого Россией. Химический состав кофейных зерен. Формирование потребительских свойств торговых сортов жареного натурального кофе. Растворимый кофе: особенности производства, формирование качества. Кофейные напитки: особенности состава и формирования ассортимента, назначение и использование. Требования к качеству кофе, условия и сроки хранения. Показатели безопасности чая, кофе, чайных и кофейных напитков.

Пряности и приправы. Значение в питании. Классификация и характеристика видов, особенности состава отдельных видов, назначение.

Поваренная соль: значение в питании, виды, требования к качеству.

Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения

Тема 8. Классификация, ассортимент, экспертиза качества и хранение пищевых жиров

Состав свойства, значение в питании жировых товаров.

Растительные масла. Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения.

Животные топленые жиры. Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения.

Маргарины. Сущность гидрогенизации жиров. Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения.

Майонезы. Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения.

Кулинарные жиры. Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения. Маргарины. Сущность гидрогенизации жиров. Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения. Майонезы. Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения.

Тема 9. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества молока и молочных продуктов

Химический состав и значение в питании молока и молочных продуктов. Молоко и сливки. Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения.

Дефекты молока. Кисломолочные продукты. Сущность получения. Классификация, виды и ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения.

Дефекты кисломолочных продуктов

Сыры. Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства и созревания, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения. Дефекты сыров. Масло из коровьего молока. Классификация, ассортимент, способы получения, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения. Дефекты масла.

Молочные консервы. Сгущенные и сухие молочные консервы. Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения. Дефекты сгущенных и сухих молочных консервов.

Тема 10. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент мяса и мясных продуктов

Мясо убойных животных. Значение в питании. Классификация, факторы, формирующие потребительские свойства мяса. Химический и морфологический состав мяса. Послеубойные изменения мяса, холодильная обработка. Изменения качества мяса при хранении. Категории свежести мяса. Стандартная разрубка туш. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса. Показатели и экспертиза качества мяса.

Мясо домашней птицы. Особенности химического состава, пищевая ценность. Классификация, показатели и экспертиза качества мяса птицы. Условия и сроки хранения мяса птицы.

Мясные субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Использование. Показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения субпродуктов. Мясные копчености. Значение в питании. Классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств в процессе производства. Показатели и экспертиза качества. Дефекты. Условия и сроки хранения мясных копченостей.

Колбасные изделия. Значение в питании. Классификация, товарные сорта, формирование ассортимента. Формирование потребительских свойств колбасных

изделий в процессе производства. Показатели и экспертиза качества колбасных изделий. Дефекты. Условия и сроки хранения колбасных изделий.

Мясные консервы. Значение в питании. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация и

ассортимент. Показатели и экспертиза качества мясных консервов. Дефекты. Условия и сроки хранения мясных консервов.

Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты. Классификация и характеристика отдельных видов. Показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.

Мясные кулинарные изделия. Классификация и характеристика отдельных видов. Показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения. Показатели безопасности мяса и мясных товаров.

Тема 11. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов

Классификация промысловых рыб. Морфология рыбы. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды). Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.

Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения.

Соленая рыба. Влияние способа посола на формирование потребительских свойств. Ассортимент, показатели и экспертиза качества, условия и сроки хранения. Дефекты.

Вяленые и сушеные рыбные товары. Сущность технологической обработки рыбы в процессе вяления и сушки. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения.

Копченая рыба. Основные способы копчения рыбы, их влияние на формирование качества. Ассортимент, показатели и экспертиза качества. Дефекты. Условия и сроки хранения.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация. Характеристика видов и разновидностей. Маркировка, упаковка, хранение, требования к качеству, дефекты и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Общая характеристика, классификация и ассортимент. Показатели и требования к качеству. Упаковка, условия и сроки хранения.

Икорные товары. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность икры. Классификация икры. Ассортимент. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Нерыбное водное сырье и морепродукты. Потребительские свойства и значение в питании. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности рыбных продуктов.

Тема 12. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров

Яйца куриные. Строение и химический состав куриных яиц. Классификация куриных яиц. Показатели и оценка качества куриных яиц. Дефекты куриных яиц. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения куриных яиц.

Продукты переработки яиц. Ассортимент, основы технологии производства. Показатели и оценка качества продуктов переработки куриных яиц.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения безопасности продуктов питания, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

В задачи освоения дисциплины входит формирование представлений студентов:

- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля безопасности сырья и продуктов;
- изучение способов снижения вредного влияния ксенобиотиков на человека и окружающую среду;
- изучение принципов обеспечения безопасности сырья и продуктов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Наименование дисциплины относится части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ПК-2	-	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания Экономика предприятий

		общественного питания Экономика и управление производством Производственная практика, технологическая практика Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
--	--	---

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2	ПК-2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: методы оценки безопасности продовольственного сырья и продуктов, формы отчетности для предоставления результатов Уметь: оценивать результаты безопасности продовольственного сырья и продуктов, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии Владеть: навыками оценки безопасности продовольственного сырья и продуктов, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам

		5 семестр	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		15	15
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		14	14
• занятия лекционного типа		6	6
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		8	8
лабораторные занятия			
в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0.5	0.5
2. Самостоятельная работа студентов, всего		93	93
– курсовая работа (проект) (при наличии)			
– иные виды самостоятельной работы		93	93
–			
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам		9	9
3. Промежуточная аттестация:			
зао			
ИТОГО:	ак. часов	108	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	4

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Научные и практические аспекты нутрициологии

1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Межпредметные связи с дисциплинами товароведного цикла, а также химией, физикой, основами микробиологии.

2. Основные термины и определения в области безопасности продукции, виды требований к безопасности в соответствии с ФЗ No 184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании».

3. Современное состояние и перспективы развития науки о питании -нутрициологии. Потребность человека в пищевых веществах и энергии.

4. Опасности, связанные с недостатком или избытком основных биохимических компонентов пищи. Формула сбалансированного питания

Тема 2. Национальная и международная системы обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания

1. Анализ нормативно-законодательной базы РФ в области обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Государственный надзор и контроль в области обеспечения безопасности питания.

2. Международная система обеспечения безопасности товаров. Международные организации, работающие в области обеспечения безопасности товаров.

Тема 3. Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в продукты питания

1. Классификация и характеристика основных ксенобиотиков, поступающих из окружающей среды. Пути их попадания в сырье, пищевые продукты.

2. Виды и характер токсичного воздействия ксенобиотиков, поступающих из окружающей среды, на организм человека. Характеристика биологической активности и уровня токсичности отдельных видов ксенобиотиков. Продукты питания, подверженные указанным видам загрязнения.

3. Нормирование содержания ксенобиотиков, поступающих из окружающей среды, критерии оценки и контроль безопасности пищевых продуктов

Тема 4. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками, поступающими из окружающей среды (антропогенными ксенобиотиками)

1. Классификация и характеристика основных ксенобиотиков, поступающих из окружающей среды. Пути их попадания в сырье, пищевые продукты.

2. Виды и характер токсичного воздействия ксенобиотиков, поступающих из окружающей среды, на организм человека. Характеристика биологической активности и уровня токсичности отдельных видов ксенобиотиков. Продукты питания, подверженные указанным видам загрязнения.

3. Нормирование содержания ксенобиотиков, поступающих из окружающей среды, критерии оценки и контроль безопасности пищевых продуктов

Тема 5. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками биологического (природного) происхождения

1. Общая характеристика и классификация природных токсикантов. Бактериальные токсины. Пути попадания бактериальных токсинов в продукты питания. Профилактические мероприятия по предупреждению токсинообразования.

2. Микотоксины. Характеристика биологической активности и уровня токсичности отдельных видов ксенобиотиков. Пути попадания микотоксинов в продукты питания. Профилактические мероприятия по предупреждению токсинообразования.

3. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов микотоксинами

Тема 6. Гигиенические нормативы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов по микробиологическим показателям

1. Микробиологические показатели оценки санитарно-гигиенического состояния пищевых продуктов и непродовольственных товаров (парфюмерно-косметические товары).

2. Классификация и характеристика групп микроорганизмов в структуре санитарно-гигиенических нормативных документов: санитарно-показательные, условно-патогенные, патогенные, микроорганизмы порчи.

3. Характеристика и контроль за микроорганизмами заквасочной микрофлоры и пробиотиков.

4. Характеристика токсикозов.

5. Характеристика токсикоинфекций. Роль пищевых продуктов и парфюмерно-косметических товаров как первичных и вторичных объектов инфицирования.

6. Характеристика пищевых инфекционных заболеваний. Значение пищевых продуктов в распространении пищевых инфекционных заболеваний. Способы профилактики пищевых инфекционных заболеваний

Тема 7 Токсичные вещества естественного происхождения

1. Ознакомление с природными токсичными соединениями растительного происхождения (токсины растений и грибов); механизм действия на организм человека.

2. Изучение токсичных соединений морекультуры (моллюсков, ракообразных, сипуатера, сельдевых рыб, водорослей и др.).

3. Токсичные и канцерогенные вещества мяса, молока, яиц, жиров и продуктов их переработки

Тема 8. Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией, полученной с использованием генетически модифицированных организмов, показатели для отнесения продукции к экологичной и «органической»

1. Анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО. Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМО.

2. Методы идентификации и контроля за содержанием ГМО. Гигиенический контроль за пищевой продукцией, содержащей ГМО.

3. Регистрация и маркировка пищевых продуктов из генетически модифицированных источников, Госсанэпиднадзор за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников. Законодательное регулирование создания и применения ГМО при производстве пищевых продуктов.

4. Анализ нормативной и технической документации, регламентирующей методы оценки соответствия, показатели для отнесения продукции к экологичной и «органической»

МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения 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.

Задачи освоения дисциплины:

- 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 дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания» относится части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
<i>ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового</i>	Холодильная техника и технология	Процессы и аппараты пищевых производств Барное дело Технология специальных видов питания Технология ресторанной продукции Технология продукции функционального назначения Технология кулинарной продукции за рубежом Технология производства фирменных национальных блюд Производственная практика, технологическая практика

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных, общепрофессиональных и профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового	ПК-2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции	Знать: основные нормативные документы для осуществления оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания Владеть: навыками осуществления оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	По семестрам 4 семестр	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	15	15	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14	
• занятия лекционного типа	6	6	
• занятия семинарского типа:			
практические занятия	6	6	
лабораторные занятия			
в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	1	1	
2. Самостоятельная работа студентов, всего	120	120	
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>			
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	120	120	
–			
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам	9	9	
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>			
ИТОГО:	ак. часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы технического регулирования и стандартизации

Тема 1.1. Реформа технического регулирования в Российской Федерации

Реформы в сфере технического регулирования в Российской Федерации. Правовые основы технического регулирования, метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия. Понятие о техническом регулировании. Федеральный Закон «О техническом регулировании». Основные понятия и принципы технического регулирования. Таможенный Союз. Технические регламенты Таможенного Союза (ТР ТС). Содержание и применение ТР ТС. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены ТР ТС. Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований регламентов.

Тема 1.2. Методические основы стандартизации

Сущность стандартизации, цели и задачи. Принципы стандартизации. Объекты стандартизации и их классификация. Характеристика методов стандартизации: упорядочение объектов стандартизации, параметрическая стандартизация, унификация продукции, агрегатирование, комплексная стандартизация, опережающая стандартизация

Тема 1.3. Национальная система стандартизации России

Основы национальной системы стандартизации в России: правовая, нормативная, научно-техническая и организационная. Управление и организация работ по стандартизации в Российской Федерации. Научная база стандартизации. Службы стандартизации в отраслях, регионах, предприятиях: функции, права, обязанности. Органы и службы стандартизации на уровнях управления, их функции.

Тема 1.4. Нормативные документы в области стандартизации

Нормативные акты и документы: классификация по уровню управления, содержанию требований. Порядок разработки, внедрения и изменения документов. Структура и содержание стандартов, их обозначение. Виды стандартов. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации: Определение, виды, структура. Правила и рекомендации по стандартизации: содержание и правовая база. Межотраслевые системы стандартов: виды и их применение в практической деятельности. Государственная система каталогизации (ГСК) Государственный контроль (надзор). Информация о стандартах и нормативных документах. Построение информационных указателей документов по стандартизации.

Тема 1.5. Межгосударственное и международное сотрудничество в области стандартизации

Задачи международного сотрудничества в области стандартизации. Международная стандартизация и ее роль в мировой экономике. Международные организации по стандартизации ИСО, МЭК, МСЭ. Применение международных и региональных стандартов в отечественной практике. Организация работ по стандартизации в рамках Европейского союза. Межгосударственная стандартизация, участие России в межгосударственной стандартизации.

Раздел 2. Метрология

Тема 2.1. Основы технических измерений

Объекты измерений, понятие физической величины и единиц измерения. Основные понятия, связанные с объектами измерения: свойство, величина, количественные и качественные проявления объектов материального мира.

Виды измерения. Характеристика видов измерения по точности, числу измерений, выражению результата, общим приемам получения результата. Международная система единиц физических величин. Реперная шкала, шкала порядка, шкала интервалов. Точность измерений. Отличие равноточных и неравноточных измерений. Методы измерений: определение, характеристика, преимущества и недостатки разных методов. Выбор методов измерений.

Тема 2.2. Характеристика средств измерений Основные понятия и классификация средств измерений. Метрологические характеристики средств измерений. Понятие типа и вида средств измерений. Точность результатов измерений. Класс точности средств измерений. Система воспроизведения единиц величин. Погрешность: понятие, источники, классификация. Алгоритм обработки многократных измерений.

Тема 2.3. Система обеспечения единства измерений в РФ

Понятие метрологического обеспечения. Цели и задачи метрологического обеспечения. Организационные, научные и методические основы метрологического обеспечения. Основные положения закона «Об обеспечении единства измерений». Цель и задачи национальной системы обеспечения единства измерений. Теоретическая, законодательная и практическая метрология, их значение для развития промышленности, услуг, торговли. Структура и функции метрологической службы субъектов хозяйственной деятельности. Основы государственной системы обеспечения единства измерений – правовая, нормативная, техническая, организационная. Государственный метролог. контроль и надзор за соблюдением обеспечения единства измерений. Цель, объекты и сферы распространения государственного метрологического контроля и надзора. Метрологическое обеспечение сферы услуг.

Раздел 3 Сертификация продукции.

Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия

Необходимость государственного регулирования качества и безопасности продукции. Цели и объекты сертификации (подтверждения соответствия). Законодательная, нормативная, научно-техническая и организационная база. Принципы подтверждения соответствия. Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации. Аккредитация и ее роль в обеспечении функционирования системы сертификации. Средства и методы сертификации.

Тема 3.2. Система подтверждения соответствия в России

Организация деятельности по сертификации в России. Формирование систем сертификации, их характеристика. Участники сертификации:

основные функции и права. Ответственность органов по сертификации и экспертов. Ответственность за нарушение правил подтверждения соответствия. Порядок проведения аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий.

Тема 3.3. Сертификация продукции и услуг

Правила и порядок проведения сертификации в РФ. Характеристика схем подтверждения соответствия продукции и услуг. Порядок подтверждения соответствия продукции путем регистрации декларации о соответствии Техническим Регламентам (ТР ТС) Таможенного Союза. Правила заполнения бланков протоколов испытаний, сертификатов соответствия, бланков деклараций о соответствии ТР ТС. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.

Тема 3.4. Сертификация систем менеджмента качества

Значение сертификации систем менеджмента качества. Понятия в области сертификации систем менеджмента качества. Правила и порядок сертификации систем менеджмента качества. Маркировка знаком соответствия системе менеджмента качества. Регистр систем качества. Стандарты регистра. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции. Характеристика стандартов ИСО 9000 – системы менеджмента качества. Управление качеством продукции на пищевых предприятиях. Система ХАССП – анализ рисков и критические контрольные точки

ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является изучение теоретических и практических вопросов в области холодильной техники, холодильной технологии скоропортящихся пищевых продуктов, а также технических средств холодильной технологии.

В ходе изучения дисциплины реализуются следующие задачи:

- уяснить физическую сущность и способы получения искусственного холода, термодинамические основы компрессионных холодильных машин, их типы и конструктивные особенности, охлаждаемые сооружения и холодильное оборудование

- осмыслить теоретические и практические аспекты основы холодильного консервирования, виды холодильной обработки и основные изменения, происходящие в продуктах при охлаждении, низкотемпературной обработке, хранении, отеплении и размораживании;

- формировать практические навыки по внедрению в практику работы предприятий общественного питания современных технических средств холодильной технологии и их эксплуатацию, в частности торговое оборудование, холодильный транспорт, стационарные холодильники, использование которых способствует сохранению качества и сокращению потерь скоропортящихся пищевых продуктов при перевозке, хранении, производстве и реализации;

- изучать научно-технической информацию, связанную с передовыми разработками в области холодильной техники и холодильной технологии в России и за рубежом.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Холодильная техника и технология» относится части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ПК-2	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания	Процессы и аппараты пищевых производств Барное дело Технология специальных видов питания Технология ресторанной продукции Технология продукции функционального назначения Технология кулинарной продукции за рубежом Технология производства фирменных национальных блюд Производственная практика, технологическая практика

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *профессиональных компетенций*.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового	ПК-2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции	Знать: основы и основные параметры холодильного оборудования для обеспечения технологического режима производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Уметь: пользоваться предлагаемыми технологиями принципами подбора технологического оборудования для обеспечения производства продукции питания Владеть: современными

		методиками и принципами подбора технологического холодильного оборудования
	ПК-2.3 Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов	Знать: безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов Уметь: обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов Владеть: навыками безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 4 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	15	15
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	8	8
лабораторные занятия		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5
2. Самостоятельная работа студентов, всего	120	120
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>		
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	120	120
–		
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам	9	9
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен, зачет с оценкой, зачет</i>		
ИТОГО:	ак. часов	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Способы получения холода

Задачи, структура и содержание дисциплины. Понятийный аппарат. Индустрия холода в России и за рубежом. Значение холода для обеспечения населения продуктами питания. Единая непрерывная холодильная цепь. Физическая сущность охлаждения.

Тема 2. Льдотехника

Водный естественный и искусственный лед, получение и применение. Эвтектические смеси, получение и применение. Сухой лед, получение и применение.

Тема 3. Холодильные машины и установки

Теоретические основы машинного охлаждения. Устройство и классификация холодильных машин. Холодильные агенты и требования, предъявляемые к ним. Автоматическое регулирование работы холодильных машин. Агрегатирование узлов холодильных машин, их виды, технико-экономическая характеристика. Абсорбционные и воздушные холодильные машины. Эксплуатация холодильных установок.

Тема 4. Основы консервирования пищевых скоропортящихся продуктов холодом

Основные направления развития холодильной технологии. Преимущества консервирования пищевых продуктов холодом. Действия низких температур на скорость биохимических процессов в пищевых продуктах, на живые ткани и развитие микроорганизмов.

Тема 5. Технология охлаждения и замораживания пищевых продуктов

Цель охлаждения и замораживания пищевых продуктов. Факторы влияющие на скорость охлаждения и замораживания. Методы охлаждения и замораживания пищевых продуктов. Качественные изменения в продуктах при охлаждении и замораживании. Убыль массы продуктов при охлаждении и замораживании.

