

**АННОТАЦИИ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОГРАММ
ПРАКТИК**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль
«Технология продуктов общественного питания»

Квалификация
бакалавр

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины «История России»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина «История России» входит в обязательную часть учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой истории.

Основывается на базе дисциплин «История» и «Обществознание» (основное (общее) образование).

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Философия» и «Социология».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов общегражданской идентичности, основанной на понимании исторического опыта строительства российской государственности на всех его этапах, понимании того, что на всем протяжении российской истории сильная центральная власть имела важнейшее значение для построения и сохранения единого культурно-исторического пространства национальной государственности.

Задачи:

сформировать у студентов цельный образ истории России с пониманием ее специфических проблем, синхронизировать российский исторический процесс с общемировым, а также развить умения работы с историческими источниками и научной литературой;

помочь студенту овладеть знаниями исторических фактов – дат, мест, участников и результатов важнейших событий, а также исторических названий, терминов; усвоить исторические понятия, концепции; обратить особое внимание на периоды, когда Россия сталкивалась с серьезными историческими вызовами или переживала кризисы, рассмотреть вызвавшие их причины и предпосылки, а также пути преодоления; исторический опыт национальной и конфессиональной политики Российского государства на всех этапах его существования (включая периоды Российской империи и Советского Союза) по достижению межнационального мира и согласия, взаимного влияния и взаимопроникновения культур;

выработать у студентов навыки и умения извлекать информацию из исторических источников, применять ее для решения познавательных задач; использовать приемы исторического описания (рассказ о событиях, процессах, явлениях) и объяснения (раскрытие причин и следствий событий, выявление в них общего и различного, определение их характера, классификация и др.);

сформировать представление об оценках исторических событий и явлений, навыки критического мышления (умение определять и

обосновывать свое отношение к историческим и современным событиям, их участникам);

сформировать у будущих специалистов патриотически ориентированную политическую культуру на основе понимания исторических аспектов актуальных геополитических и социальных проблем, источников их возникновения и возможных путей их разрешения с учетом имеющегося у человечества исторического опыта;

сформировать ответственность будущего специалиста за результаты своей деятельности, помочь определить собственные параметры его жизни, ценности и нормы поведения на производстве, в научных учреждениях, в предпринимательской деятельности и личном участии в общественных преобразованиях, а также нравственные ориентиры в разрешении глобальных проблем современности;

сформировать у студентов представление об историческом пути российской цивилизации как неотъемлемой части мирового исторического процесса через изучение основных культурно-исторических эпох;

сформировать у студентов целостное представление об основных периодах и тенденциях развития многонационального российского государства с древнейших времен по настоящее время;

обучить студентов выделению, анализу наиболее существенных связей и признаков исторических явлений и процессов, систематизации и обобщению исторических источников, сведению отдельных и часто разрозненных фактов и событий в стройную систему достоверных знаний, выявлению причинно-следственных связей между ними, глубинных процессов, определяющих ход общественного развития, его движущие силы и мотивацию;

сформировать подход к истории российского государства как к непрерывному процессу обретения национальной идентичности, становления единого культурно-исторического пространства;

выработать потребность в компаративистском подходе к оценке сходных процессов и явлений, таких как освоение новых территорий, строительство империи, складывание форм и типов государственности, организационных форм социума и др.;

выработать сознательное оценочное отношение к историческим деятелям, процессам и явлениям, исключающее возможность возникновения внутренних противоречий и взаимоисключающих трактовок исторических событий, в том числе имеющих существенное значение для отдельных регионов России;

выработать сознательное отношение к истории прошлого региона как основы для формирования исторического сознания, воспитания общегражданской идентичности и патриотизма.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-5) выпускника.

Содержание дисциплины: Научная хронология и летосчисление в истории России. Хронологические и географические границы Российской

истории. Образование государства Русь. Особенности общественного строя в период Средневековья в странах Европы и Азии. Противостояние Монгольской империи/Золотой Орде и европейским захватчикам. Становление единого Русского (Московского) государства в XV в. Древнерусская культура, роль православия в становлении единого государства. Эпоха Ивана IV Грозного и Смутное время в России. Основные направления внутренней и внешней политики России XVI – нач. XVII вв. Реформы Петра I. Реформы Екатерины II. Русская культура XVIII в. Время Великих реформ, мировых конфликтов и национальных революций. Первая мировая война. Великая Российская революция (1917–1922) и ее основные этапы. Великая Отечественная война 1941–1945 гг. Геноцид советского народа на оккупированных территориях в годы Великой Отечественной войны. Основные тенденции, проблемы и противоречия мировой истории к. XX – начала XXI в. Проблемы формирования новой системы международных отношений в нач. XXI в.

Виды контроля по дисциплине: зачет, экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Философия»**

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в модуль гуманитарных дисциплин обязательной части учебного плана подготовки студентов по программе бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Профиль: технология продуктов общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой философии.

Основывается на базе дисциплин: школьного курса (История, Обществознание и др.)

Является основой для изучения следующих дисциплин: помогающих сформировать комплексное представление о развитии научного познания и собственно особенности познания. В частности: является основой для изучения дисциплины «Социология» бакалавриата и «Философские проблемы научного познания» магистратуры.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – развитие у студентов целостного теоретического мировоззрения, развитие у них интереса к фундаментальным знаниям, формирование потребности к философским оценкам исторических событий и фактов социальной действительности, способности использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.

Задачи: посредством изучения философских систем раскрыть богатство философского наследия, а также определить особенности исторического развития философской мысли; ознакомить студентов с основными

философскими проблемами, категориями и понятиями; заложить основы взгляда на мир, отвечающего современным достижениям науки; сформировать абстрактное мышление у студентов; научить студентов логически мыслить методом от абстрактного к конкретному; научить студентов анализировать мировоззрение каждой исторической эпохи, философских концепций и отдельных мыслителей; сформировать у студентов умение аргументировать свою точку зрения, находя основание своей точки зрения относительно любой проблемы; формирование способности работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; формирование способности к самоорганизации и самообразованию.

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных компетенций (УК-1, УК-5) выпускника.

Содержание дисциплины: Философия как наука. Круг проблем, функции, задачи и ее роль в обществе. Философия Древнего Востока. Философская мысль античности. Философия, теология и правоведение в средневековой Европе. Философия эпохи Возрождения. Переворот философско-правовых идей в эпоху Возрождения и Реформации. Философия Просвещения. Немецкая классическая философия. Неклассическая современная философия. Отечественная философия. Бытие как центральная категория философии. Категория «сознание» в философии. Познавательная деятельность. Логика и методология научного познания. Человек и общество. Человек в системе культуры.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Иностранный язык» (английский язык)

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль дисциплин обязательной части учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой Иностранных языков

Основывается на базе дисциплины: Иностранный язык(английский).

Является основой для изучения следующих дисциплин:

«Иностранный язык в профессиональной сфере»

Цели и задачи дисциплины:

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-4) выпускника.

Содержание дисциплины:

Семестр I

- Text on specialty.
- Тема 1** Grammar: Structure of a simple declarative affirmative sentence.
Topic: Our university.
Text on specialty.
- Тема 2** Grammar: Prepositions of place and direction in the structure of sentence.
Topic: Our university.
Text on specialty.
- Тема 3** Grammar: Prepositions of time in the structure of sentence.
Topic: Our university.
Text on specialty.
- Тема 4** Grammar: The Noun: (gender, number and case).
Topic: Our university.
Text on specialty.
- Тема 5** Grammar: The verb to have, to be, the construction there + to be
Topic: Our university.
Text on specialty.
- Тема 6** Grammar: Personal pronouns.
Topic: V. Dahl.
Text on specialty.
- Тема 7** Grammar: Pronouns (quantitative, indefinite ...).
Topic: V. Dahl.
Text on specialty.
- Тема 8** Grammar: Types of questions.
Topic V. Dahl.
Text on specialty.
- Тема 9** Grammar: The Numeral
Topic: V. Dahl.
Text on specialty.
- Тема 10** Grammar: The Adjectives. The Degrees of Comparison.
Topic: V. Dahl.
Text on specialty.
- Тема 11** Grammar: The Indefinite Tenses. Active Voice. (Simple).
Topic: Student's working day.
Text on specialty.
- Тема 12** Grammar: The Indefinite Tenses. Active Voice. (Simple).
Topic: Student's working day.
Text on specialty.
- Тема 13** Grammar: Modal Verbs.
Topic: Student's working day.
Text on specialty.
- Тема 14** Grammar: Modal Verbs and their equivalents.
Topic: Student's working day.
Text on specialty.
- Тема 15** Grammar: Continuous Tenses. Active Voice.

Topic: Student's working day.

Text on specialty.

Тема 16 Grammar: Continuous or Indefinite Active

Topic. Dahl. Student's working day.

Text on specialty.

Тема 17 Grammar: Continuous or Indefinite Active

Topic: Student's working day.

Семестр II

Text on specialty.

Тема 1 Grammar: Perfect Tenses. Active Voice.

Topic: LPR.

Text on specialty.

Тема 2 Grammar: Perfect or Indefinite.

Topic: LPR.

Text on specialty.

Тема 3 Grammar: Perfect Continuous Tenses. Active Voice.

Topic: LPR.

Text on specialty.

Тема 4 Grammar: The system of tenses. Active Voice.

Topic: LPR.

Text on specialty.

Тема 5 Grammar: The system of tenses. Active Voice.

Topic: LPR.

Text on specialty.

Тема 6 Grammar: Passive Voice.

Topic: The Russian Federation.

Text on specialty.

Тема 7 Grammar: Passive Voice or Active Voice.

Topic: The Russian Federation.

Text on specialty.

Тема 8 Grammar: Passive Voice in the structure of a professionally oriented text.

Topic: The Russian Federation.

Text on specialty.

Тема 9 Grammar: Correlative conjunctions

Topic: The Russian Federation.

Text on specialty.

Тема 10 Grammar: Sequence of Tenses. Future in the Past.

Topic: The Russian Federation.

Text on specialty.

Тема 11 Grammar: Reported Speech: declarative sentence

Topic: The Russian Federation.

Text on specialty.

Тема 12 Grammar: Reported Speech: interrogative sentence.

Topic: The Russian Federation.

Text on specialty.

- Тема 13** Grammar: Reported Speech: imperative mood.
Topic: The Russian Federation.
Text on specialty.
- Тема 14** Grammar: Conditional I.
Topic: The Russian Federation.
Text on specialty.
- Тема 15** Grammar: Conditional II, III.
Topic: The Russian Federation.
Text on specialty.
- Тема 16** Grammar: If- sentences.
Topic: The Russian Federation.
Text on specialty.
- Тема 17** Grammar: Asyndetic subordinations.
Topic: The Russian Federation.

Семестр III

- Text on specialty.
- Тема 1** Grammar: The Infinitive: forms and functions.
Topic: Great Britain.
Text on specialty.
- Тема 2** Grammar: The Infinitive: Complex Object.
Topic: Great Britain.
Text on specialty.
- Тема 3** Grammar: The Infinitive: Complex Subject.
Topic: Great Britain.
Text on specialty.
- Тема 4** Grammar: The Participle I: forms and functions.
Topic: Great Britain.
Text on specialty.
- Тема 5** Grammar: The Participle II: forms and functions.
Topic: Great Britain.
Text on specialty.
- Тема 6** Grammar: The Participle I or the Participle II
Topic: Great Britain.
Text on specialty.
- Тема 7** Grammar: The participial construction.
Topic: Great Britain.
Text on specialty.
- Тема 8** Grammar: The absolute participial construction
Topic: Great Britain.
Text on specialty.
- Тема 9** Grammar: The Gerund: forms and functions.
Topic: Great Britain.
Text on specialty.
- Тема 10** Grammar: The Gerund or the Infinitive.
Topic: The USA.

- Text on specialty.
- Тема 11** Grammar: The Gerund or the Participle.
Topic: The USA.
Text on specialty.
- Тема 12** Grammar: ing-forms.
Topic: The USA.
Text on specialty.
- Тема 13** Grammar: Compound prepositions.
Topic: The USA.
Text on specialty.
- Тема 14** Grammar: Linking words.
Topic: The USA.
Text on specialty.
- Тема 15** Grammar: Word substitutes: one, it, that.
Topic: The USA.
Text on specialty.
- Тема 16** Grammar: Structural peculiarities of professional oriented text.
Topic: The USA.
Text on specialty.
- Тема 17** Grammar: Grammatical and lexical peculiarities of scientific-technical texts.
Topic: The USA.
- Виды контроля по дисциплине: зачет
- Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в обязательную часть учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой физического воспитания.
Основывается на базе дисциплин: общеобразовательных дисциплин средней школы.