Тема 6. Холодильное хранение пищевых продуктов

Изменения, происходящие в пищевых продуктах при хранении их в охлажденном и замороженном состоянии. Условия и сроки хранения охлажденных и замороженных продуктов на стационарных холодильниках, холодильниках предприятий общественного питания. Пути и средства удлинения сроков хранения охлажденных и замороженных продуктов. Требования, предъявляемые к пищевым продуктам при приемке, холодильной обработке, хранении и выпуске с холодильника.

Тема 7. Стационарные холодильники, их устройство и эксплуатация

Назначение, виды и устройство стационарных холодильников. Системы охлаждения холодильных камер и их оборудование. Принципы компоновки помещений стационарных холодильников. Расчет потребной холодопроизводительности и выбор холодильной установки. Эксплуатация стационарных холодильников. Механизация транспортных и погрузочно-разгрузочных работ. Выпуск продуктов с холодильника.

Тема 8. Торговое холодильное оборудование

Назначение, классификация и конструктивные элементы торгового холодильного оборудования. Системы охлаждения. Особенности устройства торгового холодильного оборудования для магазинов самообслуживания. Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования. Нормы оснащения и выбор типов холодильного оборудования для предприятий общественного питания.

Тема 9. Холодильный транспорт

Значение холодильного транспорта для организации перевозок охлажденных и замороженных пищевых продуктов. Классификация наземного холодильного транспорта. Устройство и оборудование автомобильного и железнодорожного холодильного транспорта. Крупнотонажные рефрижераторные контейнеры. Комплексное использование различных холодильных транспортных средств.

ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является подготовка специалистов в области знаний устройств аппаратов, основ теории рабочих процессов, настройке аппаратов пищевых производств и формирование комплекса практических навыков.

Задачи освоения дисциплины:

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» относится части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ПК-2	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания Холодильная техника и технология Инженерная графика	Барное дело Технология специальных видов питания Технология ресторанной продукции Технология продукции функционального назначения Технология кулинарной

		продукции за рубежом Технология производства фирменных национальных блюд Производственная практика, технологическая практика
--	--	--

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Наименование компетенции	ПК-2.3 Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов	Знать: условия безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования Уметь: обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов Владеть: способностью обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 5 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	13	13
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12	12
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	1	1
2. Самостоятельная работа студентов, всего	122	122
– курсовая работа (проект) (при наличии)		

– <i>иные виды самостоятельной работы</i>		122	122
–			
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам		9	9
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>			
ИТОГО:	ак. часов	144	144
	Общая трудоемкость	зач. ед.	4

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Основные положения и научные основы дисциплины

Процессы пищевых производств, их классификация. Основные закономерности протекания технологических процессов. Технические свойства сырья и продуктов. Общая характеристика аппаратов пищевых производств. Методы исследования процессов и аппаратов.

Тема 2. Механические процессы и технические средства

Измельчение твердых материалов. Сортирование твердых материалов. Обработка материалов давлением. Технические средства, реализующие механические процессы и их эксплуатация в соответствии с требованиями техники безопасности. Расчет производственных мощностей и эффективности работы аппаратов.

Тема 3. Гидромеханические процессы и технические средства

Основы гидравлики. Понятие о жидкости. Поток жидкости и его характеристики. Перемещение жидкостей и газов. Разделение неоднородных систем. Перемешивание и смешивание. Технические средства, реализующие гидромеханические процессы и их эксплуатация в соответствии с требованиями техники безопасности.

Тема 4. Тепловые процессы и технические средства

Основы теплопередачи. Основное уравнение теплопередачи. Нагревание и охлаждение. Способы нагревания сред, нагревающие агенты. Выпаривание. Конденсация. Технические средства, реализующие тепловые процессы. Основы холодильной техники.

Тема 5. Массообменные процессы и технические средства

Основы теории массообменных процессов. Абсорбция. Адсорбция. Экстрагирование и экстракция. Сушка. Перегонка и ректификация. Кристаллизация и растворение. Мембранные процессы. Технические средства, реализующие массообменные процессы и их эксплуатация в

соответствии с требованиями техники безопасности. Расчет
производственных мощностей и эффективности работы аппаратов.

ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины - формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства мучных кондитерских изделий, овладение приемами организации и осуществления процесса производства мучных кондитерских изделий.

Задачи дисциплины:

- изучение технологии мучных кондитерских изделий, требований к качеству сырья и полуфабрикатов;
- проведение анализа причин возникновения дефектов и брака продукции и разработка мероприятий по их предупреждению.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ПК-2	Микробиология Товароведение продовольственных товаров	Барное дело Технология специальных видов питания Технология ресторанной продукции Технология продукции

		функционального назначения Физиология питания Основы здорового питания Технология кулинарной продукции за рубежом Технология производства фирменных национальных блюд Производственная практика, технологическая практика
--	--	---

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *профессиональных компетенций*.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: традиционные и современные технологии приготовления мучных кондитерских блюд Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления различного ассортимента мучных кондитерских блюд Владеть: способностью применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента мучных кондитерских блюд

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 6 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	15	15
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия		
лабораторные занятия	8	8

в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0.5	0.5
2. Самостоятельная работа студентов, всего		120	120
– курсовая работа (проект) (при наличии)			
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>		120	120
–			
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам		9	9
3. Промежуточная аттестация: экзамен, зачет с оценкой, зачет			
ИТОГО:	ак. часов	144	144
	Общая трудоемкость	зач. ед.	4
		4	4

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Наименование раздела

Тема 1. Мучные кондитерские изделия, пищевая ценность

Роль мучных кондитерских изделий в питании. Классификация. Объемы производства в РФ. Пути повышения пищевой ценности и снижения калорийности мучных кондитерских изделий.

Тема 2. Сырье для производства мучных кондитерских изделий

Основные виды сырья, требования к качеству. Дополнительные виды сырья, характеристика, требования к качеству. Нетрадиционные виды сырья. Подготовка сырья к производству.

Тема 3. Тесто и способы его разрыхления

Классификация теста. Структурно-механические показатели теста. Свойства клейковины. Роль составных частей пшеничной муки в образовании теста. Роль сахара и жиров в образовании теста. Влияние технологических параметров на свойства теста и процесс тестообразования. Способы разрыхления теста. Основное оборудование и инвентарь.

Тема 4. Бисквитное тесто и изделия из бисквитного теста

Компоненты бисквитного полуфабриката, их роль при замесе теста. Требования к качеству муки для производства бисквитного теста. Технология бисквитного полуфабриката. Физико-химические процессы, происходящие при замесе и выпечке полуфабриката. Ассортимент изделий из бисквитного теста. Требования к качеству, причины брака.

Тема 5. Песочное тесто и изделия из песочного теста

Компоненты песочного полуфабриката, их роль при замесе теста. Требования к качеству муки для производства песочного теста. Технология песочного полуфабриката. Физико-химические процессы, происходящие при замесе и выпечке песочного полуфабриката. Ассортимент изделий из песочного теста. Требования к качеству, причины брака.

Тема 6. Слоеное и пряничное тесто

Компоненты полуфабрикатов, их роль при замесе теста. Требования к качеству муки. Технология слоеного и пряничного полуфабрикатов. Сырцовый и заварной способ приготовления пряничного теста. Ассортимент изделий из слоеного и пряничного теста. Требования к качеству, причины брака.

Тема 7. Заварное и вафельное тесто

Рецептура заварного и вафельного полуфабрикатов, их роль при производстве теста. Требования к качеству муки. Технология заварного и вафельного полуфабрикатов. Физико-химические процессы, происходящие при замесе и выпечке заварного и вафельного полуфабрикатов. Ассортимент изделий из заварного и вафельного теста. Требования к качеству, причины брака.

Тема 8. Воздушное и миндальное тесто

Рецептура воздушного и миндального полуфабрикатов, их роль при производстве теста. Способы производства миндального полуфабриката. Производство воздушного и воздушно-орехового полуфабриката. Физико-химические процессы, происходящие при замесе и выпечке воздушного и орехового полуфабриката. Ассортимент изделий. Требования к качеству, причины брака.

Тема 9. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных

Производство кремов, желе, мастики, глазури, карамели, шоколадные полуфабрикаты и др. Способы отделки пирожных и тортов.

УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 5 з.е.

в академических часах: 180 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в получении студентами базовых знаний в области управления персоналом организации по следующим направлениям: система управления персоналом, ее сущность, цели и задачи; кадровая политика предприятия; кадровое планирование, формирование и развитие персонала; управление служебно-профессиональным продвижением; мотивация и стимулирование трудовой деятельности персонала; диагностические методы и технологии организационного развития; технология работы с увольняемым персоналом, наработка практических навыков решения внутриорганизационных, межличностных, межгрупповых проблем в учебных ситуациях.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование представлений о теоретических основах и основных концепциях управления персоналом, его месте и роли в системе управления организацией;
- приобретение теоретических знаний и практических навыков в области управления персоналом;
- приобретение начальных, основополагающих знаний в области государственной кадровой политики, занятости, регулирования социально-трудовых отношений, механизмов, закономерностей и принципов ее формирования в сфере управления персоналом;
- сформирование у студентов знания и умения в области анализа кадровой политики, отбора персонала, корпоративной культуры, мотивации персонала.
- рассмотрение роли специалистов по управлению персоналом в современной организации;
- овладение современными методиками управления персоналом, выработка умения анализировать поведение работников.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление персоналом» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1

«Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-3	Психология и конфликтология Деловые коммуникации	-
ПК-3	-	Производственная практика, организационно-управленческая практика

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных и профессиональных компетенций*.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде	Знать: нормы социального взаимодействия Уметь: определять свою роль в команде Владеть: на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде
	УК-3.2 Способен применять навыки командной работы для достижения заданного результата	Знать: основы командной работы Уметь: применять навыки командной работы Владеть: применять навыки командной работы для достижения заданного результата
ПК-3 Способен управлять персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-3.1 Способен оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции	Знать: - современную теорию и практику управления персоналом в России и за рубежом; - современные правила и процедуры формирования службы управления персоналом на предприятии; Уметь: -определять количественную и

		<p>качественную потребность в персонале;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить оценку пригодности кандидатов на вакантные должности посредством применения различных методов отбора; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками разработки и реализации кадровой стратегии; кадрового планирования и контроллинга; способами привлечения персонала; -принятия обоснованных управленческих решений при разработке и обосновании кадровой политики организации.
	<p>ПК-3.2 Способен к эффективному межличностному и деловому общению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала</p> <p>...</p>	<p>Знать: принципы разработки кадровой стратегии и политики в организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> -основы кадрового планирования и контроллинга; основы маркетинга персонала; основы разработки и реализации стратегии привлечения персонала. <p>Уметь: - разрабатывать и реализовывать мотивационную политику на предприятии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные методы организации, обучения и развития персонала. <p>Владеть: навыками к эффективному межличностному и деловому общению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала</p>

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения*

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	15	15
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	8	8
лабораторные занятия		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5
2. Самостоятельная работа студентов, всего	150	150
– курсовая работа (проект) (при наличии)		
– иные виды самостоятельной работы	150	150
–		
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам	9	9
3. Промежуточная аттестация:		
экзамен		
ИТОГО:	ак. часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1 Управление персоналом как интегральный компонент общего процесса управления. Система управления персоналом. Понятие и цель стратегического управления персоналом.

Принципы и методы управления персоналом; функциональное разделение труда и организационная структура службы управления персоналом;

Персонал предприятия как объект управления; место и роль управления персоналом в системе управления предприятием; Понятия «человеческие ресурсы», «трудовые ресурсы», «кадры» и «персонал». Основные характеристики персонала предприятия: численность и структура

Понятие и цель стратегического управления персоналом. Составляющие стратегии управления персоналом. Варианты взаимодействия стратегии управления персоналом и стратегии организации. Эффективность кадровых стратегий.

Основные термины и понятия: управление персоналом, кадровая стратегия.

Тема 2. Основные этапы развития теории и практики управления персоналом.

Краткая история развития и эволюция функций служб кадров и трудоустройства. Классическая школа управления. Школа человеческих

отношений. Бихевиористская школа. Теории управления человеческими ресурсами.

Основные термины и понятия: управление персоналом, классические теории, теория «научной организации труда».

Тема 3. Кадровая политика. Понятие и принципы формирования кадровой политики. Кадровая политика: цель, требования, функции. Виды кадровой политики.

Управление персоналом и кадровая политика. Кадровая политика и стратегическое управление персоналом предприятия. Типы кадровой политики их характеристика. Основные составляющие кадровой политики. Особенности кадровой политики в различных стратегиях организации. Стратегия роста (динамического роста), стратегия ограниченного роста (прибыли) и стратегия сокращения (ликвидации).

Основные термины и понятия: кадровая политика, стратегия организации.

Тема 4. Кадровая служба организации: понятие и функции. Организационная структура кадровой службы.

Роль и место кадровой службы организации в системе управления персоналом. Делопроизводство в кадровой службе. Принципы, характеризующие требования к формированию кадровой службы. Методические требования к организации системы управления персоналом. Направления деятельности и функции кадровой службы организации. Нормативно-правовое обеспечение управления персоналом.

Кадровое, информационное, техническое и правовое обеспечение системы управления персоналом.

Основные термины и понятия: кадровая служба, делопроизводство.

Тема 5. Кадровое планирование: понятие и виды. Определение потребности в персонале. Технология найма персонала. Профессиональная и организационная адаптация персонала.

Основные принципы и элементы планирования персонала: анализ состава персонала, определение количественной и качественной потребности в персонале, планирование отбора, использования, развития и высвобождения персонала, планирование затрат на персонал. Методы планирования потребности в персонале.

Планирование человеческих ресурсов и отбор персонала. Форма и методы привлечения, профессионального отбора и найма персонала. Привлечение, отбор, прием работников. Процедуры привлечения, отбора, приема работников в организацию. Приемы (тактики) организации в процессе найма.

Сущность, виды и стратегии трудовой адаптации работника. Профессиональная ориентация и социальная адаптация в коллективе.

Основные термины и понятия: привлечение, отбор, прием работников, методы отбора, трудовая адаптация работника.

Тема 6. Обучение персонала. Аттестация персонала.

Сущность и содержание профессионального развития и обучения персонала. Стратегия развития персонала и планирование профессионального обучения. Управление профессиональной подготовкой персонала. Анализ кадрового потенциала. Цели системы анализа и оценки персонала в организации

Процедура аттестации персонала: цели, задачи, виды, объекты аттестации. Факторы оценки. Методы аттестации персонала. Использование результатов аттестации.

Основные термины и понятия: подготовка, переподготовка и повышение квалификации персонала, аттестация персонала

Тема 7. Управление служебно-профессиональным продвижением. Кадровый резерв.

Управление деловой карьерой. Понятие деловой карьеры. Профессиональная и внутриорганизационная карьера. Вертикальные и горизонтальные перемещения. Типовые модели и проблемы развития карьеры. Планирование карьеры и условия реализации плана развития карьеры. Особенности управления карьерой работников.

Работа с кадровым резервом. Резерв на замещение руководящих должностей. Деловые свойства, учитываемые при зачислении в резерв.

Основные термины и понятия: карьера, кадровый резерв.

Тема 8. Управление организационным поведением. Управление системой неформальных отношений в организации.

Процедура управления организационным поведением. Типы поведения работников. Типы отношений к работникам. Стереотипы мышления в системе трудового поведения работника. Поведенческая структура трудовой деятельности. Стереотип как сложное социально-психологическое явление. Стилль и методы управления.

Управление системой неформальных отношений в организации. Неформальные связи и группы в организации, особенности функционирования неформальных групп. Причины возникновения неформальных отношений в группе. Руководство неформальными группами.

Лидерство концепции лидерства: личностная, поведенческая, ситуационная. Неформальные лидеры. Серые кардиналы. Правила и приемы управления неформальными группами. Основные методы.

Основные термины и понятия: организационное поведение, методы управления, отношения в организации, неформальные связи и группы, лидерство.

Тема 9. Технология формирования команды.

Особенности и технология конструирования команды. Этапы развития команды и стили руководства. Технология прогнозирования успешности деятельности будущего руководителя. Технология подбора состава целевых групп. Формирование команды. Особенности команды. Подходы к формированию команды. Процедура формирования команды. Основные характеристики команды. Этапы развития команды и стили руководства.

Основные термины и понятия: формирование команды.

Тема 10. Природа и модель конфликта как процесса в организации. Управление конфликтами. Психологическая защита в управлении персоналом.

Типы и причины конфликтов. Технология управления конфликтами в организации. Структурные методы управления конфликтом. Стили поведения в конфликте. Конфликт как организационное зло и как инструмент развития. Методы диагностики организационных конфликтов. Методологические основы изучения конфликтов.

Психологическая защита — форма реагирования человека на реальный стресс. Природа и причины стресса. Цель защиты, механизмы психологической защиты.

Основные термины и понятия: конфликт, технология и методы управления конфликтом, психологическая защита.

Тема 11. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности персонала.

Понятие и содержание мотивации труда. Основные теории мотивации. Виды мотивов к труду. Типы мотивации. Ориентация на содержательность и общественную значимость труда. Ориентация на оплату труда и другие нетрудовые ценности. Сбалансированная значимость разных ценностей.

Сущность и цель стимулирования. Основа стимулирования — административные, экономические, социально-психологические методы.

Основные термины и понятия: мотивация, стимулирование.

Тема 12. Диагностические методы и технологии организационного развития. Показатели трудового потенциала.

Структура, виды и этапы организационной диагностики. Методы сбора данных при проведении организационной диагностики в управлении персоналом. Методы обработки данных. Социологические и психологические методы. Анкетирование, интервьюирование, тестирование. Этические принципы проведения организационной диагностики

Понятие и оценка трудового потенциала. Состояния и варианты использования трудового потенциала.

Основные термины и понятия: диагностические методы и технологии организационного развития, трудовой потенциал.

Тема 13. Технология работы с увольняемым персоналом.

Высвобождение персонала. Классификация доминирующих видов увольнения. Работа с увольняемым персоналом при разных инициативах увольнения. Заключительное интервью, помощь в трудоустройстве, скользящее пенсионирование.

Программы управления сокращениями (планирование высвобождения персонала): своевременные перемещения работников внутри организации; превентивную переподготовку работников; прекращение приема на вакантные рабочие места; социально-ориентированный отбор кандидатов на увольнение. Виды программ по высвобождению персонала.

Основные термины и понятия: высвобождение персонала, программы управления сокращениями.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: изучить действующие схемы производственного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля)

Задачи:изучить 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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный контроль на предприятиях питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
<i>ПК-1</i>	Санитария и гигиена питания	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания Фирменный стиль предприятий питания Производственная практика, технологическая практика

		Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
--	--	--

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *профессиональных компетенций*.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-1.1 Способен контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации	Знать: действующие схемы производственного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля) Уметь: строить 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. Владеть: знаниями обеспечивающими контроль качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 6 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	11	11

Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	10	10	
• занятия лекционного типа	4	4	
• занятия семинарского типа:			
практические занятия	6	6	
лабораторные занятия			
в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5	
2. Самостоятельная работа студентов, всего	133	133	
– курсовая работа (проект) (при наличии)			
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	133	133	
–			
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам			
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет с оценкой</i>			
ИТОГО:	ак. часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Программа производственного контроля

Цель и задачи производственного контроля. Законодательно-правовая база в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов: Федеральные законы, Государственные и отраслевые стандарты, Технические условия изготовления, стандарты организаций (СТО)

Тема 2. Система НАССР: контроль опасных факторов для участков производства пищевых продуктов.

Основные принципы НАССР: Принцип 1: Установление потенциально опасных факторов, анализ факторов риска. Принцип 2: Определение критических контрольных точек (ККТ). Принцип 3: Определение критических точек пределов. Принцип 4: Разработка системы контроля (мониторинга) ККТ. Принцип 5: Разработка корректирующих действий для ККТ. Принцип 6: Разработка процедуры проверки. Принцип 7: Разработка процедуры управления документацией и записями

Тема 3. Порядок организации и проведения производственного контроля.

В зависимости от места отбора проб: входной контроль сырья и материалов, контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса, контроль готовой продукции, материалов и припасов на складах во время хранения. В зависимости от вида производимых исследований: органолептический, физико-химический и микробиологический.

Тема 4. Декларация о соответствии и сертификат соответствия выпускаемых продуктов переработки сырья

Схемы для обязательного подтверждения соответствия продукции в форме декларации и сертификации.

Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.

Программа производственного контроля. Критические контрольные точки технологических процессов. Контролируемые параметры качества и безопасности сырья, ингредиентов, готовой продукции в соответствии с требованиями безопасности, признаки идентификации продуктов и ингредиентов, условия хранения и транспортировки сырья, материалов, готовой продукции, сроки их годности, периодичность осуществления контроля. Контролируемые параметры производственных технологических процессов, связанных с обязательными требованиями к продукции, периодичность контроля и объем мероприятий по контролю. Графики и режимы санитарной обработки, работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, оборудования и инвентаря. Программы, обеспечивающие предупреждение недопустимых рисков, связанных с причинением вреда жизни или здоровью потребителя, окружающей среде. Графики технического обслуживания оборудования и инвентаря. Процедуры по возврату сырья; доработке, переработке сырья и готовой продукции; корректирующие и предупреждающие действия (при выявлении нарушений в производстве или технологических процессах); по отзыву или изъятию продукции из оборота с казанием мероприятий по предотвращению причинения вреда потребителю; по утилизации или уничтожению продуктов переработки сырья. Мероприятия по обеспечению выполнения гигиенических требований. Перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение пунктов программы производственного контроля.

Тема 6. Санитарные требования к содержанию организаций общественного питания

Требования к планировке, устройству и содержанию помещений. Требования к планировке и устройству помещений. Складские помещения. Производственные помещения. Моечные столовой и кухонной посуды. Камера отходов. Административно-бытовые помещения. Санитарные требования к содержанию организаций общественного питания

УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 5 з.е.

в академических часах: 180 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины состоит в формировании знаний и навыков ведения документальной отчетности технолога, заведующего производством, начальника цеха на предприятиях общественного питания.

Задачами изучения дисциплины является изучение видов, форм и правил ведения документов на производстве.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
<i>УК-10</i>	Экономика Экономика предприятий общественного питания Экономика и управление производством	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
<i>ПК-1</i>	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Экономика предприятий	Производственная практика, технологическая практика Производственная практика, преддипломная практика, в том

	общественного питания Экономика и управление производством Производственная практика, технологическая практика	числе научно-исследовательская работа
ПК-5	-	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания Продвижение товаров и услуг Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания Производственная практика, организационно-управленческая практика Проектирование предприятий общественного питания Экономика предприятий общественного питания Экономика и управление производством Дизайн интерьера предприятий индустрии питания Фирменный стиль предприятий питания Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных и профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Способен понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знать: базовые принципы функционирования экономики Уметь: понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития Владеть: способностью понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в

		экономике
	УК-10.2 Способен применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности	Знать: методы экономического и финансового планирования Уметь: применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений Владеть: способностью применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-1.2 Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии	Знать: методы учета и отчетности для оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявления отклонения от плана в работе и их причины Уметь: формировать отчеты о результатах работы, на основе применения знаний ведения учета и отчетности с применением информационных технологий Владеть: методами формирования учета и отчетности для оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявления отклонения от плана в работе и их причин, применяя информационные технологии
	ПК-1.3 Способен осуществлять подготовку и реализовывать мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания	Знать: методы повышения эффективности ведения учета и отчетности предприятия общественного питания Уметь: осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности ведения учета и отчетности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания Владеть: способностью

		осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности ведения учета и отчетности предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.1 Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания	<p>Знать: методы повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания на основании эффективного ведения учета и отчетности</p> <p>Уметь: разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания на основании эффективного ведения учета и отчетности</p> <p>Владеть: способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания на основании эффективного ведения учета и отчетности</p>
	ПК-5.2 Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания, разрабатывая элементы дизайна интерьера	<p>Знать: методику расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания</p> <p>Уметь: осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания</p> <p>Владеть: способностью осуществлять расчет</p>

		производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнять технико-экономическое обоснование строительства и реконструкции предприятий общественного питания
--	--	---

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	По семестрам 7 семестр	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	19	19	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	18	18	
• занятия лекционного типа	8	8	
• занятия семинарского типа:			
практические занятия	10	10	
лабораторные занятия			
в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5	
2. Самостоятельная работа студентов, всего	152	152	
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>			
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	152	152	
–			
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам	9	9	
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>			
ИТОГО:	ак. часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Наименование раздела

Тема 1. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета

1. Понятие бухгалтерского счета и его строение
2. Сущность и значение двойной записи на счетах
3. Синтетический и аналитический учет

4. Оборотные ведомости

5. Баланс

Тема 2 Документация и инвентаризация

1. Понятие и назначение документов.

2. Классификация документов.

3. Сущность документооборота.

4. Инвентаризация и ее виды.

5. Порядок проведения инвентаризаций

Тема 3 Ценообразование в предприятиях общественного питания

1. Структура продажной цены на готовую продукцию

2. Наценки предприятий общественного питания

3. Составление калькуляций на блюда

4. Порядок составления плана – меню

Тема 4 Учёт сырья, товаров и тары в кладовых

1. Материальная ответственность: понятия, организация, виды, ее документальное оформление.

2. Оформление доверенности, контроль за их использованием.

3. Источники и учет поступления продуктов, товаров и тары.

4. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары.

5. Отпуск продуктов и тары из кладовой: порядок отпуска и учета, документальное оформления.

6. Учет продуктов в кладовых и бухгалтерии. Методы учета.

7. Товарная книга: назначение, порядок ведения.

8. Отчетность материально-ответственных лиц по товарам и таре.

9. Документальное оформление нормируемых и ненормируемых товарных потерь, порядок их списания. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой: цели, сроки, порядок проведения выявления результатов, документальное оформление.

Тема 5 Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции

1. Готовая продукция, ее виды, оценка и синтетический учет

2. Особенности учета выпуска продукции при использовании сч. 40 «Выпуск продукции (работ, услуг)»

3. Учет отгрузки продукции

4. Учет расходов, связанных с продажей продукции, товаров, работ, услуг

5. Учет продажи продукции

6. Инвентаризация готовой продукции

Тема 6 Учёт сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции

1. Поступление продуктов в производство

2. Отпуск готовых изделий из производства на раздачу

3. Порядок расчетов с посетителями в ресторанах и кафе

4. Учет операций в буфетах, кулинарии и мелкорозничной сети

5. Отпуск обеденной продукции предприятиями общественного питания по безналичному расчету

Тема 7 Учет расчетов по оплате труда

1. Формы и системы оплаты труда
2. Классификация и учет персонала предприятия, учет использования рабочего времени

3. Начисление заработной платы
4. Вычеты из заработной платы

Тема 8 Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов

1. Кассовые операции; лимит кассы; приходный кассовый ордер;
2. Выписка банка;
3. Расчетный счет; валютный счет;
4. Денежные документы; переводы в пути;
5. Расчеты с поставщиками и подрядчиками; основные формы расчетов;

6. Расчеты с покупателями и заказчиками;
7. Вексельная форма расчетов; расчеты с бюджетом; расчеты с подотчетными лицами;
8. Расчеты с разными дебиторами и кредиторами; расчеты с учредителями.

Тема 9. Учет доходов, расходов и финансовых результатов

1. Учет прочих доходов и расходов
2. Учет расчетов по налогу на прибыль
3. Учет нераспределенной прибыли

Тема 10. Учетная политика организации (предприятия)

1. Учетная политика организации
2. Формирование учетной политики
3. Порядок изменения учетной политики
4. Раскрытие информации в рамках учетной политики
5. Выбор техники, формы и организации бухгалтерского учета
6. Раскрытие учетной политики

БАРНОЕ ДЕЛО

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся практических навыков в области организации технологического процесса работы бара, на основе изучения и анализа отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

Задачи: освоение теоретических знаний культуры потребления напитков и приобретение умений и навыков организации обслуживания в различных барах.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Барное дело» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ПК-2	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания Холодильная техника и технология Процессы и аппараты пищевых производств Микробиология Товароведение продовольственных товаров Технология мучных кондитерских изделий	Технология специальных видов питания Технология ресторанной продукции Технология продукции функционального назначения Технология кулинарной продукции за рубежом Технология производства фирменных национальных блюд Производственная практика, технологическая практика

	Физиология питания Основы здорового питания	Технология кулинарной продукции за рубежом Технология производства фирменных национальных блюд Технология специальных видов питания Технология ресторанной продукции Технология продукции функционального назначения Производственная практика, технологическая практика
--	--	---

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных, общепрофессиональных и профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	ПК-2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы приготовления напитков и различного ассортимента Уметь: применять технологическую документацию при приготовлении напитков и различного ассортимента Владеть: способностью обеспечивать технологические режимы приготовления напитков и различного ассортимента в соответствии с технологической документацией
	ПК-2.2 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: методы формирования ассортиментной политики и ценообразования на напитки Уметь: применять методы формирования ассортиментной политики и ценообразования на напитки Владеть: навыками использования основных методов формирования ассортиментной политики и ценообразования на напитки

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	По семестрам 6 семестр	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	15	15	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14	
• занятия лекционного типа	6	6	
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия	8	8	
в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5	
2. Самостоятельная работа студентов, всего	93	93	
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>			
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	93	93	
–			
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам			
3. Промежуточная аттестация:			
<i>зачет с оценкой</i>			
ИТОГО:	ак. часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	1

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1 Материально-техническое обеспечение деятельности бара

Торговое помещение бара. Оборудование баров. Информационное обеспечение деятельности баров.

Тема 2 Характеристика напитков

Основные компоненты. Крепкоалкогольные напитки: водка, текила, джин, виски, ром, коньяк, бренди, граппа, ликеры. Краткая характеристика, рекомендации по употреблению. Среднеалкогольные напитки: вина столовые, крепленые, ароматизированные, пиво. Краткая характеристика, рекомендации по употреблению. Пиво: международная терминология и разновидности, использование в приготовление коктейлей. Вспомогательные компоненты. Смягчающие добавки: молоко, сливки, яйца, сиропы, сауэрмикс. Добавки, изменяющие органолептические свойства смешанных напитков: ароматические горечи (апельсиновая, биттерс, Ангостура), острые

соусы (Тобаско и Ворчестершир). Пряности и приправы используемые в приготовлении коктейлей.

Тема 3 Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена

Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена за барной стойкой. Техника безопасности на рабочем месте бармена.

Тема 4 Приготовление смешанных напитков

Безалкогольные смешанные напитки: определение, назначение, классификация. Отличительные особенности приготовления некоторых групп напитков. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков. Тонизирующие прохладительные смешанные напитки:

Длинные смешанные напитки. Характеристика напитков группы хайбол, Коллинз, кулер. Средние смешанные напитки. Характеристика джулеппов, сангари, фиксов, коблеров. Короткие смешанные напитки. Горячие смешанные напитки.

Тема 5 Приготовление коктейлей диджестивов

Особенности коктейлей, относящихся к диджестивам. Ассортимент классических коктейлей диджестивов. Рецептуры коктейлей диджестивов. Технологии приготовления, используемые способы приготовления, оформления и подачи коктейлей-диджестивов.

Тема 6 Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей

Багама Мама. Пина Колада. Мидори Колада. Голубые Гавайи. Рассвет над Москвой. Влюбленные в 21 веке. Зимняя вишня. Восход солнца

Тема 7 Информационное обеспечение деятельности бара

Характеристика и правила составления карты бара. Требования к оснащению и оформлению баров.

ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Технология специальных видов питания» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о технологии приготовления блюд для решения проблем питания отдельных групп населения.

Цели изучения дисциплины достигаются посредством решения в учебном процессе следующих задач:

- изучение основных групп пищевых продуктов как сырья для производства блюд специализированного питания;
- изучение принципов специализированного питания (лечебного, диетического, детского, лечебно-профилактического и др.);
- отработка технологии блюд для групп населения, нуждающихся в специальных видах питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология специальных видов питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ПК-2	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания Холодильная техника и	Технология кулинарной продукции за рубежом Технология производства фирменных национальных блюд

	технология Процессы и аппараты пищевых производств Технология производства функционального назначения Барное дело Микробиология Товароведение продовольственных товаров Технология ресторанной продукции Технология мучных кондитерских изделий Барное дело	Физиология питания Основы здорового питания Производственная практика, технологическая практика
--	---	---

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных, общепрофессиональных и профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Уметь: контролировать технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Владеть: навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
	ПК-2.2 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе	Знать: методы формирования ассортиментной политики блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания Уметь: формировать ассортимент блюд и напитков, в том числе

	блюд функционального и специального питания	блюд функционального и специального питания Владеть: навыками формирования ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания
--	---	---

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 8 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	15	15
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия		
лабораторные занятия	8	8
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5
2. Самостоятельная работа студентов, всего	93	93
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>		
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	93	93
–		
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам		
3. Промежуточная аттестация:		
<i>зачет с оценкой</i>		
ИТОГО:	ак. часов	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Основные принципы рационального питания

История развития науки о питании. Основоположники науки о питании. Современное состояние и перспективы развития науки о питании. Концепция рационального питания. Поддержание баланса энергии, соблюдение разнообразного и сбалансированного рациона, режима питания. Сбалансированное полноценное питание. Нормы питания. Пищевой рацион современного человека. Взаимосвязь здоровья и питания.

Тема 2. Особенности организации специальных видов питания

Концепция государственной политики в области здоровья питания населения. Классификация специальных видов питания. Социально-экономические и гигиенические основы организации специальных видов питания и индивидуального питания.

Тема 3. Сырье для производства специальных видов питания

Свойства и роль пищевых продуктов в производстве специальных видов питания. Особенности продовольственного обеспечения специальных видов питания, рекомендуемые наборы продуктов. Характеристика питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов. Оценка качества готовой продукции. Методика расчета и оценки качества продукции по пищевой и биологической ценности.

Тема 4. Особенности технологии и ассортимента кулинарных изделий и блюд детского питания

Состояние питания и здоровья подрастающего поколения в современных условиях. Нормативные документы, регулирующие организацию питания детей. Требования к качеству сырья для питания детей. Основные принципы и организация питания детей дошкольного возраста. Особенности питания школьников с учетом возраста, условий обучения, трудовой нагрузки, занятий спортом. Организация индивидуального питания детей при хронических заболеваниях. Разработка рационов питания. Особенности организации питания детей в детских учреждениях, учебных заведениях (школах, лицеях, колледжах, ВУЗах), оздоровительных лагерях.

Тема 5. Особенности технологии и ассортимента кулинарных изделий и блюд диетического питания

История развития диетологии. Нормативные документы, регулирующие организацию диетического питания. Особенности технологии блюд диетического питания. Приоритеты в сфере производства продукции диетического питания. Питание при различных видах заболеваний. Основные параметры технологических процессов, обеспечивающие щажение (химическое, механическое, термическое) при приготовлении блюд диетического питания. Организация технологического процесса производства блюд диетического питания.

Тема 6. Технология блюд лечебно-профилактического питания

Организация лечебно-профилактического питания на производстве. Нормативные документы. Правила выдачи лечебно-профилактического питания. Рационы лечебно-профилактического питания. Основные параметры технологических процессов при производстве лечебно-профилактического питания. Молоко, пектин, витамины в лечебно-профилактическом питании. Организация технологического процесса

производства блюд лечебно-профилактического питания. Отличие лечебно-профилактического питания от диетического.

Тема 7. Разработка меню рационов специализированного питания

Разработка меню рационов герондического питания, питания спортсменов, беременных женщин, кормящих матерей, питания в экстремальных условиях и др. Оценка качества продукции специализированного питания. Использование компьютерной техники для расчета пищевой, биологической и энергетической ценности блюд, расхода продуктов по меню рационов.

ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель – приобретение теоретических знаний и практических навыков в области технологии ресторанной продукции, способствующие формированию у обучающихся соответствующих компетенций.

Задачи:

– изучение нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания в области технологии ресторанной продукции;

– изучение технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в ресторане.

– определение места и значения различных технологических процессов в производстве ресторанной продукции;

– изучение подходов к анализу и оценке результативности системы контроля деятельности по производству ресторанной продукции;

– рассмотрение вопросов по совершенствованию технологических процессов производства ресторанной продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ПК-2	Метрология, стандартизация, сертификация продукции	Технология специальных видов питания

	общественного питания Холодильная техника и технология Процессы и аппараты пищевых производств Барное дело Микробиология Товароведение продовольственных товаров Технология мучных кондитерских изделий Барное дело	Технология продукции функционального назначения Технология кулинарной продукции за рубежом Технология производства фирменных национальных блюд Физиология питания Основы здорового питания Производственная практика, технологическая практика
--	--	---

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *профессиональных компетенций*.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания, технологическую документацию Уметь: обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Владеть: навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
	ПК-2.2 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: ассортимент блюд и напитков ресторанной кухни, в том числе блюд функционального и специального питания Уметь: разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и

		специального питания в ресторане Владеть: навыками подготовки предложений по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания в ресторане
--	--	---

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	По семестрам 7 семестр	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	17	17	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	16	16	
• занятия лекционного типа	6	6	
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия	10	10	
в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5	
2. Самостоятельная работа студентов, всего	82	82	
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>			
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	82	82	
–			
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам	9	9	
3. Промежуточная аттестация:			
<i>экзамен</i>			
ИТОГО:	ак. часов	108	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	5

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции

Основные виды пищевых продуктов и признаки их качества. Холодная и тепловая обработка. Краткая характеристика способов обработки сырья и

производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты). Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов. Влияние обработки на качество готовой продукции. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Международная терминология профессионального кулинарного языка. Специальная нормативно-технологическая литература и ее роль в формировании качества ресторанной продукции. Сборник рецептов; структура, состав, содержание. Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация.