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов осмысленного и ответственного отношения к ресурсам своего здоровья посредством трансляции современных научных знаний о здоровье и здоровом образе жизни, традиционных и инновационных технологий и моделей оздоровления личности; формирование физической культуры студента, как системного и

интегративного качества личности, как условия и предпосылки эффективной учебно-профессиональной деятельности, как обобщенного показателя профессиональной культуры будущего специалиста.

Задачи:

сформировать понимание сущности культуры здоровья и здорового образа жизни;

воспитывать потребность в здоровье как наивысшей ценности;

научить психофизиологическим и социально-биологическим основам физической и интеллектуальной деятельности;

сформировать системный упорядоченный комплекс знаний, охватывающих философскую, социальную, естественнонаучную и психолого-педагогическую тематику, тесно связанную с теоретическими, методическими, моторными и организационными основами физической культуры;

включить студентов в реальную физкультурно-спортивную практику по освоению ценностей физической культуры, её активному творческому использованию во всестороннем развитии личности;

содействовать разностороннему развитию организма, сохранению и укреплению здоровья студентов, повышению ими уровня общей физической подготовленности, развитию профессионально важных физических качеств и психомоторных способностей будущих специалистов;

сформировать умения самостоятельно разрабатывать программы индивидуального оздоровления, направленные на профилактику, коррекцию слабых звеньев собственного здоровья, поддержание и развитие имеющихся ресурсов.

Дисциплина нацелена на формирование универсальной компетенции УК-7 выпускника.

Содержание дисциплины: Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Факторы, определяющие здоровье. Здоровый образ жизни – главный фактор здоровья. Мотивация к здоровью и ЗОЖ. Психологические аспекты, способствующие формированию ЗОЖ у студенческой молодежи. Двигательная активность – ведущий фактор биопрогресса и здоровья. Методы и принципы спортивной тренировки. Организация рационального питания. Пища и ее основные компоненты. Нутриенты и их характеристика. Рациональное питание и правила его организации. Рекомендации по рациональному питанию. Пагубность вредных привычек студенческой молодежи. Проблемы современного человека и болезни цивилизации.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (17 ч), практические (17 ч) занятия и самостоятельная работа студента (38 ч) по очной форме обучения; лекционные (2 ч), практические (2 ч) занятия и самостоятельная работа студента (68 ч) по заочной форме обучения.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Русский язык в сфере профессиональной коммуникации»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль факультативных дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой русского языка и культуры речи.

Содержание дисциплины логически связано и является продолжением содержания дисциплин русский язык (школьный курс), «Русский язык и культура речи», служит основой для освоения дисциплин гуманитарного, социального, экономического и профессионального цикла.

Цели и задачи дисциплины:

Цель курса «Русский язык в сфере профессиональной коммуникации» – изучение основных норм русского литературного языка, необходимых специалисту в сфере деловой и профессиональной коммуникации, а также актуализация эффективных способов осуществления профессиональной коммуникации в устной и письменной формах. В результате изучения курса, обучающийся формирует и совершенствует коммуникативную компетенцию, способность демонстрировать в устном общении и письменной речи личную и профессиональную культуру.

Задачи данного курса:

формирование и развитие автономности учебно-познавательной деятельности студента по овладению русским языком в сфере профессиональной коммуникации, что предполагает развитие практических навыков использования родного языка в ситуациях устной и письменной профессиональной коммуникации;

формирование практических умений работы со специальной терминологией и расширение терминологического аппарата в профессиональной области для практического использования в различных формах и видах деловой коммуникации; социокультурных знаний в области коммуникативной компетенции будущего специалиста;

повышение уровня общей гуманитарной культуры речевого поведения обучаемых в сферах устной и письменной коммуникации, формирование уважительного отношения к национальным духовным ценностям, общей профессиональной культуры;

изучение основных правил, законов и литературных норм письменного и устного общения для осуществления коммуникации в личной и деловой сферах общения.

формирование навыков составления и ведения официально-деловой документации в соответствии с нормативно-правовой базой;

формирование умения и навыков владения научным стилем русского языка, его жанрами применительно к осваиваемой специальности.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-4) выпускника.

Содержание дисциплины:

РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЯЗЫКА И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБЩЕНИЕ

Тема 1. Государственный язык – язык профессионального общения

Предмет и задачи курса «Русский язык в сфере профессиональной коммуникации». Происхождение русского языка. Понятие национального языка и формы его существования. Понятие литературного языка. Разделы современного русского языка. Язык профессионального общения как функциональная разновидность русского литературного языка.

Тема 2. Язык и культура речи в жизни профессионального коммуникатора

Коммуникативные особенности культуры речи. Речевой этикет. Общение как инструмент профессиональной деятельности. Язык как средство общения. Функции общения, законы, правила и приемы. Виды, формы, этапы общения. Социальный характер общения. Особенности общения: национальные и гендерные. Невербальные средства общения. Словари в профессиональной речи.

Тема 3. Стилистика современного русского языка

Функциональные стили современного русского языка. Их сфера использования, основное назначение, признаки, языковые особенности, подстили. Экстралингвистические признаки функциональных стилей. Понятие функционального стиля и функционально ориентированного текста. Взаимодействие стилей. Профессиональная сфера как интеграция официально-делового, научного и разговорного стилей.

Тема 4. Научный стиль как тип коммуникации

Научный стиль русского языка: сфера бытования, подстили, жанры. Основные характеристики научного стиля. Языковые признаки научного стиля. Композиционные блоки научного текста. Средства и способы образования терминов. Классификационное деление терминов: общенаучные, междотраслевые, узкоспециальные; однокомпонентные, многокомпонентные. Фразеологические (устойчивые) обороты научной речи: характеристика, примеры. Метафора в научном тексте: целесообразность и допустимость использования. Письменные жанры научного стиля: тезисы, статья, курсовая работа, бакалаврская диссертация, магистерская диссертация. Ссылка на научную традицию (библиографическая ссылка), способы цитирования и оформления ссылок. Библиографический список и правила его оформления. Устные жанры научного стиля речи (доклад, сообщение, беседа, дискуссия). Характеристика элементов устного научного красноречия: тезис, аргумент, доказательство, критика оппонента. Работа над текстом устного научного доклада, особенности устного выступления. Презентация проекта как элемент демонстрации результатов исследования. Подготовка мультимедийной презентации.