Тема 2. Группы блюд ресторанной кухни

Характеристика отдельных групп блюд. Понятия: фирменное, порционное, «дежурное», деликатесное блюдо. Требования к их производству, сервировке, декорированию и реализации.

Тема 3. Ресторанный дизайн блюд.

Ресторанный дизайн блюд. Теория совместимости продуктов. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, сочетание цветовой гаммы. Роль фона в дизайне блюд. Методика гарнирования. Технология способов подачи. Национальный колорит в дизайне блюд. Традиции русского, французского, английского и немецкого дизайна. Ресторанный дизайн блюд. Теория совместимости продуктов. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, сочетание цветовой гаммы. Роль фона в дизайне блюд. Методика гарнирования. Технология способов подачи. Национальный колорит в дизайне блюд. Традиции русского, французского, английского и немецкого дизайна. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы. Определения и отличительные особенности, ассортимент и использование. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Национальные особенности использования пряностей и приправ и специй.

Тема 4. Холодные блюда и закуски: бутерброды, закуски из мясной и рыбной гастрономии

Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов. Холодные блюда и закуски (Классификация, название, особенности, технология, сервировка, потребление), входящие в реестр мировой кухни. Последовательность записи и порядок расположения холодных блюд в меню ресторанов. Технология бутербродов банкетного исполнения: ассорти, сэндвичи, канапе, тартинки. Горячие бутерброды. Технология закусок из мясной и рыбной гастрономии. Назначение, особенности и требования декорирования блюд.

Тема 5. Салаты в ресторанной кухне.

Салаты. Общая характеристика. Ассортимент. Салаты-коктейли. Назначение. Технологические способы и приемы художественного оформления

Тема 6. Горячие закуски в ресторанной кухне

Горячие закуски, технология их приготовления. Посуда для приготовления и сервировки. Банкетные закуски. Общая характеристика. Технология заливных и фаршированных блюд.

Тема 7. Супы и соусы в ресторанной кухне

Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология бульонов, прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. Виды и состав гарниров. Требования к сервировке, нормы презентации. Техника использования продуктов быстрого приготовления. Соусы. Классификация. Роль в формировании вкуса и ассортимента блюд. Популярные соусы международной ресторанной кухни. Ассортимент, технологическая характеристика. Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления.

Тема 8. Вторые горячие блюда в ресторанной кухне

Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Характеристика и классификация. Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката. Блюда русской, международной и европейской кухни из разнообразных продуктов (мясо, птица, дичь, рыба, овощи, морепродукты, деликатесы), входящие в реестр ресторанных блюд (ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, стейк, барбекю, бефстроганов, фу-а-гра, фондю). Особенности технологии. Классические гарниры и соусы. Методика гарнирования. Дизайн и правила потребления. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов.

Тема 9. Сладкие блюда и мучные кулинарные и кондитерские изделия

Классификация и общая характеристика. Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни. Холодные сладкие блюда. Технология желе, муссов, самбуков, кремов; банкетная сервировка свежих ягод, фруктов и мороженого. Классификация. Общая характеристика. Ассортимент изделий, относящееся к ресторанной группе. Назначение. Особенности сервировки и правила

потребления. Русские национальные кулинарные и кондитерские изделия и их роль в меню ресторанов национальной русской кухни.

Тема 10. Напитки в ресторанной кухне

Холодные напитки собственного производства. Особенность подачи. Смешанные напитки. Принципы построения коктейлей. Классификация.

Технология чая, кофе, какао, шоколада. Способы подачи. Особенности ресторанной сервировки. Соблюдение качества готовых напитков и норм их презентации. Правила потребления. Происхождение спиртных напитков. Классификация. Характеристика крепких спиртных напитков на основе зерна (виски, водка, джин), на основе растений (текила, ром, коньяк, бренди), на основе фруктов и ягод (ликеры, кремы, биттеры). Основные марки. Особенности подачи. Правила потребления. Характеристика вин. Особенности покупки и хранения вина. Игристые вина. Шампанское. Марки шампанского. Подача и употребление. Вина ликерные и крепленые. Пиво. Сорты и разновидности. Правила сервировки и употребления. Сочетание вин с блюдами. Ресторанный ассортимент алкогольных напитков. Карта вин. Порядок расположения в карте вин. Правила пользования картой вин. Услуги сомелье. Напитки собственного производства, их характеристика, классификация.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Направление подготовки / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является освоение теоретических положений о современных знаниях в области производства продуктов функционального назначения с учетом технических, технологических и экологических аспектов; основных категориях функционального питания; конструирование функциональных продуктов питания.

Задачи освоения дисциплины:

- обучение теоретическим знаниям об основных продуктах функционального назначения и принципах конструирования их состава для различных групп населения;

- подбор режимов технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции функционального назначения» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ПК-2	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания Холодильная техника и технология	Технология специальных видов питания Технология кулинарной продукции за рубежом Технология производства

	Процессы и аппараты пищевых производств Барное дело Микробиология Товароведение продовольственных товаров Технология ресторанной продукции Технология мучных кондитерских изделий Барное дело	фирменных национальных блюд Физиология питания Основы здорового питания Производственная практика, технологическая практика
--	---	--

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	<p>Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией</p> <p>Уметь: контролировать технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией</p> <p>Владеть: навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией</p>
	ПК-2.2 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания	<p>Знать: методы формирования ассортиментной политики блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания</p> <p>Уметь: формировать ассортимент блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания</p> <p>Владеть: навыками формирования ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и</p>

		специального питания
--	--	----------------------

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

*заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	По семестрам 7 семестр	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	15	15	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14	
• занятия лекционного типа	6	6	
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия	8	8	
в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5	
2. Самостоятельная работа студентов, всего	120	120	
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>			
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	120	120	
–			
Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам	9	9	
3. Промежуточная аттестация:			
<i>экзамен</i>			
ИТОГО:	ак. часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

**отдельно для каждой формы обучения*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Государственная политика в области здорового питания. Функциональное питание. Альтернативные теории питания

Состояние здоровья взрослого населения экономически развитых стран. Понятие «болезни цивилизации». Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации. Основные положения концепций сбалансированного, адекватного и функционального питания. Альтернативные концепции питания.

Достоинства и недостатки концепций, критика основных положений альтернативных теорий.

Тема 2. Классификация продуктов функционального питания. Характеристика ингредиентов функционального питания

Категории функционального питания. Функциональные ингредиенты. Требования к функциональным ингредиентам. Функциональная роль минеральных элементов; пищевых волокон; аминокислот, протеинов и пептидов; фосфолипидов, витаминов; гликозидов и других функциональных ингредиентов. Негативные последствия избыточного поступления в организм отдельных нутриентов.

Тема 3. Пищевые и биологически активные добавки

Классификация пищевых добавок. Использование пищевых добавок в пищевом производстве. Обозначение пищевых добавок, нормы внесения. Классификация биологически активных добавок, источники получения, функциональная роль. Значение БАД в коррекции питания человека. Государственный контроль за производством БАД.

Тема 4. Микробиологические и технологические основы получения функциональных продуктов питания

Способы обработки сырья для получения функциональных продуктов питания. Классификация микроорганизмов для производства функциональных продуктов. Способы консервирования микроорганизмов. Технологические приемы производства функциональных продуктов питания. Асептическое производство и его основные характеристики. Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов. Разработка новых технологических процессов при производстве функциональных продуктов питания.

Тема 5. Функциональные продукты питания для спортсменов, детей и людей пожилого возраста

Потребности человека в нутриентах при повышенной физической и умственной нагрузке. Принципы конструирования биологически активных добавок и продуктов функционального питания для спортивного питания.

Современное состояние здоровья детей и подростков. Пищевые ингредиенты функционального назначения для обогащения продуктов детского питания. Технологические принципы изготовления продуктов детского питания для различных возрастных групп. Требования к качеству готовой продукции.

Питание людей пожилого возраста. Требования к качеству пищевых продуктов герондического профиля.

Тема 6. Производство напитков функционального назначения. Контроль качества функциональных продуктов питания

Классификация напитков функционального назначения. Основные ингредиенты и технологические приемы производства функциональных напитков. Контроль качества функциональных продуктов питания.

Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Основные приоритеты в сфере производства продукции функционального назначения.

Тема 7. Производство мучных кондитерских и хлебобулочных изделий функционального назначения

Рынок хлебобулочных изделий. Использование функциональных добавок и цельносмолотого зерна при производстве хлебобулочных изделий. Хлебобулочные изделия для диетического питания. Производство мучных кондитерских изделий функционального назначения. Основные приоритеты в сфере производства хлебобулочных изделий функционального назначения. Требования к качеству готовой продукции.

Тема 8. Производство функциональных продуктов питания с использованием мясного, молочного и рыбного сырья

Подходы к созданию мясных изделий общего и лечебно-профилактического назначения. Использование вторичного сырья мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Производство функциональных продуктов питания на основе рыбного сырья. Производство сливочного масла, плавленых сыров и цельномолочной продукции функционального назначения. Производство йодированных продуктов. Измерения основных параметров технологических процессов при производстве функциональных продуктов питания с использованием мясного, молочного и рыбного сырья.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 7 з.е.

в академических часах: 252 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания для их практической работы по организации основных технологических процессов проектирования предприятий общественного питания. Дать студентам основные сведения для проведения технологических расчетов на основе НТД с применением компьютерной техники, ознакомить с требованиями компоновки складской группы, заготовочных и доготовочных цехов и предприятия в целом.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с основами проектирования различных типов предприятий общественного питания;

- дать знания о выявлении наиболее целесообразных в техническом и экономическом отношении технологических процессах, определения последовательности их проведения, подборе и расстановке оборудования, приспособлений и инструментов;

- дать знания по методике пространственного размещения торгово-технологического оборудования и рабочих мест в цехах, а также компоновки цехов и других помещений;

- научить студентов работать с проектной документацией, СанПиН, атласами оборудования.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ПК-5.2	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	Проектирование предприятий общественного питания Экономика предприятий общественного питания Экономика и управление производством Дизайн интерьера предприятий индустрии питания Фирменный стиль предприятий питания Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.2 Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания, разрабатывая элементы дизайна интерьера	Знать: методику расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания Уметь: осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования

		<p>строительства и реконструкции предприятий общественного питания</p> <p>Владеть: проведения расчетов производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания</p>
--	--	---

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

Заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Ак. часов			
	Всего	4и 5 курс		
		зимняя сессия	летняя сессия	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	29	17	12	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	24	16	8	
• занятия лекционного типа	8	6	2	
• занятия семинарского типа:				
практические занятия	16	10	6	
лабораторные занятия				
в том числе занятия в интерактивных формах				
в том числе занятия в форме практической подготовки				
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	1	0.5	3.5	
в том числе курсовая работа (проект)				
2. Самостоятельная работа студентов, всего	214	91	123	
- курсовая работа (проект)				
- выполнение домашних заданий	214	91	123	
- контрольное тестирование				
3. Промежуточная аттестация:			9	
- зачет,				
- экзамен				
ИТОГО:	ак. часов	252	108	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	7	3	4

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с

указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные положения и нормативы расчета при проектировании предприятий общественного питания

Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»

Место дисциплины в учебном процессе подготовки бакалавра для отрасли общественного питания. Основные задачи курса.

Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта. Основные этапы выполнения проекта. Предпроектные изыскания. Гигиенические требования к размещению предприятий общественного питания.

Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания

Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания. Характеристика района и обоснование выбора места строительства предприятия. Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами. Проектирование заготовочных предприятий.

Раздел 2. Технологические расчеты и планировочные решения

Тема 4. Функциональные группы помещений предприятий общественного питания

Основные функциональные группы помещений: складская группа, производственные помещения, торговая группа помещений, моечные, технические помещения. Состав складской группы помещений, сроки и режимы хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров на предприятии общественного питания. Механизация процессов разгрузки и доставки сырья и полуфабрикатов.

Состав производственных помещений в зависимости от типа предприятия, характера производственного процесса, формы обслуживания. Назначения различных цехов, условия совмещения мясного и рыбного цехов. Цех обработки птицы и субпродуктов. Особенности технологических процессов в кондитерском цеху.

Моечные столовой и кухонной посуды, оснащение. Помещение для резки хлеба, сервизные, бельевые. Требования к составу помещений для персонала. Торговые помещения. Основные схемы взаимосвязи помещений.

Тема 5. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания

Составление производственной программы проектируемого предприятия. Расчет расхода сырья и полуфабрикатов по физиологическим нормам и по меню расчетного дня. Производственная программа цехов. Расчет заготовочных и доготовочных цехов, особенности расчета горячего цеха, составление почасовой реализации блюд. Расчет численности работников производства и зала. Технологический расчет и подбор механического, теплового, холодильного и нейтрального оборудования.

Помещения для приема и хранения продуктов. Расчет площади складских помещений. Производственные помещения. Расчет площадей помещений для потребителей. Служебные, бытовые и технические помещения. Подсобные помещения.

Тема 6. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

Разработка компоновки проектируемого предприятия. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Группировка помещений различного производственного назначения. Планировка и оснащение складских помещений, требования к размещению. Компоновка холодного, горячего, кондитерского цехов. Разработка проекта овощного, мясорыбного цехов. Требования к оснащению производственных цехов предприятий питания. Принципы размещения оборудования, ширина проходов между линиями, ширина основных проходов. Компоновка и оснащение торговой группы помещений (обеденные залы, бары, магазины кулинарии, буфеты, блинные, пирожковые и др.). Особенности размещения технических помещений. Гигиенические требования к проектированию предприятий общественного питания. Оценка результатов проектирования предприятий питания.

Тема 7. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Взаимосвязь функциональных групп помещений. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий питания. Особенности проектирования предприятий питания в зданиях иного назначения (на первых этажах жилых зданий, в гостиницах, торгово-развлекательных комплексах, театрах, турбазах, зданиях вокзалов, учебных заведений, в санаториях, больницах и др.). Правильность подготовки технологического проекта.

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель – овладение теоретическими, методическими и практическими знаниями и навыками в области стратегического планирования на предприятиях общественного питания.

Задачи:

– сформировать представления о предпосылках, сущности, концепциях, моделях, функциях, основных элементах стратегического планирования предприятий питания в рыночной экономике;

– овладеть основными методами стратегического планирования на предприятиях общественного питания;

– приобрести навыки комплексного исследования в рамках стратегического планирования на предприятии общественного питания, начиная с процесса целеполагания, заканчивая разработкой стратегического плана и его реализацией;

– развить способности к получению, систематизации, обобщению, комплексному анализу и критическому осмыслению информации, необходимой для разработки стратегии развития предприятия питания, формирования стратегического плана, выбору путей и методов его реализации.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
<i>УК-10.2</i>	Экономика Управление персоналом Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	
<i>ПК-1.3</i>	Экономика предприятий общественного питания Экономика и управление производством Учет и отчетность на предприятиях общественного питания Продвижение товаров и услуг Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания Производственная практика, организационно-управленческая практика	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания Фирменный стиль предприятий питания
<i>ПК-4.2</i>	Экономика предприятий общественного питания Экономика и управление производством	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
<i>ПК-5.1</i>	Продвижение товаров и услуг Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных и профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
--------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------

наименование компетенции)		
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений	Знать: подходы к анализу и систематизации информации, необходимые для принятия обоснованных и эффективных экономических решений Уметь: правильно воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений Владеть: аналитическими навыками при принятии обоснованных экономических решений
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-1.3 Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания	Знать: подходы и возможные меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания Уметь: осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания Владеть: навыками осуществления подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
ПК-4 Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания	ПК-4.2 Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития	Знать: планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития Уметь: разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития Владеть: навыками разработки планов основного производства организации питания по отдельным процессам в

		соответствии с целями ее развития
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.1 Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания	Знать: технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания, а также технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка Уметь: разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания Владеть: навыками подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

Заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	15	15
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:	8	8
практические занятия		
лабораторные занятия		

в том числе занятия в форме практической подготовки	2	2
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5
2. Самостоятельная работа студентов, всего	120	120
– курсовая работа (проект) (при наличии)		
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	120	120
–		
–		
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	9	9
ИТОГО:	ак. часов	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Стратегическое планирование: общие понятия и определения

Понятие «стратегическое планирование». История становления и развития стратегического планирования. Анализ школ стратегического планирования: школа дизайна; школа планирования; школа позиционирования; школа предпринимательства; когнитивная школа; школа обучения; школа власти; школа культуры; школа внешней среды; школа конфигурации. Функции стратегического планирования. Особенности стратегического планирования в общественном питании.

Тема 2. Этапы формирования стратегического плана на предприятии общественного питания.

Понятие «стратегический план». Этапы формирования стратегического плана на предприятии общественного питания: целеполагание, анализ внешней и внутренней среды, разработка альтернатив, выбор стратегии, формирование стратегического плана, реализация, корректировка.

Тема 3. Методологические принципы и методические вопросы проведения стратегического анализа предприятия питания

Определение и суть стратегического анализа. Методологические принципы организации стратегического анализа. Процедура проведения стратегического анализа по Г. Киперману. Методы управленческого анализа. Особенности проведения стратегического анализа на предприятиях общественного питания. Классификация проблем предприятия: сущностные, социокультурные, ситуационные. Определение стратегических ресурсов предприятия и сфер его деятельности. Конкурентные преимущества предприятия. Определение области стратегических возможностей. Стратегические проблемы предприятия. Стратегический анализ внешней и внутренней среды.

Тема 4. Процесс целеполагания как этап стратегического планирования

Стратегическое видение перспектив предприятия питания. Стратегические цели в системе целей предприятия питания. Анализ полной иерархии целей. Цели системы. Цели участников. Принципы построения полной иерархии целей развития предприятия. Характеристика целей развития предприятия. Цели, характеризующие эффективность функционирования системы. Внутренние и внешние цели. Показатели целеполагания. Восемь ключевых пространств определения целей предприятия. Временный горизонт целей. Требования, предъявляемые к формулированию целей развития предприятия (критерии качества поставленных целей). Конкурентный подход в определении целей предприятия. Анализ пробелов. Корректировка целей.

Тема 5. Модели стратегического выбора

Матрица возможностей по товарам/рынкам И. Ансоффа. Стратегия проникновения на рынок. Стратегия развития рынка. Стратегия разработки товара. Стратегия диверсификации. Матрица «рынок–продукт» по Г. Стейнеру. Понятие стратегических полей бизнеса. Типовые стратегии по М. Портеру. Конкурентное преимущество и его виды. Сфера конкуренции. Стратегия лидерства за счет экономии на издержках. Кривая опыта. Экономия на масштабах производства. Риски, связанные со стратегией лидерства по издержкам. Стратегия дифференциации. Риски, возникающие при применении стратегии дифференциации. Стратегия фокусирования. Сфокусированная стратегия низких издержек. Сфокусированная стратегия дифференциации. Стратегия оптимальных издержек. Типовые стратегии и прибыльность. Дифференциация и эффективность. Классификация конкурентных стратегий по Ф. Котлеру. Стратегия «лидера». Стратегия «бросающего вызов». Стратегия «следующего за лидером». Стратегия специалиста. Стратегия первопроходца. Стратегия синергизма. Теория «ключевых компетенций корпорации» Г. Хамела и К.К. Прахалада. Модели стратегического выбора в зависимости от жизненного цикла продукта. Модели стратегического выбора на основе цикла развития предприятия. Модель роста фирмы И. Ансоффа. Стратегия роста. Базовые стратегические альтернативы стратегии роста. Стратегия стабилизации. Стратегия выживания. Последовательность действий по решению проблем для фирмы, применяющей стратегии реактивного, активного и планового управления. Задачи антикризисного управления. Понятие стратегической единицы бизнеса и портфеля предприятия. Портфельный анализ. Методологические принципы проведения портфельного анализа. Этапы проведения портфельного анализа. Основные методы портфельного анализа. Матрица Бостонской консультационной группы (БКГ). Выбор стратегий в рамках матрицы БКГ. Преимущества и недостатки использования матрицы БКГ. Модифицированная матрица БКГ. Матрица «Мак-Кинзи». Привлекательность рынка. Стратегическое положение предприятия. Факторы, используемые в матрице «Мак-Кинзи». Факторы конкуренции.

Финансово-экономические и социально-психологические факторы. Модель «Мак-Кинзи 7-S». Матрица фирмы Arthur D. Little (ADL/LC).

Тема 6. Реализация стратегии как процесс управления стратегическими изменениями

Основные управленческие функции реализации стратегии. Проблемы реализации стратегии. Этапы реализации стратегии. Оценка степени готовности предприятия к реализации стратегии. Изменения в организационной структуре предприятия питания. Изменения организационной культуры предприятия общественного питания.

Тема 7. Стратегический контроллинг

Понятие «стратегический контроллинг». Основные направления современной философии контроллинга. Виды контроллинга. Пирамида контроллинга предприятия питания. Система сбалансированных показателей. Внедрение контроллинга на предприятиях общественного питания в России.

ЭКОЛОГИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 2 з.е.

в академических часах: 72 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Обучение студентов основам экологии и принципам рационального природопользования, развитие у них чувства ответственности за сохранность природы и бережное отношение к окружающей среде.

Задачами дисциплины «Экология» является

– дать знания по общетеоретическим вопросам экологии, по основным законам развития и функционирования биологических объектов различных уровней организации живой материи;

– сложить представление о проблеме «человек – общество – окружающая среда», о теоретических и практических вопросах влияния окружающей среды на жизнедеятельность человека;

– ознакомить с важнейшими глобальными экологическими проблемами современности и путями их решения;

– дать знания об экологических принципах и формах рационального использования природных ресурсов и охраны природы;

– выработать экологическое мышление на основе теоретических представлений, законов и понятий общей и прикладной экологии;

– способствовать развитию экологической культуры для сбережения, охраны и приумножения богатств природы.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экология» относится к вариативной части Блока 1. Дисциплины (модули) основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы Организация производства и обслуживания в индустрии питания.

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
-----------------	---------------------------	------------------------

	(модули), практики	(модули), практики
УК-8.1	Безопасность жизнедеятельности Инженерная графика	Учебная практика, ознакомительная практика Учебная практика, технологическая практика Производственная практика, технологическая практика Производственная практика, организационно-управленческая практика Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
УК-8.2	Безопасность жизнедеятельности Инженерная графика	Учебная практика, ознакомительная практика Учебная практика, технологическая практика Производственная практика, технологическая практика Производственная практика, организационно-управленческая практика Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных, общепрофессиональных и профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения	УК-8.1 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности	Знать: - структуру биосферы, экосистемы; - взаимоотношения организма и среды; - глобальные проблемы окружающей среды; - экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны

<p>устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>		<p>природы. Уметь: - применять технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: - навыками рационального и экологически безопасного управления предприятиями; - методами регулирования природопользования.</p>
	<p>УК-8.2</p> <p>Способен осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты</p>	<p>Знать: - структуру биосферы, экосистемы; - взаимоотношения организма и среды; - глобальные проблемы окружающей среды; - экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы. Уметь: - осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты . Владеть: - навыками осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты</p>
<p>Пк-2</p>	<p>ПК-2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической</p>	<p>Знать технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p>Уметь обеспечить технологические режимы</p>

	документацией	производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Владеть навыками обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
	ПК-2.2Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания	Знать традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания Уметь применять традиционные и современные технологии приготовления блюд Владеть навыками применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем	11	11
Аудиторные занятия всего, в том числе:	10	10
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа:	6	6
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	2	2

в том числе занятия в форме практической подготовки	4	4
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
2. Самостоятельная работа студентов, всего	61	61
• курсовая работа (проект)		
- реферат	5	5
- презентация	5	5
- работа с учебником и с основными статьями закона об охране окружающей природной среды	51	51
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>зачёт с оценкой</i>		
ИТОГО:	часов	72
Общая трудоемкость	зач. ед.	108
		2
		3

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет экологии. Учение о биосфере, ее структуре и функциях

Теоретические и практические задачи экологии. Основные разделы экологии. Состав и структура биосферы, основные свойства и функции.

Тема 2. Биотическая структура экосистем. Взаимоотношения организмов с окружающей средой

Автотрофы и гетеротрофы. Продуценты, консументы, детритофаги и редуценты. Пищевые и непищевые отношения.

Тема 3. Глобальные проблемы окружающей среды

Основные глобальные экологические проблемы. Решение экологических проблем. Характеристика загрязнений, последствия для человека и биосферы в целом. Отходы пищевых производств и их вклад в загрязнение окружающей среды.

Тема 4. Водные ресурсы и их рациональное использование

Роль воды на планете. Состав и характеристика питьевой воды, классификация по степени минерализации. Экологические проблемы, связанные с пресной водой. Роль воды в жизни растений и животных, в пищевом производстве. Требования к качеству питьевой воды.

Тема 5. Региональные и глобальные проблемы загрязнения атмосферы

Структура и состав атмосферы. Загрязнение атмосферы: первичные и вторичные загрязнители. Кислотные дожди, парниковый эффект, нарушение озонового слоя.

Тема 6. Проблемы роста народонаселения

Основные причины и последствия демографического взрыва. Влияние жизнедеятельности человека на окружающую среду. Природные и антропогенные загрязнения окружающей среды их классификация. Последствия загрязнений: потепление

климата;эвтрофикацияводоемов;снижение продуктивности экосистем;накопление химических токсикантов в биоте;мутагенез и канцерогенез.

Тема 7. Технологии водоочистки и утилизации твердых бытовых отходов

Методы и аппараты очистки сточных вод. Механическая, биологическая, химическая очистка. Очистка стоков пищевых производств, в том числе заготовочных предприятий общественного питания.

Виды отходов коммунального и сельского хозяйства различных отраслей промышленности. Способы утилизации.

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является получить необходимый объем базовых теоретических знаний и практических навыков в области рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных и профессиональных групп; научить разбираться в проблемах современного питания, а также в системах питания; раскрыть задачи функционального питания и проблемы безвредности продуктов питания; изучить различные виды лечебно-профилактического питания.

Задачи:

- приобретение современных знаний в области физиологических и биологических основ пищеварения человека;

- изучение физиологической роли веществ пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания здоровья, снижения роста возникновения заболеваний;

- приобретение знаний в области рационального, функционального и лечебно-профилактического питания;

- ознакомление с различными системами питания; приобретение навыков в составлении рационов питания для различных групп населения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физиология питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины по выбору» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
-----------------	--	---

ПК-2.2		Технология мучных кондитерских изделий Барное дело Технология специальных видов питания Технология ресторанной продукции Технология продукции функционального назначения Технология кулинарной продукции за рубежом Технология производства фирменных национальных блюд
--------	--	---

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных, общепрофессиональных и профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2	ПК-2.2Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания Владеть: навыками применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и

самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам
		2 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	13	13
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12	12
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:	6	6
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	2	2
в том числе занятия в форме практической подготовки	2	2
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	95	95
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	90	90
- контрольное тестирование	5	5
3. Промежуточная аттестация: зачет		
ИТОГО:	ак. часов	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1 Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»

Физиология как наука о процессах жизнедеятельности организма. Теоретические и практические основы науки о питании. Предмет, методы и задачи дисциплины «Физиология питания». Цель физиологии питания. История становления, связь с другими науками: гигиеной, санитарией, микробиологией, биохимией. Современное состояние и перспективы развития науки о питании. Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского. Существующие теории питания здорового и больного человека. Известные русские физиологи – И.А. Павлов, И.М. Сеченов. Задачи физиологов по улучшению здоровья и работоспособности населения.

Тема 2 Основы физиологии человека

Роль питания в жизнедеятельности человека. Современные представления о количественных и качественных процессах, протекающих в организме человека в связи с поглощением им пищевых продуктов. Рациональное питание здоровых групп населения.

Превентивное питание. Нетрадиционное питание. Рацион современного человека. Рекомендуемые нормы потребления продуктов питания. Биологическое действие пищи и разновидности традиционного питания. Длительный алиментарный дисбаланс в питании и его последствия. Компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм.

Тема 3 Физиологические системы, связанные с функцией питания

Строение и функции центральной и периферической нервной системы. Гуморальная система регуляция, значение пищевых веществ для обеспечения ее функций. Роль пищеварительной системы в процессах жизнедеятельности организма. Система пищеварения. Строение и функции пищеварительной системы желудочно-кишечного тракта (органов ротовой полости, глотки, пищевода, желудка, тонкого кишечника, поджелудочной железы и печени, толстого кишечника). Влияние пищевых веществ на системы кровообращения, дыхательную, а также выделительную. Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ.

Тема 4 Пищевые вещества и их значение в питании

Значение различных нутриентов пищи для снабжения организма человека энергией. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме. Показатели биологической ценности белков, пищевых липидов. Рекомендуемые средние нормы потребления. Роль витаминов в организме. Классификация и краткая характеристика витаминов. Пути обогащения пищевых рационов витаминами. Минеральные вещества их роль и значение. Связь минерального и водного обмена. Роль хлорида натрия (поваренной соли) в питании здорового и больного человека.

Тема 5 Токсические и защитные компоненты пищи

Источники защитных веществ пищи. Факторы, противодействующие влиянию защитных веществ. Характеристика антипищевых веществ, содержащихся в пище. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм. Значение жидкости в питании здорового и больного человека. Новые продукты питания, разработанные отечественными и зарубежными учеными. Проблемы загрязнения и фальсификации пищевых продуктов.

Тема 6 Обмен веществ и энергии

Энергетический обмен организма. Понятия об обмене веществ, энергетическом балансе. Виды энергозатрат. Факторы, влияющие на объем энергозатрат. Основной обмен. Обеспечение энергией человека при потреблении различных нутриентов питания. Объединение трудоспособного населения России в 5 групп по энергозатратам. Использование алиментарных факторов для защиты от воздействия неблагоприятных условий окружающей среды.

Тема 7 Дифференцированное питание различных групп населения

Физиологические основы составления рационов. Физиологическая оценка важнейших пищевых нутриентов и их значение для организма

человека. Основные принципы сбалансированного рационального питания. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ для разных групп населения. Режимы питания. Пищевая ценность продуктов животного и растительного происхождения, ее изменение в процессе тепловой обработки. Пищевые продукты для отдельных групп населения. Принципы создания комбинированных продуктов питания. Пищевые продукты специального назначения. Особенности питания детей, подростков и студентов, людей умственного труда и занятых физическим трудом. Питание пожилых людей. Питание спортсменов, шахтеров, космонавтов и прочих контингентов, работа которых сопряжена с экстремальными условиями. Профилактика неблагоприятного профессионального вредного воздействия на организм человека посредством введения в рацион питания определенных нутриентов.

Тема 8. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания

Общие принципы диетического питания. Питание при различных заболеваниях. Пути обеспечения ограниченных диет. Специализированные продукты диетического питания. Характеристика основных лечебных диет. Значение лечебного питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний. Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации (ожирение, кариес зубов). Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производствах с вредными условиями труда. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания. Пути сбалансированности пищевых рационов в здравницах.

ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся основных понятий и терминов, используемых в гигиене питания, ознакомление с принципами рационального питания, алиментарными нарушениями и заболеваниями, возникающими при их несоблюдении, а также изучение воздействия на состояние здоровья пищевых продуктов, не отвечающим санитарным требованиям.

Задачи:

1. сформировать у обучающихся представление о здоровом питании.
2. дать основные понятия «правильного» питания обучающимся.
3. сформировать гигиенические навыки, связанные с приемом пищи.
4. обучить практическим навыкам приобретения продуктов питания в условиях современной торговой сети.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы здорового питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины по выбору» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ПК-2.2		Технология мучных кондитерских изделий Барное дело Технология специальных видов питания

		Технология ресторанной продукции Технология производства продукции функционального назначения Технология кулинарной продукции за рубежом Технология производства фирменных национальных блюд
--	--	---

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных, общепрофессиональных и профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2	ПК-2.2Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания Владеть: навыками применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов
--------------------------	-----------

	Всего	По курсам
		2 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	13	13
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12	12
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:	6	6
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	2	2
в том числе занятия в форме практической подготовки	2	2
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	95	95
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	90	90
- контрольное тестирование	5	5
3. Промежуточная аттестация: зачет		
ИТОГО:	ак. часов	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Значение питания в жизни человека. Основные группы питательных веществ. Питание, пища, пищевые вещества. Белки. Пищевая ценность белков. Потребность в белке. Жиры. Значение холестерина и пищевых жиров в развитии атеросклероза. Жиры в пищевых продуктах. Углеводы. Углеводы в пищевых продуктах. Переваривание и усвоение углеводов. Потребность в углеводах. Витамины. Физиологическая роль витаминов. Недостаточность витаминов. Профилактика недостаточности витаминов. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Минеральные вещества. Общие функции минеральных веществ. Физиологическое значение отдельных минеральных веществ.

Тема 2. Основные принципы рационального и сбалансированного питания. Понятие об адекватном питании.

Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. Законы рационального питания. Режим питания. Альтернативные теории питания. Лечебное голодание. Концепция питания предков. Концепция раздельного питания. Вегетарианство.

Тема 3. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен. Физиология пищеварения и обмен веществ.

Понятие энергии. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Общее понятие об обмене веществ. Пища как источник энергии. Расчет суточных энергозатрат человека. Нормы рационального

сбалансированного питания. Суточная потребность человека в пищевых веществах. Регуляция массы тела. Пищеварительная система человека. Всасывание пищевых веществ. Аппетит и голод. Четыре основных вкуса. Непереносимость пищи. Пищевая ценность продуктов питания. Молочные продукты. Мясные продукты и заменители мяса. Продукты из зерна. Овощи и фрукты. Жиры, масла, сахар и сладости.

Тема 4. Пища как источник токсических и биологически активных веществ. Пищевые добавки.

Загрязнители пищевых продуктов. Токсические компоненты пищевых продуктов и пути устранения их действия. Защитные компоненты пищевых продуктов. Источники защитных веществ пищи. Факторы, ослабляющие действия защитных веществ. Классификация пищевых добавок. Безопасность применения пищевых добавок.

Тема 5. Особенности питания отдельных групп населения.

Профилактическое и лечебное питание.

Питание детей и подростков. Нормы физиологических потребностей для детей и подростков. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд в детском питании.

Питание работников физического труда. Питание студентов. Питание работников умственного труда. Питание спортсменов. Питание беременных женщин и кормящих матерей. Питание пожилых людей. Профилактическое питание.

Тема 6. Гигиена питания.

Обработка пищевых продуктов перед употреблением. Хранение пищевых продуктов. Правила ухода за посудой. Основные химические и биологические загрязнители пищи: тяжелые металлы, пестициды, плесень и др.

МАРКЕТИНГ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины состоит в формировании умений и навыков творчески и самостоятельно принимать управленческие решения по анализу конъюнктуры рынка, планированию маркетинга, оценке эффективности маркетинговых мероприятий, а также маркетинговых решений в области продуктовой, ценовой, распределительной и коммуникативной политики предприятия питания.

Задачи:

- изучение методов исследований рынка и приобретение навыков по их использованию в практической деятельности;
- изучение методологии планирования маркетинга и его организации на предприятии;
- приобретение навыков разработки предложений по ассортиментной, ценовой, сбытовой и коммуникативной политике предприятия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Продвижение товаров и услуг» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ПК-5.1		Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания Производственная практика, организационно-управленческая практика

		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
--	--	--

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.1 Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания	Знать: методы повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания Уметь: разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания Владеть навыками разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	11	11
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа:	6	6
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		

в том числе занятия в форме практической подготовки	2	2
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5
2. Самостоятельная работа студентов, всего	124	124
– курсовая работа (проект) (при наличии)		
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>	124	124
–		
–		
3. Промежуточная аттестация: экзамен, зачет с оценкой, зачет	9	9
ИТОГО:		
Общая трудоемкость	ак. часов зач. ед.	144 4
		144 4

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Сущность, цели и задачи маркетинга.

Историческое развитие концепции маркетинга в бизнесе. Необходимость возникновения и совершенствования маркетинга в современных условиях. Цели, задачи маркетинга. Особенности целей маркетинга предприятий питания. Виды маркетинга. Основные понятия в маркетинге: нужда, потребность, запрос, товар, сделка.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль.

Тема 2 Маркетинговая среда предприятия

Окружающая среда маркетинга: понятие, виды, факторы, формирующие окружающую среду. Субъекты и контролируемые факторы, формирующие микросреду предприятия.

Понятие и элементы макросреды предприятия. Неконтролируемые факторы, формирующие макросреду предприятия. Разновидности макросреды: демографическая, социальная, экономическая, природная, конкурентная, правовая, культурная, научно-правовая. Прогнозирование объема продаж и расходов. Уровень безубыточности. Оценка прибыли. Расчет стартовых затрат. Поиск источников финансирования (собственные вложения, работы с инвесторами, партнерство, банковский заем и т.д.).

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль.

Тема 3 Конкурентоспособность предприятий и товаров

Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации и товаров, конкурентные преимущества. Конкуренция: обоснование необходимости в рыночных условиях, виды, их характерные признаки. Конкурентная среда: характерные черты, условия возникновения, способы создания и поддержания.

Стратегии конкурентной борьбы (в отношении производимой продукции и в отношении рынка).

Конкурентоспособность организаций и товаров: критерии оценки, их конкурентные преимущества.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль.

Тема 4 Маркетинговые исследования и информация

Маркетинговая информация: назначение, источники (внутренние и внешние), принципы их отбора. Классификация маркетинговой информации.

Маркетинговые исследования: понятие, цели и задачи, объекты. Особенности маркетинговых исследований. Виды исследований. Методы маркетинговых исследований.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль.

Тема 5 Товарная политика предприятия

Понятие товар/продукт с точки зрения маркетинга. Классификация товаров. Разработка концепции нового товара. Место службы маркетинга в создании и реализации нового товара. Жизненный цикл товара и его основные фазы. Особенности спроса и маркетинга на различных этапах жизненного цикла товара. Понятие и виды услуг общественного питания.

Товарный знак, его сущность, правило разработки и регистрации товарных знаков и марок. Рыночная атрибутика товаров: использование товарной марки и упаковки товаров.

Брэнд: понятие, создание, оценка стоимости. Брендинг как технология завоевывания и удержания потребителя. Формирование товарной политики.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль.