РАЗДЕЛ 2. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОММУНИКАЦИЯ

Тема 5. Официально-деловой стиль речи. Особенности профессиональной коммуникации.

Национальный характер и интернациональные свойства русской официально-деловой письменной речи. Сфера функционирования официально-делового стиля и его основные черты. Документы и их функции. Языковые особенности. Классификация документов: по видам деятельности, по наименованию, по способу документирования, по месту составления, по происхождению, по юридической значимости, по времени создания, по срокам хранения и др. Область применения документов. Нормативные ссылки. Реквизиты документа. Оформление реквизитов документов. ГОСТ по делопроизводству и документообороту.

Тема 6. Документы в профессиональной управленческой деятельности

Личные, распорядительные, административно-организационные и информационно-справочные документы. Способы классификации документов. Объяснительная записка. Докладная записка. Служебная записка. Заявление. Доверенность. Кадровая документация. Резюме, структура, оформление, виды. Автобиография. Личный листок по учету кадров. Расписка. Протокол, выписка из протокола и др. Специализированная документация: документы на право интеллектуальной собственности; дипломатические документы и др.

Тема 7. Деловая корреспонденция

Речевые формулы делового общения. Типология деловых писем. Правила составления делового письма. Ошибки в деловой переписке. Речевые формулы различных тематических групп. Стилистические особенности служебно-деловой коммуникации при использовании современных средств коммуникации.

РАЗДЕЛ 3. ДЕЛОВОЕ ОБЩЕНИЕ

Тема 8. Служебный речевой этикет устной формы делового общения

Протокол и этикет. Прием посетителей. Этикет телефонного разговора. Этические вопросы использования мобильных телефонов.

Специфика организации приема зарубежной делегации. Правила проведения переговоров, подготовка к беседе. Визитная карточка как одна из форм протокольных контактов. Пресс-конференция.

Индивидуальные и коллективные формы профессионального общения. Собрания и совещания как форма принятия коллективного решения. Публичное выступление как важный способ профессиональной коммуникации. Понятие о риторической компетенции. Структура ораторской речи. Доказательность и убедительность речи. Принципы организации и построения дискуссии. Основные виды аргументов. Запоминание и произнесение речи. Контакт с аудиторией. Этика и эстетика ораторского выступления. Требования, предъявляемые к речи выступающего.

Тема 9. Речевое воздействие в процессе коммуникации

Этика профессионального дискусивно-полемиического общения. Эффективное речевое воздействие. Коммуникативная позиция говорящего. Понятие спора. Поведение в споре. Ведение спора. Вопросы и ответы.

Аргументация. Коммуникативный конфликт. Стратегии и тактики разрешения конфликтов. Принципы и правила бесконфликтного общения.

Тема 10. Контрольная работа

Форма контроля: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Иностранный язык в профессиональной сфере»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль дисциплин обязательной части учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой Иностранных языков

Основывается на базе дисциплины: Иностранный язык.

Является основой для изучения следующих дисциплин:

«Профессиональные коммуникации на иностранном языке»

Цели и задачи дисциплины:

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-4) выпускника.

Содержание дисциплины:

Семестр IV

Text on specialty. **Тема 1** Grammar: Structure of professional oriented text.

Topic: My future specialty.

Text on specialty.

Тема 2 Grammar: Structural peculiarities of professional oriented text.

Topic: My future specialty.

Text on specialty.

Тема 3 Grammar: Grammar peculiarities of professional oriented text.

Topic: My future specialty.

Text on specialty.

Тема 4 Grammar: Sequence of tenses in professional oriented text.

Topic: My future specialty.

Text on specialty.

Тема 5 Grammar: Passive voice in professional oriented text.

Topic: My future specialty.

Text on specialty.

Тема 6 Grammar: Infinitive constructions in professional oriented text.

Topic: My future specialty.

Text on specialty.

Тема 7 Grammar: -ing forms in professional oriented text.

Topic: My future specialty.

Text on specialty.

Тема 8 Grammar: Lexical peculiarities in professional oriented text.

Topic: My future specialty.

Text on specialty.

Тема 9 Grammar: Compound prepositions and conjunctions in professional oriented text.

Topic: My future specialty.

Text on specialty.

Тема 10 Grammar: Linking words in professional oriented text.

Topic: My future specialty.

Text on specialty.

Тема 11 Grammar: Transitional words in professional oriented text.

Topic: My future specialty.

Text on specialty.

Тема 12 Grammar: Transitional words in professional oriented text.

Topic: My future specialty.

Text on specialty.

Тема 13 Grammar: Semantical and syntactical peculiarities in professional oriented text.

Topic: My future specialty.

Text on specialty.

Тема 14 Grammar: Asyndetic subordinations in professional oriented text.

Topic: My future specialty.

Text on specialty.

Тема 15 Grammar: Descriptive subordinate clause in professional oriented text.

Topic: My future specialty.

Text on specialty.

Тема 16 Grammar: Lexical and grammar peculiarities of presenting tables and diagrams

Topic: My future specialty.

Text on specialty.

Тема 17 Grammar: : Lexical and grammar peculiarities of presenting tables and diagrams

Topic: My future specialty.

Виды контроля по дисциплине: экзамен

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Основы военной подготовки»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основывается на базе дисциплин: История России, Основы безопасности жизнедеятельности.

Цель изучения дисциплины – получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления студентов, обучающихся в университете в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Задачи:

- формирование у обучающихся понимания главных положений военной доктрины Российской Федерации, а также основ военного строительства и структуры Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ);

- формирование у обучающихся высокого общественного сознания и воинского долга;

- воспитание дисциплинированности, высоких морально-психологических качеств личности гражданина – патриота;

- освоение базовых знаний и формирование ключевых навыков военного дела;

- раскрытие специфики деятельности различных категорий военнослужащих ВС РФ;

- ознакомление с нормативными документами в области обеспечения обороны государства и прохождения военной службы;

- формирование строевой подтянутости, уважительного отношения к воинским ритуалам и традициям, военной форме одежды;

- изучение и принятие правил воинской вежливости;

- овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (УК-8) выпускника.

Содержание дисциплины.

Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации

Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание.