Тема 6 Сбытовая политика и организация товародвижения

Понятия о сбыте и сбытовой политике. Цели, задачи и основные направления сбытовой политики. Виды и стратегии сбыта. Средства сбыта: каналы сбыта, их виды. Критерии выбора каналов сбыта.

Торговые посредники: типы и виды. Факторы, влияющие на выбор посредников. Реализация товаров предприятия питания. Анализ и оценка эффективности сбытовой политики.

Закупки и управление запасами. Поиск и отбор поставщиков.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль.

УПРАВЛЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬЮ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины является овладение студентами знаниями и действиями по стратегическому планированию и организации бизнес-процессов, направленными на совершенствование управления и стратегический рост компаний на региональных рынках.

Задачи дисциплины:

- изучение сущности высокоэффективного бизнеса;
- выявление особенностей процессов стратегического планирования в корпорации и подразделениях;
- освоение процесса стратегического планирования бизнеса;
- организация бизнес-процессов;
- разработка бизнес-проекта и бизнес-планирование с целью реализации стратегии развития корпорации.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ПК-5.1		Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания Производственная практика, организационно-управленческая

		практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
--	--	--

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.1 Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания	Знать: методы повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания Уметь: разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания Владеть навыками разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	11	11
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа:	6	6
практические занятия	6	6

лабораторные занятия			
в том числе занятия в форме практической подготовки		2	2
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0.5	0.5
2. Самостоятельная работа студентов, всего		124	124
– курсовая работа (проект) <i>(при наличии)</i>			
– <i>иные виды самостоятельной работы</i>		124	124
–			
–			
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен, зачет с оценкой, зачет</i>		9	9
ИТОГО:	ак. часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

РАЗДЕЛ 1. Теоретические основы конкурентоспособности

Тема 1. Сущность понятий конкуренция и конкурентоспособность: виды, структура, формы, теоретические модели

Конкуренция: понятие и виды. Общая характеристика критериев конкурентоспособности. Взаимосвязь между факторами и критериями конкурентоспособности. Классификация макроэкономических факторов по признакам: сфера действия, происхождения, специализации, этапов обеспечения, социально-экономической природы, интенсивности воздействия, характера воздействия. Основные и развитие, общие и специализированные факторы конкурентоспособности. Правило ромба. Микроэкономические факторы: производственные, рыночные, сбытовые, сервисные. Теоретические модели конкуренции.

Тема 2. Конкуренция как объект теории и практики менеджмента

Развитие конкуренции на российском рынке. Объективные предпосылки усиления конкуренции: макроэкономические, микроэкономические. Государственное регулирование конкурентных отношений: законодательство, государственные органы и их структура, Приоритеты регулирования входных барьеров на макроуровне: вид входного барьера, направление регулирования, мероприятие, государственные органы, ответственные за выполнение. Характеристика отрицательные последствия государственных мероприятий по регулированию входных барьеров: содержание мероприятия, цель, возможные последствия. Проблемы развития конкуренции на отраслевых рынках: экономические, административные, организационные, структурные, природные и экологические факторы, факторы неправового характера.

Сущность научных подходов к управлению конкурентоспособностью: системный, логический, воспроизводственно-эволюционный, инновационный, комплексный, глобальный, интеграционный, виртуальный,

стандартизационный, эксклюзивный, функциональный, процессный, структурный, ситуационный, нормативный, оптимизационный, административный, поведенческий, деловой подходы. Закон конкуренции: сущность и схема действия.

Тема 3. Теории конкурентоспособности

Теоретические разработки, предшествовавшие концепциям конкурентоспособности: концепция цепочки добавления стоимости, теория «новой» торговли и «нового» роста, теория прямых иностранных инвестиций, итальянская школа промышленных округов, швейцарская школа территориальных производственных систем, обобщения теории промышленных районов.

Американская школа теории конкурентоспособности: концепция национальных конкурентных преимуществ М. Портера, концепция региональных кластеров М. Энрайта.

Британская школа теории конкурентоспособности: эклектическая ОЛИ-парадигма Дж. Даннинга, концепция взаимодействия цепочки добавления стоимости и кластера, концепция техноэкономической парадигмы К. Фримэна.

Скандинавская школа теории конкурентоспособности: концепция экономики обучения Б.-О. Лундвала и Б. Ионсона, концепция региона обучения Б. Асхайма и А. Изаксена, «индекс качества» экономической деятельности Э. Райнерта. Обобщение теории конкурентоспособности и разработки советской школы территориально-производственных комплексов.

Тема 4. Иерархическая структура конкурентоспособности

Конкурентоспособность как показатель развития экономической системы. Иерархическая структура конкурентоспособности (по Г. Азоеву и А. Челенкову).

Национальная конкурентоспособность: понятие, конкурентные преимущества, показатели, система экономических индикаторов, принципы оценки конкурентоспособности. Проблемы повышения конкурентоспособности России.

Конкурентоспособность регионов и отраслей: понятие, группы факторов их определяющие. Концепции конкурентоспособности территорий (Ж.-Б.Сэя, М.Портера, Л.С. Шеховцева). Основные группы показателей: научно-исследовательский, производственный, технологический, инвестиционный, кадровый, организационный. Уровни конкурентоспособности отрасли, региона, города.

Конкурентоспособность организации: понятие, внешние и внутренние факторы. Методы и оценка конкурентной позиции организации на отраслевом рынке. Система обеспечения конкурентоспособности организации: оперативный, тактический, стратегический уровни. Конкурентоспособность товара: понятие, факторы, способы оценки, показатели. Конкурентоспособность персонала.

Тема 5. Эволюция концепций конкурентных преимуществ

Конкурентное преимущество: понятие, стадии формирования, формы

проявления. Типология классификаций конкурентных преимуществ объектов.

Классификация конкурентных преимуществ на основе срока действия, характера динамики, уровня иерархии, возможности имитации, сферы проявления, отношения к цене, характеристики, инициатора.

Виды конкурентных преимуществ на основе базовых условий, определяющих характер источника. Среда, формируемая конкурентные преимущества. Влияние входных барьеров на конкурентные преимущества; влияние потребителей продукции на конкурентные преимущества; влияние поставщиков продукции на конкурентные преимущества; влияние товаров-заменителей на конкурентные преимущества. Технологичный подход к формированию конкурентных преимуществ.

Технологии поиска конкурентных преимуществ. Методические основы управления конкурентными преимуществами.

Тема 6. Методы оценки конкурентоспособности

Уровень конкурентоспособности стран: рейтинг швейцарского Института развития менеджмента (ИМД, Лозанна), рейтинг Всемирного экономического форума (ВЭФ, Давос), российский подход М.М. Горбанева, Р.А Фатхутдинова, Н.И. Диденко.

Методы оценки конкурентоспособности объектов: сущность, актуальность, принципы оценки. Методические основы оценки конкурентоспособности объектов: персонал, товар, организация, отрасль, регион, страна. Методика оценки конкурентоспособность товара по системе 1111-5555. Экспертная оценка конкурентоспособности товара (услуги). Методика анализа конкурентоспособности товаров (услуг) по многоугольнику и экспертному методу.

Раздел 2. Механизм совершенствования конкурентоспособности

Тема 7. Конкурентные рынки и их структура

Рынок как внешняя среда организации. Рынок: сущность, функции, формы. Характеристика различных форм рынка: совершенная конкуренция, монополистическая, олигополия, монополия. Рыночная модель конкуренции. Графическая модель рынка. Рыночный потенциал. Конкурентные силы рынка. Типология входных барьеров. Продуктовые и географические границы рынка. Инфраструктура товарного рынка. Замеры емкости рынка. Анализ реакции конкурента на действия фирмы в условиях олигополии. Выбор стратегии поведения фирмы в зависимости от силы конкуренции на рынках продавцов и покупателей.

Тема 8. Конкурентные стратегии

Стратегические приоритеты в условиях усиления конкуренции. Классификация конкурентных стратегий. Развитие методологии стратегического менеджмента. Обеспечение конкурентоспособности в рамках концепции стратегического управления. Определение преимуществ и рисков применения различных конкурентных стратегий. Конкурентная разведка и методика анализа конкурентов. Комплексное использование

конкурентных преимуществ. Рекламная поддержка стратегии конкуренции.

Глобальная стратегия. Стратегии обеспечения конкурентоспособности организации: виолентная, пациентная, коммутантная, эксплерентная. Стратегия снижения себестоимости продукции. Стратегия дифференциации продукции. Стратегия сегментирования рынка. Стратегия внедрения новшеств. Стратегия немедленного реагирования на потребности рынка.

Тема 9. Формирование конкурентной среды в регионе

Конкурентная среда региона. Эффективная рыночная конкурентная среда: понятие структура. Конкурентный потенциал региона. Конкурентный климат внешней и внутренней среды региона. Инвестиционная привлекательность. Факторы, влияющие на формирование конкурентной среды региона. Факторы формирования конкурентного потенциала региона.

Основные направления антимонопольной политики: определение, законодательство, функции, государственные органы, направления. Система обеспечения конкурентоспособности региона. Бизнес-инкубатор. Инновационно-технологические центры. Технологический парк. Наукограды. Технополис. Конкурсы. Грантовая деятельность. Ярмарки. Выставки.

Тема 10. Развитие конкурентных преимуществ в различных рыночных ситуациях

Динамика рынка и конкурентные преимущества. Новый быстрорастущий рынок. Рынок в период замедления роста. Рынок в период зстоя.

Структура конкурентной среды и конкурентные преимущества. Отсутствие явных лидеров. Доминирование нескольких компаний. Наличие монопольного давления на рынок.

Конкурентная позиция и конкурентные преимущества. Аутсайдер рынка. Фирма со слабой конкурентной позицией. Фирма с сильной конкурентной позицией. Лидер рынка.

Тема 11. Техническое регулирование как фактор конкурентоспособности

Понятие, виды технического регулирования как фактора конкурентоспособности. Характеристика технического регулирования: законодательство, стандартизация. Оценка и подтверждение соответствия товаров и услуг.

Система сертификации как элемент конкурентоспособности. Оценка и подтверждение соответствия систем качества.

Методы разработки нормативов конкурентоспособности объектов: сущность и принципы нормирования. Расчетно-аналитические методы нормирования. Экспертные методы нормирования. Факторный анализ в нормировании. Оценка качества нормативов. Формирование нормативов конкурентоспособности объектов: качество, цены, рынок, развитие.

Раздел 3. Инструменты управления конкурентоспособностью

Тема 12. Концепции управления, влияющие на

конкурентоспособность

Повышение эффективности работы аппарата управления — важнейший фактор устойчивой конкурентоспособности: процесс управления, виды документов,

Контур административного управления: формы, виды, стили. Контур оперативного управления. Схема информационных потоков. Управление продажами. Контур управления производством. Техничко-экономическое планирование. Учет фактических затрат на производство. Техническая подготовка производства. Оперативное управление производством. Контур функций финансового менеджмента на предприятии. Система учета кассовых операций. Расчет зарплаты. Консолидированная отчетность организации. Связь бухгалтерского и оперативного учета Развитие концепций компьютеризации управления. Подход к организационным и техническим решениям по созданию комплексных систем управления.

Концепция «точное время», концепция «Канбан». Концепция системы планирования и управления ресурсами предприятий. Концепция «толкающей системы» планирования потребности в материалах. Концепция системы планирования ресурсов предприятия. Концепция управления процессами взаимоотношений с клиентами как точка отсчета для планирования производства.

Виды деятельности, охватываемые электронной коммерцией. Состав и сопоставление традиционного и инновационного подходов в менеджменте. Парадигма глобального менеджмента Глобальная парадигма управления. Оптимизация управленческих решений как фактор конкурентоспособности. Системный подход к решению проблем конкурентоспособности.

Тема 13. Человеческий ресурс повышения конкурентоспособности

Состояние и перспективы развития трудовых ресурсов в Российской Федерации. Развитие подходов к определению значения вклада персонала в повышение конкурентоспособности. Сравнительные особенности традиционного и современного подходов управления персоналом. Менеджмент и стиль руководства в условиях усиления конкуренции. Функции руководства персоналом: локомотив и сплочение.

Отечественный опыт развития научной организации труда (НОТ) в 20-х и 60-х годах 20 в. Этапы проектирования рационального трудового процесса и его организационно-технических условий. Функция контроля и контроллинга на предприятии в конкурентных условиях. Схема организации производства труда служащих в производственном процессе. Схема анализа и совершенствования организации труда руководителя.

Стандартизация качества труда. Административное управление качеством. План проведения мероприятий во внедрению системы качества. Классификация несоответствий. Элементы управления качеством. Оценка личностных качеств и профессиональный отбор менеджеров. Изменчивость среды и характер мышления управляющих.

Развитие науки и практики управленческого консультирования в сфере управления персоналом. Оценка кадрового потенциала. Компьютеризация

процессов управления персоналом. Опыт отечественных и зарубежных разработчиков

Тема 14. Маркетинговые технологии повышения конкурентоспособности

Маркетинговые исследования: сущность, процесс, классификация маркетинговых исследований, методы сбора маркетинговой информации.

Сегментации рынка и позиционирование: преимущества и принципы. Сегментация потребителей в условиях конкурентных рынков. Методы сегментации рынка и выбор сегмента рынка. Технология позиционирования.

Управление товарным ассортиментом. Основные виды классификации товаров. Разработка новых товаров.

Управление ценообразованием: сущность цены и ее функции. Процесс установления цены. Разработка ценовых стратегий.

Управление продвижением товара: сущность продвижения. Характеристика и виды рекламы. Разработка рекламной программы. Стимулирование сбыта и его формы. Связи с общественностью: содержание и основные направления.

Управление распределением товара. Роль распределения и планирование продаж. Формирование каналов распределения. Участники каналов распределения. Особенности розничной торговли. Оптовая торговля и ее значение.

Тема 15. Инновационный менеджмент как фактор конкурентоспособности

Развитие инновационной модели управления предприятием. Основные признаки классификации и виды инноваций. Поколения инновационных процессов. Виды технологических инноваций. Процесс создания инновационного продукта.

Общее состояние инновационной деятельности в РФ. Конкурентные преимущества малых предприятий. Специфика направлений программных мероприятий повышения конкурентоспособности малого бизнеса. Специфика анализа конкурентоспособности предприятия. Опыт развития правовых основ поддержки малых предприятий в США.

Тема 16. Система управления качеством – фактор повышения конкурентоспособностью

Основные определения понятий качества. Задачи и система управления качеством продукции предприятия. Служба качества предприятия. Функциональная подчиненность служб предприятия службе качества. Система качества предприятия. «Петля качества». Комплекс требований к системе качества. Сравнение систем качества. Методики оценки системы качества. Сопоставление результатов при принятии решения на основе систем качества. Семейство стандартов ISO на стандарты качества. Этапы деятельности предприятий по улучшению качества. Разработка системы качества.

Контроль исполнения требований стандартов качества продукции. Виды аудитов: основные причины проведения и требования. Требования к

аудиторам. Показатели для расчета коэффициентов качества. Алгоритм проведения проверок функционирования СМК. Развитие стандартизации качества продукции и этапов управления качеством в XX в. Стандартизация элементов управления. Оптимизация управления качеством промышленной продукции. Структурирование функции качества продукции.

Зарубежный опыт управления качеством продукции. Развитие систем качества в России. Конкурентные преимущества инновационной продукции.

Тема 17. Финансовые инструменты управления конкурентоспособностью

Финансовый менеджмент (управление финансами) как система эффективного управления процессами финансирования хозяйственной деятельности коммерческой организации.

Теория максимизации ценности фирмы. Три основных направления управления финансами в корпоративном управлении: инвестиционная политика, управление источниками финансирования, дивидендная политика.

Основные финансовые инструменты повышения конкурентоспособности компании: финансовое прогнозирование и планирование (прогнозирование финансовых состояний и разработка финансового плана, нормативов, бюджетирование и т.д.); финансовый анализ (анализ управления оборотными средствами, анализ управления финансовыми результатами, анализ управления денежным оборотом, анализ и повышение эффективности (рентабельности) активов); управление финансовыми рисками.

ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 5 з.е.

в академических часах: 180 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» являются усвоение студентами теоретических знаний, практических умений, навыков и компетенций в области экономики предприятий общественного питания, овладение системным представлением о содержании, значении и особенностях рационального и эффективного использования и управления ресурсами организации.

Задачи дисциплины – изучение практики формирования использования экономического потенциала хозяйствующих субъектов экономики различных форм собственности, рациональной организации производственного процесса, производственной мощности, формирования расходов и себестоимости продукции, путей повышения эффективности производства.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-10.1	Экономика	Теория и история кооперации Организация и практика кооперации
УК-10.2	Экономика Теория и история кооперации Организация и практика кооперации	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания Стратегическое планирование на

		предприятиях общественного питания
ПК-1.2	Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания Производственная практика, технологическая практика Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-1.3		Учет и отчетность на предприятиях общественного питания Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания Продвижение товаров и услуг Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания Дизайн интерьера предприятий индустрии питания Фирменный стиль предприятий питания Производственная практика, организационно-управленческая практика
ПК-4.1		Производственная практика, организационно-управленческая практика Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-4.2		Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания Производственная практика, организационно-управленческая практика Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-5.2	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания Проектирование предприятий общественного питания Экономика предприятий

		общественного питания Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
--	--	--

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных и профессиональных компетенций*.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	Знать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Уметь применять методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Владеть методами экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
	УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений	Знать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений Уметь воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений Владеть способами анализа информации, необходимой для принятия обоснованных экономических решений
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-1.2 Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии	Знать результаты деятельности основного производства организации питания Уметь оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные

		<p>технологии</p> <p>Владеть способами оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявления отклонения от плана в работе и их причины, формирования отчетов о результатах работы, применяя информационные технологии</p>
	<p>ПК-1.3 Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания</p>	<p>Знать пути повышения эффективности работы предприятия общественного питания</p> <p>Уметь осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания</p> <p>Владеть методами осуществления подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания</p>
<p>ПК-4 Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания</p>	<p>ПК-4.1 Способен планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них</p>	<p>Знать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах</p> <p>Уметь планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них</p> <p>Владеть способами планирования потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них</p>
	<p>ПК-4.2 Способен разрабатывать планы основного производства</p>	<p>Знать планы основного производства организации питания</p>

	организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития	Уметь разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития Владеть способами разработки планов основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.2 Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания	Знать расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания Уметь осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания Владеть способами осуществления расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнения технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и

самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	По курсам	
		4 курс	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	15	15	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14	
• занятия лекционного типа	6	6	
• занятия семинарского типа:	8	8	
практические занятия	8	8	
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах	2	2	
в том числе занятия в форме практической подготовки	2	2	
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5	
в том числе курсовая работа (проект)			
2. Самостоятельная работа студентов, всего	156	156	
- курсовая работа (проект)			
- выполнение домашних заданий	156	156	
- контрольное тестирование			
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	9	9	
ИТОГО:	ак. часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Организация в системе национальной экономики

Предмет, метод и содержание курса «Экономика предприятий общественного питания». Структура национальной экономики. Организация как основное звено экономики. Инструментальные средства для обработки экономических данных.