Структура, требования и основное содержание общевоинских уставов. Права военнослужащих. Общие обязанности военнослужащих. Воинские звания. Единоначалие. Начальники и подчиненные. Старшие и младшие.

Приказ и приказание. Порядок отдачи и выполнение приказа. Воинская вежливость и воинская дисциплина военнослужащих.

Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд.

Размещение военнослужащих. Распределение времени и внутренний порядок. Суточный наряд роты, его предназначение, состав. Дневальный, дежурный по роте. Развод суточного наряда.

Тема 3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.

Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы. Обязанности разводящего, часового.

Раздел 2. Строевая подготовка

Тема 4. Строевые приемы и движение без оружия.

Строй и его элементы. Виды строя. Сигналы для управления строем. Команды и порядок их подачи. Обязанности командиров, военнослужащих перед построением и в строю. Строевой расчет. Строевая стойка. Выполнение команд: «Становись», «Равняйся», «Смирно», «Вольно», «Заправиться». Повороты на месте. Строевой шаг. Движение строевым шагом. Движение строевым шагом в составе подразделения. Повороты в движении. Движение в составе взвода. Управление подразделением в движении.

Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия

Тема 5. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.

Требования безопасности при обращении со стрелковым оружием. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.

Тема 6. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат.

Назначение, состав, боевые свойства и порядок сборки разборки АК-74 и РПК-74. Назначение, состав, боевые свойства и порядок сборки разборки пистолета ПМ. Назначение, состав, боевые свойства РПГ-7. Назначение, боевые свойства и материальная часть ручных гранат. Сборка разборка пистолета ПМ и подготовка его к боевому применению. Сборка разборка АК-74, РПК-74 и подготовка их к боевому применению. Снаряжение магазинов и подготовка ручных гранат к боевому применению.

Тема 7. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.

Требования безопасности при организации и проведении стрельб из стрелкового оружия. Порядок выполнения упражнения учебных стрельб. Меры безопасности при проведении стрельб и проверка усвоения знаний и мер безопасности при обращении со стрелковым оружием. Выполнение норматива №1 курса стрельб из стрелкового оружия.

Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений

Тема 8. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ.

Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Назначение, структура мотострелковых и танковых подразделений сухопутных войск, их задачи в бою. Боевое предназначение входящих в них подразделений. Тактико-технические характеристики основных образцов вооружения и техники ВС РФ.

Тема 9. Основы общевойскового боя.

Сущность современного общевойскового боя, его характеристики и виды. Способы ведения современного общевойскового боя и средства вооруженной борьбы.

Тема 10. Основы инженерного обеспечения.

Цели и основные задачи инженерного обеспечения частей и подразделений. Назначение, классификация инженерных боеприпасов, инженерных заграждений и их характеристики. Полевые фортификационные сооружения: окоп, траншея, ход сообщения, укрытия, убежища.

Тема 11. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника.

Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии США. Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии Германии.

Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита

Тема 12. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие.

Ядерное оружие. Средства их применения. Поражающие факторы ядерного взрыва и их воздействие на организм человека, вооружение, технику и фортификационные сооружения. Химическое оружие. Отравляющие вещества (ОВ), их назначение, классификация и воздействие на организм человека. Боевые состояния, средства применения, признаки применения ОВ, их стойкость на местности. Биологическое оружие. Основные виды и поражающее действие. Средства применения, внешние признаки применения. Зажигательное оружие. Поражающие действия зажигательного оружия на личный состав, вооружение и военную технику, средства и способы защиты от него.

Тема 13. Радиационная, химическая и биологическая защита.

Цель, задачи и мероприятия РХБ защиты. Мероприятия специальной обработки: дегазация, дезактивация, дезинфекция, санитарная обработка. Цели и порядок проведения частичной и полной специальной обработки. Технические средства и приборы радиационной, химической и биологической защиты. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования. Подгонка и техническая проверка средств индивидуальной защиты.

Раздел 6. Военная топография

Тема 14. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам.

Местность как элемент боевой обстановки. Способы ориентирования на местности без карты. Способы измерения расстояний. Движение по азимутам.

Тема 15. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе.

Определение координат объектов и целеуказания по карте. Геометрическая сущность, классификация и назначение топографических карт. Определение географических и прямоугольных координат объектов по карте. Целеуказание по карте.

Раздел 7. Основы медицинского обеспечения

Тема 16. Медицинское обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях.

Медицинское обеспечение – как вид всестороннего обеспечения войск. Обязанности и оснащение должностных лиц медицинской службы тактического звена в бою. Общие правила оказания самопомощи и взаимопомощи. Первая помощь при ранениях и травмах. Первая помощь при поражении отравляющими веществами, бактериологическими средствами. Содержание мероприятия доврачебной помощи.

Раздел 8. Военно-политическая подготовка

Тема 17. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.

Новые тенденции и особенности развития современных международных отношений. Место и роль России в многополярном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития Российской Федерации. Цели, задачи, направления и формы военно-политической работы в подразделении, требования руководящих документов.

Раздел 9. Правовая подготовка

Тема 18. Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.

Основные положения Военной доктрины Российской Федерации. Правовая основа воинской обязанности и военной службы. Понятие военной службы, ее виды и их характеристики. Обязанности граждан по воинскому учету.

Виды контроля по дисциплине: зачет во 2 семестре в письменной форме.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Экономика»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в вариативную часть гуманитарного, социального и экономического цикла

дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой экономики предприятия.
Основывается на дисциплинах «Математика», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности».

Является основой для профессиональной подготовки к написанию выпускной квалификационной работы бакалавра.

Цели и задачи дисциплины:

Целями изучения дисциплины «Экономика» являются изучение сущности и специфики основных механизмов функционирования рыночной экономики, раскрытие основных проблем, имеющих место в мировой и национальной экономике, экономике производства, бизнеса и отдельного предприятия. Дисциплина является основой для изучения методов расчета экономического эффекта создаваемых и реализуемых проектов.

Задачами изучения дисциплины «Экономика» являются:

формирование целостного представления об экономике, как области знания и экономике, как системе хозяйствования;

изучение экономических закономерностей, форм и принципов эффективной организации общественного производства;

изучение экономического механизма производственно-хозяйственной деятельности предприятий и производств, поиск оптимального варианта соединения факторов производства в конкретных рыночных условиях для определенного типа предприятия и производства;

формирование экономических знаний, умений и навыков у студентов.

Дисциплина нацелена на формирование
универсальные компетенции: (УК-10).

Содержание дисциплины: Современная экономика и экономическая наука. Экономическая организация производства. Рыночная экономика. Спрос, предложение и равновесная цена. Основы теории потребительского поведения. Конкуренция и монополия. Государство в рыночной экономике. Производство экономических благ. Предприятие как субъект хозяйственной деятельности. Производственная мощность. Основные производственные фонды и оборотные средства предприятия. Инновационные и инвестиционные процессы. Техничко-технологическая база производства. Организация производства. Производственная и социальная инфраструктура. Регулирование, прогнозирование и планирование деятельности. Качество и конкурентоспособность продукции. Производительность труда и себестоимость продукции. Экономическая эффективность.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (24 ч.), семинарские/практические (12 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (36 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Социология»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к модулю гуманитарных дисциплин (обязательная часть) учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой социологии и социальных технологий.

Основывается на базе дисциплин: «История России», «Психология личности и группы».

Является основой для изучения дисциплины «Экономика», «Философия».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – получение научных знаний в отношении главных особенностей и структурных составляющих жизнедеятельности общества, его социально-культурной полифонии, системы ценностей и этических норм, необходимых для выработки гражданской позиции, формирования социально ответственного поведения, включая инклюзивную компетентность, и эффективной командной работы на базе конструктивного социального взаимодействия.

Задачи дисциплины:

ознакомить с основным социологическим понятийным аппаратом для анализа межкультурного разнообразия общества, особенностей социальной коммуникации и межличностного взаимодействия в командной работе;

сформировать представления о ведущих тенденциях дифференциации и развития социальных институтов с учетом социально-культурной специфики, особенностей распределения социальных ролей и статусов, феномене лидерства и распределении обязанностей в рамках командной работы;

раскрыть социологические методы исследования, направленные на изучение внутригруппового и межгруппового взаимодействия, а также мотивационных и ценностных аспектов жизнедеятельности;

изучить научные подходы к освоению системы общественных ценностей и этических норм, формирующих активную гражданскую позицию и социально ответственное поведение, для конструктивной работы в команде;

освоить принципы взаимодействия в профессиональной сфере деятельности с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-3, УК-5, УК-9) выпускника.

Содержание дисциплины:

Социология – наука об обществе.

Общество как целостная социальная система.
Общество и культура: ценности, цели, смыслы.
Социальные институты и межкультурное разнообразие.
Мораль и нравственность как социологические категории.
Этика социального поведения. Гражданская позиция и её проявления.
Социальные коммуникации: теория и современная практика.
Прикладные аспекты изучения общества в его межкультурном разнообразии.
Виды контроля по дисциплине: зачет.
Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в обязательную часть модуля профессиональных дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой предпринимательского права и арбитражного процесса.

Основывается на базе дисциплины «Основы российской государственности». Является основой для изучения дисциплин профессионального цикла, а также прохождения практики и написания квалификационной работы.

Цели и задачи дисциплины.

Цель изучения дисциплины – ознакомление студентов с целостным комплексом знаний о сущности, структуре и функциях права, системе органов управления государством, системе отраслей права и системе законодательства Российской Федерации; освещение основных понятий и принципов отдельных отраслей права: конституционного, административного, трудового, гражданского, предпринимательского, информационного, экологического; освещение основ антикоррупционного законодательства; привитие студентам навыков пользования нормативными правовыми актами.

Задачи: формирование комплекса знаний о сущности, структуре и функциях права, системе органов управления государством, системе отраслей права и системе законодательства, правовых нормах, обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; развитие навыков ориентирования в современном законодательстве и соотношении его положений с реальным состоянием правопорядка в государстве; выработка умения применять нормативные правовые акты на практике в профессиональной деятельности, а также для решения жизненных ситуаций; развитие законопослушной личности

студентов; воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым институтам, правопорядку, нетерпимого отношения к коррупции; применение знаний по праву в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; формирование способности и готовности к самостоятельной профессиональной деятельности в органах государственной власти, у работодателя или в процессе реализации права на предпринимательскую деятельность.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-2, УК-11).

Содержание дисциплины включает в себя следующие основные разделы и темы:

Право – особый вид социальных норм. Основы конституционного права. Основы административного права. Основы гражданского права. Основы предпринимательского права. Основы трудового права. Основы информационного права. Основы антикоррупционного законодательства. Основы экологического права.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Психология личности и группы»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в обязательную часть учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой психологии и конфликтологии. Является основой для изучения следующих дисциплин: «История», «Философия», «Социология».

Цели и задачи дисциплины:

Цель курса – сформировать систему научных представлений о личности, о ключевом содержании теоретических концепций личности; ознакомить с основными направлениями анализа индивидуальных особенностей человека (способностей, темперамента, характера), внутренней (эмоциональной и волевой) регуляции его деятельности; сформировать представления об условиях гармонизации психологического функционирования личности; показать значение психологии личности и группы для исследовательской и практической деятельности специалистов.

Задача изучения дисциплины является ознакомление студентов с психологией личности и группы как научной дисциплиной; рассмотрение особенностей различных этапов развития личности; формирование у

студентов психологически сознательного отношения к решению личных и профессиональных проблем.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-3, УК-6, УК-9) выпускника.

Содержание дисциплины:

Личность как психологическое явление. Подходы к изучению личности в зарубежной и отечественной психологии. Мотивационно-потребностная сфера личности. Интеллектуальная сфера личности. Индивидуально-типологические особенности личности. Эмоционально-волевая сфера личности. Психология личности и группы. Социально-психологические основы общения. Психология личности людей с ограниченными возможностями и принципы работы с ними.

Виды контроля по дисциплине: зачёт.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Основы российской государственности»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к обязательной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой государственного управления. Основывается на базе дисциплин: «История России» и «Психология личности и группы».