Тема 2. Организация в рыночной среде

Организация и предпринимательство. Типы организаций и предприятий общественного питания. Объединения организаций. Жизненный цикл организации.

Тема 3. Производственная и организационная структура предприятия общественного питания

Производственная структура предприятия общественного питания. Производственный процесс и принципы его организации. Типы производства. Методы организации производственного процесса. Формы организации производства. Организационная структура управления организацией. Инфраструктура организации.

Тема 4. Имущество и капитал предприятия общественного питания

Имущество организации. Капитал и ресурсы организации.

Тема 5. Основные средства предприятия общественного питания

Сущность и состав основных средств. Учет и оценка основных средств. Износ и амортизация основных средств. Показатели использования основных средств. Расчёт экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов. Анализ результатов расчетов и обоснование полученных выводов.

Тема 6. Оборотные средства предприятия общественного питания

Состав и структура оборотных средств. Нормирование оборотных средств. Показатели использования оборотных средств. Расчёт экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов. Анализ результатов расчетов и обоснование полученных выводов.

Тема 7. Трудовые ресурсы предприятия общественного питания

Состав и структура кадров (персонала) организации. Производительность труда. Организация труда в организации (предприятии). Формы и системы оплаты труда. Расчёт экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.

Тема 8. Издержки производства и себестоимость продукции предприятия общественного питания

Сущность и классификация издержек. Себестоимость продукции. Основные направления снижения издержек производства. Анализ результатов расчетов и обоснование полученных выводов. Расчёт экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.

Тема 9. Формирование цен на продукцию предприятия общественного питания

Ценовая политика организации (предприятия). Методы расчета цены. Особенности ценообразования при различных моделях рынка.

ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 5 з.е.

в академических часах: 180 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся основных понятий и терминов, используемых в экономике и управлении производством, формирование знаний, умений и владений в области экономических расчетов по эффективности управления производством.

Задачи:

1. сформировать у обучающихся представление о производственно-торговой деятельности предприятий питания.
2. обучить практическим навыкам оценки состояния материально-технической базы и основных фондов предприятия.
3. осуществлять управление оборотными средствами на основе экономических показателей деятельности предприятия питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика и управление производством» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины по выбору» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-10.1	Экономика	Теория и история кооперации Организация и практика кооперации
УК-10.2	Экономика Теория и история кооперации Организация и практика	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания

	кооперации	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
ПК-1.2	Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания Производственная практика, технологическая практика Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-1.3		Учет и отчетность на предприятиях общественного питания Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания Продвижение товаров и услуг Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания Дизайн интерьера предприятий индустрии питания Фирменный стиль предприятий питания Производственная практика, организационно-управленческая практика
ПК-4.1		Производственная практика, организационно-управленческая практика Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-4.2		Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания Производственная практика, организационно-управленческая практика Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-5.2	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания Проектирование предприятий общественного питания

		Экономика предприятий общественного питания Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
--	--	---

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных и профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	Знать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Уметь применять методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Владеть методами экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
	УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений	Знать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений Уметь воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений Владеть способами анализа информации, необходимой для принятия обоснованных экономических решений
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-1.2 Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии	Знать результаты деятельности основного производства организации питания Уметь оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы,

		<p>применяя информационные технологии</p> <p>Владеть способами оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявления отклонения от плана в работе и их причины, формирования отчетов о результатах работы, применяя информационные технологии</p>
	<p>ПК-1.3 Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания</p>	<p>Знать пути повышения эффективности работы предприятия общественного питания</p> <p>Уметь осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания</p> <p>Владеть методами осуществления подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания</p>
<p>ПК-4 Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания</p>	<p>ПК-4.1 Способен планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них</p>	<p>Знать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах</p> <p>Уметь планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них</p> <p>Владеть способами планирования потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них</p>

	ПК-4.2 Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития	Знать планы основного производства организации питания Уметь разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития Владеть способами разработки планов основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.2 Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико- экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания	Знать расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания Уметь осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико- экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания Владеть способами осуществления расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнения технико- экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам 4 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	15	15
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:	8	8
практические занятия	8	8
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	2	2
в том числе занятия в форме практической подготовки	2	2
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0.5	0.5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	156	156
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	156	156
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	9	9
ИТОГО:	ак. часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Социально-экономическая сущность и показатели производственно-торговой деятельности предприятия питания: анализ совокупного оборота комбината питания, анализ оборота структурных подразделений комбината питания, анализ внутригодового оборота предприятия питания, анализ состава и структуры совокупного оборота предприятия питания, анализ материальных запасов предприятия питания комплексного, анализ показателей производственно-торговой деятельности предприятия питания.

Тема 2. Экономическое обоснование оборота и выпуска продукции комбината питания

Производственная и торговая деятельность, основные задачи планирования деятельности предприятий питания в соответствии с выполняемыми ими социально-экономическими функциями, методические подходы к экономическому обоснованию плановых показателей и последовательность их расчетов, разработка плановых показателей комбината питания с применением многовариантных подходов.

Тема 3. Планирование производственно-торговой деятельности структурных подразделений комбината (объединения) питания

Мощность кухни и пропускная способность обеденного зала, показатели развития материально-технической базы, производственная мощность, расчет мощности по выпуску первых блюд, методика экономического обоснования производственной программы, оборот по обеденной продукции, производственно-торговая деятельность предприятий с относительно постоянным контингентом питающихся.

Тема 4. Нормирование и планирование материальных запасов предприятия питания

Планирование, нормирование запасов, плановая сумма запасов, - планирование размера собственных оборотных и заемных средств, определение суммы затрат, связанных с содержанием материальных запасов, обоснование заказов и заключение договоров с поставщиками на закупку сырья, продуктов и товаров, осуществление постоянного контроля за состоянием запасов и принятие оперативных и конкретных мер по их нормализации, технико-экономический (метод прямого счета), экономико-статистический (аналитический), коэффициентный, экономико-математический, расчета величины необходимых запасов покупных товаров, коэффициент комплектности поставок, Норма запаса в незавершенном производстве, норма запаса в готовой продукции в днях.

Тема 5. Формирование сырьевых и товарных ресурсов предприятия питания на планируемый период

Заключительный этап планирования, продуктовый баланс, методика расчета потребности, упрощенный опытно-статистический метод, методика расчета потребности предприятия питания в сырьевых ресурсах и покупных товарах на планируемый период.

ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

Задачи:

- получение студентами необходимых знаний об особенностях сырья и способах его обработки в кухнях народов мира;
- освоение студентами технологии производства блюд зарубежной кухни.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Технология кулинарной продукции за рубежом» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
Пк-2.1	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документооборот Холодильная техника и технология Процессы и аппараты пищевых производств Барное дело	Производственная практика, технологическая практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

	Технология специальных видов питания	
ПК-2.2	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение Холодильная техника и технология Процессы и аппараты пищевых производств Барное дело Технология специальных видов питания	Производственная практика, технологическая практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.*

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Уметь обеспечивать технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Владеть навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией

	<p>ПК-2.2 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания</p>	<p>Знать традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания Уметь применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания Владеть способами применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания</p>
--	---	---

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 9 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	17	17
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	16	16
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия		
лабораторные занятия	10	10
в том числе занятия в интерактивных формах	2	2
в том числе занятия в форме практической подготовки	4	4
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	91	91
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	91	91
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет</i>		
ИТОГО:	ак. часов	108
		108

Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3
--------------------	----------	---	---

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Формирование зарубежных кухонь. Кухня Белоруссии и Украины

Кухня как часть национальной культуры. Влияние на особенности кухонь мира географического положения страны, климатических и экономических условий, исторических событий, религиозных обычаев, системы культовых запретов, регламентировавших образ жизни народов. Различные приемы тепловой обработки и сочетания продуктов. Типы очага.

Белорусская кухня: использование «черной муки», картофеля, дикорастущих трав и грибов, молочных продуктов. Основные способы тепловой обработки.

Украинская кухня: комбинированная тепловая обработка, использование свинины, свеклы, пшеничной муки. Технология холодных закусок, супов, горячих блюд из картофеля, овощей, мяса, рыбы.

Тема 2. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии

Формирование кухни народов Грузии, Армении, Азербайджана. Особенности использования сырья. Тип очага. Технология холодных закусок, супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных их блюд, сладких блюд и напитков. Использование кисломолочных продуктов и сыров.

Широкое использование специй и пряностей в кухнях Азербайджана, Армении и Грузии. Особенности приготовления соусов грузинской кухни.

Тема 3. Кухня стран Средней Азии и Казахстана

Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни.

Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи. Напиток из шиповника и урюка. Технология сладких блюд.

Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд.

Тема 4. Итальянская кухня

Формирование итальянской кухни, традиционное национальное сырье. Ассортимент сыров. Оливковое масло как ингредиент итальянской кухни. Региональная кухня.

Технология холодных закусок, первых блюд, горячих мясных, рыбных, овощных. Технология сладких блюд и напитков.

Тема 5. Французская кухня

Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. Влияний традиций других народов. Традиционное сырье, способы обработки. Производство и использование сыров. Правила приема пищи.

Технология холодных закусок, супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных блюд. Технология сладких блюд. Хлебобулочные изделия. Алкогольные и безалкогольные напитки. Технология соусов французской кухни.

Тема 6. Кухня стран Центральной Европы

Формирование кухни народов Германии, Чехии, Словакии, Венгрии, Австрии.

Технология блюд и кулинарных изделий. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий. Факторы, влияющие на качество блюд и изделий в соответствии с традициями питания, ассортимент используемых продуктов.

Особенности венгерской, чешской, немецкой кухни.

Тема 7. Кухня Китая и Кореи

Китайская кухня: типичные блюда из риса, бобов, сои, овощей, морепродуктов. Императорская и простонародная кухня, кухни провинций Китая. Четыре составляющих китайской технологии приготовления пищи. Требования к тепловой обработке. Ориентация кулинарии Китая на экономное приготовление и всеядность.

Специфические особенности корейской кухни. Блюда из овощей, риса и бобовых продуктов. Приемы тепловой обработки, специи и приправы, используемые в кулинарии Кореи. Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков.

Тема 8. Кухня Японии

Формирование японской кухни. Традиции Японской кухни, ее своеобразие. Особенности технологических приемов.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технология супов, горячих мясных, рыбных, овощных блюд. Фугусаши. Ассортимент суши, ролов. Блюда из лапши. Соусы японской кухни. Технология сладких блюд и напитков. Чайная церемония в Японии. Культура употребления алкогольных напитков. Особенности сервировки стола. Правила этикета при употреблении пищи.

КУХНИ НАРОДОВ МИРА И РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

Задачи:

- получение студентами необходимых знаний об особенностях сырья и способах его обработки в кухнях народов мира;
- освоение студентами технологии производства блюд зарубежной кухни.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА И РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
Пк-2.1	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документооборот Холодильная техника и технология Процессы и аппараты пищевых производств Барное дело	Производственная практика, технологическая практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

	Технология специальных видов питания	
ПК-2.2	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение Холодильная техника и технология Процессы и аппараты пищевых производств Барное дело Технология специальных видов питания	Производственная практика, технологическая практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.*

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Уметь обеспечивать технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Владеть навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией

	<p>ПК-2.2 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания</p>	<p>Знать традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания Уметь применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания Владеть способами применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания</p>
--	---	---

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 9 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	17	17
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	16	16
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия		
лабораторные занятия	10	10
в том числе занятия в интерактивных формах	2	2
в том числе занятия в форме практической подготовки	4	4
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	91	91
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	91	91
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет</i>		
ИТОГО:	ак. часов	108
		108

Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3
--------------------	----------	---	---

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Формирование зарубежных кухонь. Кухня Белоруссии и Украины

Кухня как часть национальной культуры. Влияние на особенности кухонь мира географического положения страны, климатических и экономических условий, исторических событий, религиозных обычаев, системы культовых запретов, регламентировавших образ жизни народов. Различные приемы тепловой обработки и сочетания продуктов. Типы очага.

Белорусская кухня: использование «черной муки», картофеля, дикорастущих трав и грибов, молочных продуктов. Основные способы тепловой обработки.

Украинская кухня: комбинированная тепловая обработка, использование свинины, свеклы, пшеничной муки. Технология холодных закусок, супов, горячих блюд из картофеля, овощей, мяса, рыбы.

Тема 2. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии

Формирование кухни народов Грузии, Армении, Азербайджана. Особенности использования сырья. Тип очага. Технология холодных закусок, супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных их блюд, сладких блюд и напитков. Использование кисломолочных продуктов и сыров.

Широкое использование специй и пряностей в кухнях Азербайджана, Армении и Грузии. Особенности приготовления соусов грузинской кухни.

Тема 3. Кухня стран Средней Азии и Казахстана

Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни.

Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи. Напиток из шиповника и урюка. Технология сладких блюд.

Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд.

Тема 4. Итальянская кухня

Формирование итальянской кухни, традиционное национальное сырье. Ассортимент сыров. Оливковое масло как ингредиент итальянской кухни. Региональная кухня.

Технология холодных закусок, первых блюд, горячих мясных, рыбных, овощных. Технология сладких блюд и напитков.

Тема 5. Французская кухня

Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. Влияний традиций других народов. Традиционное сырье, способы обработки. Производство и использование сыров. Правила приема пищи.

Технология холодных закусок, супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных блюд. Технология сладких блюд. Хлебобулочные изделия. Алкогольные и безалкогольные напитки. Технология соусов французской кухни.

Тема 6. Кухня стран Центральной Европы

Формирование кухни народов Германии, Чехии, Словакии, Венгрии, Австрии.

Технология блюд и кулинарных изделий. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий. Факторы, влияющие на качество блюд и изделий в соответствии с традициями питания, ассортимент используемых продуктов.

Особенности венгерской, чешской, немецкой кухни.

Тема 7. Кухня Китая и Кореи

Китайская кухня: типичные блюда из риса, бобов, сои, овощей, морепродуктов. Императорская и простонародная кухня, кухни провинций Китая. Четыре составляющих китайской технологии приготовления пищи. Требования к тепловой обработке. Ориентация кулинарии Китая на экономное приготовление и всеядность.

Специфические особенности корейской кухни. Блюда из овощей, риса и бобовых продуктов. Приемы тепловой обработки, специи и приправы, используемые в кулинарии Кореи. Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков.

Тема 8. Кухня Японии

Формирование японской кухни. Традиции Японской кухни, ее своеобразие. Особенности технологических приемов.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технология супов, горячих мясных, рыбных, овощных блюд. Фугусаши. Ассортимент суши, ролов. Блюда из лапши. Соусы японской кухни. Технология сладких блюд и напитков. Чайная церемония в Японии. Культура употребления алкогольных напитков. Особенности сервировки стола. Правила этикета при употреблении пищи.

ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися теоретических основ построения и анализа дизайна предприятий индустрии питания, формирования навыков построения эстетически выразительной и гармоничной предметно-пространственной среды предприятий индустрии питания как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации.

Задачи:

- формирование знаний об основных понятиях, терминах и определениях, современных стилях в области дизайна предприятий индустрии питания;

- формирование умений и навыков определения и осуществления этапов оформления предметно-пространственной организации интерьера предприятия индустрии питания;

- формирование навыков анализа существующего интерьера предприятия индустрии питания, навыков расчета его влияния на эффективность деятельности предприятия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Дизайн интерьера предприятий индустрии питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ПК-5	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская

		работа
--	--	--------

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.2 Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания, разрабатывая элементы дизайна интерьера	Знать: композиционные признаки при оформлении предметно-пространственной среды предприятия общественного питания. Уметь: определить роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания и осуществлять его предпроектный анализ. Владеть: методикой анализа существующего интерьера предприятия общественного питания, его влияния на эффективность деятельности предприятия.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Академических часов	
	Всего	По курсам 5 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	13	13
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12	12
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	6	6
лабораторные занятия	-	-

в том числе занятия в интерактивных формах	2	2
в том числе занятия в форме практической подготовки	2	2
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)	-	-
2. Самостоятельная работа студентов, всего	131	131
- курсовая работа (проект)	-	-
- выполнение домашних заданий	131	131
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет с оценкой</i>		
ИТОГО:	ак. часов	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие об интерьере, его элементы и роль в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания

Понятие об интерьере, его элементах, общих требований к проектированию как деятельности, направленной на придание эстетических качеств искусственно создаваемой предметно-пространственной среде человека. Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания. Понятие «композиции». Композиционные признаки: принцип целесообразности; принцип единства; принцип доминанты; принцип группировки; принцип динамизма; принцип равновесия; принцип гармонии.

Тема 2. Интерьер как композиция внутреннего пространства

Интерьер как композиция внутреннего пространства. Основные виды композиции: фронтальная; пространственная; глубинно-пространственная. Средства гармонизации композиции: симметрия – асимметрия, отношения – пропорции – масштаб; контраст – нюанс – тождество; метр – ритм – метрический повтор.

Тема 3. Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера

Предпроектный анализ функционального процесса общественного интерьера. Формирование отдельных функциональных зон и их организация. Габариты и пропорции помещений. Психология восприятия интерьера как среды. Три канала восприятия: визуальный, кинестический и звуковой. Интраверты, экстраверты, амбиверты.

Тема 4. Стиль в интерьере

Краткая характеристика больших стилей. Стиль в интерьере. Характеристики современных стилевых направлений в интерьере. Модные тенденции современности

Тема 5. Естественное и искусственное освещение

Принципы светового дизайна интерьера. Естественное, искусственное, комбинированное освещение общественного интерьера. Специфика светового решения объектов индустрии питания. Акустическое благоустройство и микроклимат помещений

Тема 6. Элементы декорирования интерьера. Цвет в интерьере. Фитодизайн

Подбор элементов наполнения разрабатываемого интерьера в соответствии с дизайн-концепцией данного предприятия индустрии питания. Основы колористики. Гармонические сочетания родственных цветов, родственно-контрастных цветов, контрастных цветов по цветовому кругу. Цветовая звезда И. Иттена. Цвет в интерьере. Специфика колористических решений интерьеров объектов индустрии питания. Фитодизайн в общественном интерьере. Зимние сады. Концепции «природного стиля» в дизайне среды. Фитодизайн в оформлении стола.

Тема 7. Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия индустрии питания

Формирование дизайн-концепции интерьера как уникального торгового предложения (УТП). Анализ УТП известных ресторанов мира. Взаимосвязь дизайн-концепции интерьера с фирменным стилем ресторана. Элементы фирменного стиля. Дизайн меню и карты вин.

Тема 8. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов

Дизайн банкетов и тематических мероприятий. Традиционные и семейные праздники, банкеты. Кейтеринг. Зависимость дизайна от темы торжества и от приглашенных гостей. Современные направления дизайна в сервировке стола. Связь сервировки и внешнего оформления. Столовые карточки, цветы, салфетки, меню, аннотация блюд. Дизайн тематического стола. Композиция и цветовое решение в оформлении стола. Новые тенденции, декоративные приемы и материалы в оформлении стола. Современные направления в использовании продуктов, оформление и подача блюд: арт-направление, минимализация, зависимость выбора посуды от темы оформления. Оформление кулинарных изделий с точки зрения дизайна. Цветовое сочетание продуктов. Влияние света на цвет продуктов.

ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися теоретических основ создания фирменного стиля предприятия, формирования навыков построения уникальной (фирменной) предметно-пространственной среды предприятий индустрии питания как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации.

Задачи:

- формирование знаний об элементах фирменного стиля предприятий питания и этапах его создания, современных фирменных стилях дизайна предприятий питания;

- формирование умений и навыков позиционирования конкретного предприятия на рынке общественного питания, предметно-пространственной организации фирменного интерьера предприятия индустрии питания;

- формирование навыков анализа существующего интерьера предприятия индустрии питания, навыков расчета его влияния на эффективность деятельности предприятия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Фирменный стиль предприятий питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
ПК-5	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *профессиональных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.2 Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания, разрабатывая элементы дизайна интерьера	Знать: композиционные признаки при оформлении предметно-пространственной среды предприятия общественного питания. Уметь: определить роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания и осуществлять его предпроектный анализ. Владеть: методикой анализа существующего интерьера предприятия общественного питания, его влияния на эффективность деятельности предприятия.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Академических часов	
	Всего	По курсам 5 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	13	13
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12	12
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	6	6
лабораторные занятия	-	-
в том числе занятия в интерактивных формах	2	2

в том числе занятия в форме практической подготовки	2	2
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)	-	-
2. Самостоятельная работа студентов, всего	131	131
- курсовая работа (проект)	-	-
- выполнение домашних заданий	131	131
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет с оценкой</i>		
ИТОГО:	ак. часов	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие о фирменном стиле, его элементы, носители, правила разработки

Общие сведения о фирменном стиле предприятия общественного питания. Бренд. Брэндинг. Понятие этики и интерьера в общественном питании. Внутренняя организация и функция интерьера. Применение новых методов строительства. Связь интерьера с организационно-технологическим процессом. Специфика интерьера. Требования к интерьеру предприятий общественного питания. Композиционно-планировочные решения интерьеров зала.

Тема 2. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия питания

Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Понятие «композиции». Композиционные признаки: принцип целесообразности; принцип единства; принцип доминанты; принцип группировки; принцип динамизма; принцип равновесия; принцип гармонии. Понятие экстерьера и его влияние на фирменный стиль предприятия. Интерьер как композиция внутреннего пространства.

Тема 3. Правила использования цвета и освещения при разработке фирменного стиля

Основы колористики. Гармонические сочетания родственных цветов, родственно-контрастных цветов, контрастных цветов по цветовому кругу. Цветовая звезда И. Иттена. Цвет в интерьере. Специфика колористических решений интерьеров объектов общественного питания. Принципы светового дизайна интерьера. Естественное, искусственное, комбинированное освещение.

Тема 4. Фирменный стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания

Краткая характеристика больших стилей. Стиль в интерьере. Характеристики современных стилевых направлений в интерьере. Модные тенденции современности. Формирование дизайн-концепции интерьера как уникального торгового предложения (УТП). Анализ УТП известных предприятий питания мира. Взаимосвязь дизайн-концепции интерьера с фирменным стилем предприятия питания. Элементы фирменного стиля. Фирменный дизайн меню и карты вин.

Тема 5. Проектирование фирменного стиля предприятия питания

Этапы проектирования фирменного стиля предприятия питания. Подбор элементов наполнения разрабатываемого интерьера в соответствии с дизайн-концепцией данного предприятия питания. Элементы декорирования интерьера (текстиль, флористика, живопись, гобелен, батик и т.д.). Фитодизайн в интерьере. Зимние сады. Концепции «природного стиля» в дизайне среды. Фитодизайн в оформлении стола.

Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия питания

Имидж предприятия общественного питания. Атрибуты фирменного стиля – совокупность товарного знака, цветовое и графическое оформление деловых бумаг и рекламных материалов. Имиджевая реклама и паблик рилейшнз в ресторанном бизнесе. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля. Концепции позиционирования. Ключевые компетенции предприятия общественного питания. Формирование бренда предприятия питания – отличная кухня, особенный сервис, необычная атмосфера, хорошая маркетинговая поддержка.

ТЕОРИЯ И ИСТОРИЯ КООПЕРАЦИИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 2 з.е.

в академических часах: 72 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является теоретическое изучение и практическое освоение студентами, необходимых знаний основ научной теории кооперации, истории развития и основных проблем современного кооперативного движения, освоение методологии и основных принципов кооперации, в том числе и потребительской кооперации. В процессе достижения указанной цели решаются задачи приобретения студентами знаний и практических навыков в области потребительской кооперации на основе освоения и изучения терминологии и методов теории и истории кооперативного движения, изучение роли кооперативных принципов в развитии кооперативного движения, а так же правовых, нормативно-технических и организационных основ потребительской кооперации.

Задачи дисциплины «Теория и история кооперации» включают:

- изучение предмета, задач и важнейших категорий теории и истории кооперативного движения;

- изучение экономической, социальной сущности и природы кооперации;

- изучение кооперативных идей и концепций приведших к исторической обусловленности возникновения кооперативного движения;

- изучение и приобретение навыков использования методов социально-экономического моделирования при изучении потребительских хозяйств и кооперативов;

- изучение и приобретение навыков применения алгоритма анализа устойчивости кооператива;

- изучение теоретических аспектов сущности социально-экономического моделирования кооператива;

- изучения основных групп факторов, определяющих деятельность потребительского кооператива;

- изучение социально-экономических основ кооперативов рыночной экономики.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Теория и история кооперации» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений «Факультативные дисциплины» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-10	Экономика	Экономика предприятий общественного питания Экономика и управление производством Организация и практика кооперации Учет и отчетность на предприятиях общественного питания Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	Знать: основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, в организации кооперативного движения Уметь: использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, в организации кооперативного движения Владеть: способностью использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, в организации кооперативного движения

	УК-10.2 Способен применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности	Знать: методы анализа информации, исходя из реализации своей роли в организации кооперативного движения Уметь: проводить анализ информации, исходя из реализации своей роли в организации кооперативного движения Владеть: навыками проведения анализа информации, исходя из реализации своей роли в организации кооперативного движения
--	--	--

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 1 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	11	11
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	10	10
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа:	6	6
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	2	2
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	61	61
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	61	61
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет</i>		
ИТОГО:	ак. часов	72
Общая трудоемкость	зач. ед.	2

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. История возникновения и развития потребительской кооперации с 40-х годов XIX века по 90-е годы XX века

Причины и предпосылки возникновения и развития потребительских обществ в условиях формирования капиталистических отношений. Англия – родоначальница потребительской кооперации. Рочдейлское потребительское общество справедливых пионеров: создание, развитие, принципы деятельности. Возникновение и развитие потребительской кооперации в странах Европы и на других континентах. Социально-экономические структуры общества на основе самоуправления и взаимопомощи по организации потребления. Кооперативные начинания декабристов. Большая артель декабристов в Петровском заводе: история создания артели; содержание и значение устава Большой артели от 2 марта 1831 года. Предпосылки создания Московского союза потребительских обществ (МСПО) как центрального кооперативного союза. Организация Московского союза потребительских обществ (1898 г.). Учредители МСПО. Функции, органы управления и контроля МСПО. Роль МСПО в формировании системы потребительской кооперации России. Создание региональных союзов. Принципы взаимоотношений союзов и потребительских обществ. Значение МСПО для развития потребительской кооперации России. Переименование МСПО во Всероссийский центральный союз потребительских обществ – Центросоюз РФ (1917 г.). Деятельность кооператоров по созданию правовых основ потребительской кооперации. «Нормальный устав потребительных обществ» (1897 г.): его содержание и значение как типового устава. Принципы создания и деятельности потребительских обществ по Нормальному уставу потребительных обществ. «Положение о Московском союзе потребительных обществ» (1898 г.), его содержание и значение. Разработка проекта первого кооперативного закона. Принятие «Положения о кооперативных товариществах и их союзах», его содержание и значение. «Положение о съездах представителей кооперативных учреждений». Значение правового обеспечения для дальнейшего развития потребительской кооперации России. Изменение условий развития потребительской кооперации после победы Октябрьской социалистической революции (1917 г.). Взаимоотношения государства и потребительской кооперации. Декреты советской власти о потребительской кооперации. Развитие потребительской кооперации в первые годы советской власти. Значение потребительской кооперации в обеспечении населения продовольствием в период иностранной интервенции и гражданской войны (1917-1920 гг.). Новая экономическая политика и кооперация (1921-1925 гг.) Участие потребительской

кооперации в преобразовании частной капиталистической собственности в социалистическую собственность в сфере торговли.

Тема 2. Теоретическое обоснование правовых, организационных, социальных и экономических основ создания и деятельности потребительской кооперации современной России

Изменение условий развития потребительской кооперации в первые годы кардинальных общественных преобразований (1991-1994 гг.). Законодательство и потребительская кооперация. Конституция Российской Федерации – основа формирования кооперативного законодательства и других предпосылок развития кооперативного движения. Формирование основ правового регулирования потребительской кооперации после введения в действие Гражданского кодекса Российской Федерации (часть 1) с 1

января 1995 года. Законы и иные принятые в соответствии с ними нормативные правовые акты общеобязательного характера: торговое, налоговое, трудовое право, законодательство о конкуренции и банкротстве. Закон РФ «О потребительской кооперации в Российской Федерации» с последующими изменениями и дополнениями. Содержание и значение действующего закона о потребительской кооперации. Правовые акты субъектов Российской Федерации о потребительской кооперации. Указы Президента РФ и постановления Правительства РФ о потребительской кооперации. Примерные уставы потребительского общества и союза потребительских обществ. Системы потребительской кооперации Российской Федерации: особенности организационного построения. Правомочия потребительских обществ. Органы управления и контроля в небольших и в крупных потребительских обществах. Основные полномочия органов управления и контроля потребительских обществ. Органы кооперативного самоуправления и контроля на кооперативных участках потребительского общества: значение и функции. Правомочия союзов потребительских обществ. Органы управления и контроля в союзах потребительских обществ разных уровней. Основные полномочия органов управления и контроля в союзах потребительских обществ. Взаимоотношения органов кооперативного самоуправления и профессионального менеджмента. Особенности собственности потребительской кооперации. Имущество потребительского общества. Источники формирования имущества потребительского общества. Фонды потребительского общества. Имущество союза потребительских обществ. Источники формирования имущества союза потребительских обществ. Фонды союза потребительских обществ. Особенности управления имуществом потребительского общества и союза потребительских обществ. Пайщики – члены потребительского общества. Права и обязанности пайщиков потребительского общества. Ответственность пайщиков по обязательствам потребительского общества. Принципы создания и деятельности потребительских обществ. Порядок создания, реорганизации и ликвидации потребительского общества. Прием граждан и

юридических лиц в потребительское общество. Участие пайщиков в управлении и социально-экономической деятельности потребительского общества. Механизм взаимодействия интересов пайщиков и потребительского общества. Стимулирование пайщиков за участие в социально-экономической деятельности, органах управления и контроля потребительского общества. Участие представителей пайщиков в управлении союзами потребительских обществ разных уровней.

Тема 3. Развитие потребительской кооперации России с 90-х годов XX века по настоящее время

Социальная миссия потребительской кооперации. Цели, принципы и задачи потребительской кооперации Российской Федерации. Основные отрасли социально-экономической деятельности организаций потребительской кооперации, их социальная направленность. Особенности развития торговли, общественного питания, заготовительной и производственной деятельности, платных услуг в потребительской кооперации. Развитие новых видов деятельности потребительской кооперации по улучшению жизнедеятельности пайщиков и обслуживаемого населения. Кооперативные преимущества организаций потребительской кооперации. Основные направления общественно-массовой деятельности потребительской кооперации. Органы управления и структуры аппарата управления потребительских обществ и их союзов, осуществляющие общественно-массовую деятельность. Значение советов потребительских обществ и их союзов в организации работы с пайщиками. Пропаганда среди населения кооперативных ценностей и принципов, преимуществ пайщиков, социальной миссии и социальной направленности деятельности потребительской кооперации. Организация участия пайщиков в органах управления и контроля потребительских обществ и их союзов: общих собраниях, советах, ревизионных комиссиях, комиссиях кооперативного контроля, организационных и просветительских комиссиях. Развитие форм и методов обучения кооперативного актива в потребительской кооперации. Привлечение к активному участию в общественно-массовой деятельности работников потребительской кооперации. Культурно-массовая работа среди пайщиков потребительских обществ и населения. Кадры потребительской кооперации, их значение и структура. Подготовка специалистов высшей, средней квалификации и работников массовых профессий в учебных заведениях потребительской кооперации. Проблемы развития потребительской кооперации. Направления совершенствования правовых, организационных, экономических и социальных основ потребительской кооперации. Концепции развития потребительской кооперации, их содержание и значение.

Тема 4. Потребительская кооперация в современном мире

Масштабы развития потребительской кооперации в современном мире. Развитие потребительской кооперации в странах

Западной, Центральной и Восточной Европы в конце XX -начале XXI века. Развитие потребительской кооперации в странах Америки и Карибского бассейна в конце XX -начале XXI века. Развитие потребительской кооперации в странах Азии и Тихоокеанского региона в конце XX -начале XXI века. Социально-экономическое значение и особенности развития потребительской кооперации в африканских странах в конце XX -начале XXI века. Проблемы и тенденции развития потребительской кооперации в современном мире. Международный кооперативный альянс (МКА) и потребительская кооперация. Национальные и международные организации потребительской кооперации – члены МКА. Роль МКА в развитии потребительской кооперации. Членство потребительской кооперации России в Международном кооперативном альянсе. Реализация политики МКА в социально-экономической деятельности организаций потребительской кооперации России. Развитие сотрудничества потребительской кооперации России с международными организациями и национальными кооперативными организациями зарубежных стран.

ОРГАНИЗАЦИЯ ДОБРОВОЛЬЧЕСКОЙ (ВОЛОНТЕРСКОЙ) ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С СОЦИАЛЬНО-ОРИЕНТИРОВАННЫМИ НКО

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 2 з.е.

в академических часах: 72 ак.ч.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является получение обучающимися теоретических знаний о добровольчестве (волонтерстве) как ресурсе личностного роста и общественного развития, формирование представлений о многообразии добровольческой (волонтерской) деятельности и мотивации добровольцев (волонтеров), приобретение практических навыков в сфере организации труда добровольцев (волонтеров), взаимодействия с социально ориентированными некоммерческими организациями, органами власти и подведомственными им организациям..

Задачи:

- формирование у обучающихся теоретических знаний о сущности, значении и формах волонтерского движения;
- развитие у обучающихся представлений о практической стороне волонтерского движения, включая взаимодействие с социально ориентированными некоммерческими организациями, органами власти и подведомственными им организациями;
- формирование у обучающихся понимания актуальности волонтерского движения в современной России и предоставление им возможности участия в нем.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений «Факультативные дисциплины» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики	Последующие дисциплины (модули), практики
УК-3	Деловые коммуникации Психология и конфликтология	

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *универсальных* компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.2 Способен применять навыки командной работы для достижения заданного результата	Знать: методы и способы установления и поддержания контактов, исходя из реализации своей роли в организации добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО для достижения заданного результата Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в организации добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО для достижения заданного результата Владеть: навыками установления и поддержания контактов, исходя из реализации своей роли в организации добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО для достижения заданного результата

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам
		5 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	11	11
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	10	10
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа:	6	6
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	61	61
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	61	61
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет</i>		
ИТОГО:	ак. часов	72
Общая трудоемкость	зач. ед.	2

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Волонтерство как ресурс личностного роста и общественного развития

Понятие добровольчества (волонтерства), добровольческой (волонтерской) организации, организатора добровольческой (волонтерской) деятельности. Взаимосвязь добровольчества (волонтерства) с существенными и позитивными изменениями в личности человека. Государственная политика в области развития добровольчества (волонтерства). Возможности добровольчества (волонтерства) в решении вопросов местного значения, социально-экономическом развитии регионов и достижении целей национального развития.

В ходе обучения студенты активизируют личностные ресурсы, способствующие саморазвитию и самореализации, повышению уровня толерантности и личностной креативности как адаптационного ресурса и условия эффективной волонтерской деятельности, рефлексии, повышению устойчивости к эмоциональному выгоранию и профессиональной деформации.

Тема 2. Многообразие форм добровольческой (волонтерской) деятельности

Цели и задачи добровольческой (волонтерской) деятельности. Формы и виды добровольческой (волонтерской) деятельности: разнообразие и взаимное влияние. Историческое наследие и направления добровольчества. Развитие волонтерства в различных сферах жизнедеятельности. Циклы развития волонтерской деятельности. Виды, типы и цели добровольчества (волонтерства): разнообразие и взаимное влияние. Механизмы и технологии добровольческой деятельности. Волонтерский менеджмент. Программы саморазвития личности в аспекте добровольчества. Социальное проектирование. Благотворительность.

Тема 3. Организация работы с волонтерами

Организация работы с волонтерами: рекрутинг, повышение узнаваемости проектов, работа со СМИ, обучение, оценка эффективности волонтерской деятельности. Границы ответственности добровольцев (волонтеров), организаторов добровольческой (волонтерской) деятельности и добровольческих (волонтерских) организаций. Мотивация волонтеров. Проблема и профилактика эмоционального выгорания. Сравнительный анализ мотивации стихийных волонтеров, эпизодических волонтеров и волонтеров долгосрочных проектов. Диагностика мотивации волонтеров. Показано, что волонтерская деятельность выступает как условие и фактор формирования социально значимых личностных свойств человека. Определены основные потребности молодежи, реализуемые в рамках волонтерской деятельности: потребность человека быть нужным другому человеку, потребность в общении, потребность в творчестве, потребность в саморазвитии и построении карьеры, потребность в приобретении социального опыта, потребность в подтверждении самостоятельности и взрослости.

Обучение позволит освоить современные психологические технологии диагностики потенциальных волонтеров, с целью профессионального отбора; повышения уровня коммуникативной компетентности, развития профессиональной наблюдательности, анализа различных аспектов синдрома эмоционального выгорания.

Обучающиеся будут способны разрабатывать стратегию работы с волонтерскими группами и организациями на основе критического осмысления выбранных и созданных теорий, концепций, подходов и (или) технологий.

Тема 4. Взаимодействие с социально ориентированными НКО, инициативными группами, органами власти и иными организациями.

Инновации в добровольчестве (волонтерстве) и деятельности социально ориентированных НКО. Формы, механизмы и порядки взаимодействия с федеральными органами власти, органами власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления, подведомственными им государственными и муниципальными учреждениями, иными организациями (по направлениям волонтерской деятельности).

Взаимодействия с социально ориентированными НКО, органами

власти и подведомственными им организациями: причины провалов и лучшие практики.

Управление рисками в работе с волонтерами и волонтерскими организациями.

В результате обучения обучающиеся получают представление о знания о способах построения конструктивного общения (взаимодействия) с представителями органами власти и различных социальных групп; приобретают способность демонстрировать коммуникационные умения в контексте социального партнерства.