Является основой для освоения дисциплин обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно- нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

Задачи: представить историю России в её непрерывном цивилизационном измерении, отразить её наиболее значимые особенности, принципы и актуальные ориентиры; раскрыть ценностно-поведенческое содержание чувства гражданственности и патриотизма, неотделимого от развитого критического мышления, свободного развития личности и способности независимого суждения об актуальном политико- культурном контексте; рассмотреть фундаментальные достижения, изобретения,

открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представить их в актуальной и значимой перспективе, воспитывающей в гражданине гордость и сопричастность своей культуре и своему народу; представить ключевые смыслы, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающие её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (общинный) характер; рассмотреть особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении; исследовать наиболее вероятные внешние и внутренние вызовы, стоящие перед лицом российской цивилизации и её государственностью в настоящий момент, обозначить ключевые сценарии её перспективного развития; обозначить фундаментальные ценностные принципы (константы) российской цивилизации (единство многообразия, суверенитет (сила и доверие), согласие и сотрудничество, любовь и ответственность, созидание и развитие), а также связанные между собой ценностные ориентиры российского цивилизационного развития (такие как стабильность, миссия, ответственность и справедливость).

Дисциплина нацелена на формирование универсальных: УК-5 (УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины включает в себя следующие основные разделы и темы: Россия: цифры и факты. Россия: испытания и герои. Цивилизационный подход: возможности и ограничения. Философское осмысление России как цивилизации. Мировоззрение и идентичность. Мировоззренческие принципы (константы) российской цивилизации. Конституционные принципы и разделение властей. Стратегическое планирование: национальные проекты и государственные программы. Актуальные вызовы и проблемы развития России. Сценарии развития российской цивилизации.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (17 ч.), практические (34 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (21 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Безопасность жизнедеятельности»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в обязательную часть учебного плана подготовки студентов по инженерно-техническим направлениям подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой «Охрана труда и безопасность жизнедеятельности».

Основывается на базе дисциплин: «Философия», «Химия», «Физика», «Математика», «Экология».

Является основой для изучения дисциплин профессионального цикла и преддипломной практики.

Цели и задачи дисциплины:

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

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

Дисциплина нацелена на формирование универсальной (УК-8) компетенции выпускника.

Содержание дисциплины: Введение в дисциплину. Категорийно-понятийный аппарат по безопасности жизнедеятельности, таксономия опасностей. Риск, как количественная оценка опасностей.

Управление БЖД. Правовые и организационные вопросы БЖД. Законодательная и нормативная база ЛНР. Международные нормы по БЖД.

Обеспечение комфортных условий в производственной среде. Воздух рабочей зоны.

Обеспечение комфортных условий в производственной среде. Естественное и искусственное освещение.

Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания. Защита человека от вредных и опасных факторов

природного, антропогенного и техногенного происхождения. Шум, вибрация, ультразвук, инфразвук. Ионизирующие и электромагнитные излучения. Электробезопасность. Основы техники безопасности. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации. Пожарная безопасность.

Виды контроля по дисциплине: зачет в пятом семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Математика»**

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую часть математического и естественно-научного блока дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой прикладной математики.

Основывается на базе дисциплин: элементарная математика (школьный курс алгебры, геометрии, элементарных функций и основ математического анализа).

Является основой для изучения следующих дисциплин: специальные инженерные дисциплины.

Цели и задачи дисциплины: дисциплина «Математика» представляет собой изложение основных положений математики, необходимых для понимания и использования основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности.

Цель изучения дисциплины – овладение студентами необходимым математическим аппаратом, помогающим анализировать, моделировать и решать задачи в рамках прикладных исследований.

Задачи: развитие логического и абстрактного мышления студентов; овладение студентами методами исследования и решения математических задач, выработка у студентов умения самостоятельно расширять свои математические знания и проводить математический анализ прикладных задач.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-2) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины:

1. Линейная алгебра
2. Аналитическая геометрия
3. Математический анализ
4. Комплексный анализ
5. Дифференциальные уравнения

Виды контроля по дисциплине: экзамен, экзамен, экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Физика»**

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую часть математического и естественнонаучного цикла дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой физики.
Основывается на базе дисциплин: физика в объеме средней общеобразовательной школы, «Математика».
Является базовой основой для изучения всех инженерных дисциплин.

Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Физика» является овладение фундаментальными понятиями, законами и теориями классической и современной физики, а также методами физического исследования.

Задачами изучения дисциплины «Физика» являются:

формирование у студентов научного мышления и современного естественнонаучного мировоззрения, в частности, правильного понимания границ применимости различных физических понятий, законов, теорий и умения оценивать степень достоверности результатов, полученных с помощью экспериментальных или математических методов исследования;

овладение приемами и методами решения конкретных задач из различных областей физики, помогающие студентам в дальнейшем решать инженерные задачи;

ознакомление с современной научной аппаратурой, формирование навыков проведения физического эксперимента;

выработка у студентов начальных навыков проведения экспериментальных научных исследований различных физических явлений и оценки погрешностей измерений, умения выделить конкретное физическое содержание в прикладных задачах будущей деятельности.

Дисциплина нацелена на формирование
общепрофессиональных: (ОПК-2) выпускника.

Содержание дисциплины: Механика. Кинематика материальной точки. Кинематика вращательного движения. Динамика материальной точки и поступательного движения твердого тела. Работа и энергия. Законы сохранения. Механика твердого тела. Молекулярная физика и термодинамика. Электростатика. Диэлектрики и проводники в электрическом поле. Постоянный электрический ток. Магнитное поле в вакууме и в веществе. Электромагнитная индукция. Уравнения Максвелла для электромагнитного поля. Механические колебания и волны. Электромагнитные колебания и волны. Оптика. Геометрическая оптика.

Волновая оптика. Квантовая природа излучения. Фотоэффект. Эффект Комптона. Давление света. Теория атома водорода по Бору. Ядерная модель атома. Постулаты Бора. Атомное ядро. Состав и характеристики атомного ядра. Ядерные модели. Радиоактивность. Ядерные реакции.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 11,0 зачетных единиц, 396 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (102 ч.), семинарские/практические (68 ч.), лабораторные занятия (34 ч.) и самостоятельная работа студента (192 ч.).

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Неорганическая химия»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль естественнонаучных дисциплин обязательной части учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой химии и инновационных химических технологий в первом семестре.

Основывается на базе дисциплин: «Химия», «Физика», «Введение в специальность» и служит основой для освоения дисциплин: «Органическая химия», «Биохимия», «Физическая химия», «Санитария и гигиена питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» и других дисциплин профессионального цикла.

Целью освоения дисциплины «Неорганическая химия» является формирование знаний теоретических основ неорганической химии, изучение основных законов неорганической химии, строения и свойств неорганических соединений с позиций современной науки; их роли и поведения в живом организме и окружающей среде, которые являются основой для дальнейшего изучения специальных дисциплин, а также для формирования у выпускника общепрофессиональных компетенций.

Основными задачами изучения дисциплины являются теоретическая и практическая подготовка студентов по вопросам:

- получить теоретические и практические знания основных законов неорганической химии;
- изучить химические формы движения материи; свойства, строение и превращения важнейших классов неорганических соединений;
- приобрести теоретические знания по основным закономерностям связи структуры, и физико-химических свойств неорганических соединений;
- получить практические навыки выполнения экспериментов по неорганической химии в химической лаборатории;
- получить системные знания о назначении и областях применения основных химических веществ и их соединений.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-2) компетенций выпускника.

Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Строение атома и периодический закон Д.И. Менделеева.

Квантово-механическая модель строения атомов. Электронные формулы и электронно-структурные схемы атомов. Квантовые числа. Принцип Паули. Периодический закон (ПЗ) Д.И. Менделеева и его трактовка на основе квантово-механической теории строения атомов. Структура Периодической системы элементов (ПСЭ): периоды, группы, семейства, s-, p-, d-, f-классификация элементов (блоки). Периодический характер изменения свойств атомов элементов: радиус, энергия ионизации, энергия сродства к электрону, относительная электроотрицательность (ОЭО). Определяющая роль внешних электронных оболочек для химических свойств элементов.

Тема 2. Химическая связь и строение химических соединений.

Типы химических связей и физико-химические свойства соединений с ковалентной, ионной и металлической связью. Описание молекулы методом валентных связей (МВС). Механизм образования ковалентной связи. Насыщаемость ковалентной связи. Направленность ковалентной связи как следствие условия максимального перекрывания орбиталей. Сигма и пи-связи и их образование при перекрывании s-, p- и d-орбиталей. Кратность связей в методе валентных связей. Поляризуемость и полярность ковалентной связи. Эффективные заряды атомов в молекулах. Полярность молекул. Гибридизация атомных орбиталей. Устойчивость гибридизированных состояний различных атомов. Пространственное расположение атомов в молекулах. Описание молекул методом молекулярных орбиталей (ММО). Связывающие, разрыхляющие и несвязывающие МО их энергия и форма.

Ионная связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия.

Тема 3. Энергетика химических реакций. Закон Гесса.

Основные понятия химической термодинамики. Поглощение и выделение различных видов энергии при химических превращениях. Теплота и работа. Внутренняя энергия и энтальпия индивидуальных веществ и многокомпонентных систем. Стандартные состояния веществ и стандартные значения внутренней энергии и энтальпии. Термохимические уравнения. Стандартные энтальпии образования и сгорания веществ.

Закон Гесса. Расчеты изменения стандартных энтальпий химических реакций и физико-химических превращений. Понятие об энтропии как мере неупорядоченности системы (уравнение Больцмана).

Направление химических реакций. Химическое равновесие. Основы химической кинетики. Обратимые и необратимые химические реакции и состояние химического равновесия. Закон действующих масс (ЗДМ). Константа химического равновесия. Принцип Ле Шателье.

Тема 4. Общая характеристика растворов. Коллигативные свойства растворов.

Основе определения: раствор, растворитель, растворенное вещество. Растворимость. Растворы газообразных, жидких и твердых веществ. Вода как один из наиболее распространенных растворителей. Роль водных растворов в жизнедеятельности организмов. Неводные растворители и растворы.

Тема 5. Равновесные процессы в растворах электролитов. Теории кислот и оснований.

Термодинамика процесса растворения. Теория растворов сильных электролитов. Ионная сила растворов коэффициент активности и активность ионов. Равновесие между раствором и осадком малорастворимого сильного электролита. Произведение растворимости. Условия растворения и образования осадков.

Теория кислот и оснований (Аррениус, Льюис, Бренстеда-Лоури). Роль ионных, в том числе кислотно-основных, взаимодействий при метаболизме лекарств, в анализе.

Тема 6. Гидролитические процессы. Гидролиз солей.

Растворы слабых электролитов. Ионизация воды. Ионное произведение воды. Водородный показатель pH растворов сильных кислот и оснований. Гидролиз солей.

Тема 7. Окислительно-восстановительные реакции.

Электронная теория окислительно-восстановительных (ОВ) реакций (Л.В. Писаржевский). Окислительно-восстановительные свойства элементов и их соединений в зависимости от положения элемента в Периодической системе элементов и степени окисления элементов в соединениях. Сопряженные пары окислитель-восстановитель. Окислительно-восстановительная двойственность. Стандартное изменение энергии Гиббса и Гельмгольца окислительно-восстановительной реакции и стандартные окислительно-восстановительные потенциалы (электродные потенциалы). Определение направления протекания ОВ реакций по разности ОВ потенциалов. Влияние среды и внешних условий на направление окислительно-восстановительных реакций и характер образующихся продуктов.

Тема 8. Комплексные соединения.

Современное содержание понятия комплексные соединения (КС). Структура КС: центральный атом, лиганды, комплексный ион, внутренняя и внешняя сфера, координационное число центрального атома, дентатность лигандов. Способность атомов различных элементов к комплексообразованию. Природа химической связи в КС. Образование и диссоциация КС в растворах, константы образования и нестойкости комплексов. Классификация и номенклатура КС. Хелатные и макроциклические КС. Биологическая роль КС. Металлоферменты, понятие о строении их активных центров. Химические основы применения КС.

Тема 9. Химия элементов. Общая характеристика. s-элементы. Водород.

Общая характеристика. Особенности положения в ПСЭ, реакции с кислородом, галогенами, металлами, оксидами. Вода как важнейшее

соединение водорода, ее физические и химические свойства.

s-элементы – металлы. Общая характеристика. Изменение свойств элементов IIА группы в сравнении с IА. Характеристики катионов. Ионы s-металлов в водных растворах; энергия гидратации ионов. Взаимодействие металлов с кислородом, образование оксидов, пероксидов, гипероксидов (супероксидов, надпероксидов). Взаимодействие с водой этих соединений. Гидроксиды щелочных и щелочноземельных металлов. Гидриды щелочных и щелочноземельных металлов и их восстановительные свойства. Биологическая роль s-элементов-металлов. Макро- и микро-s-элементы. Жесткость воды, единицы ее измерения.

Тема 10. Химия элементов. Общая характеристика. p-элементы III группы.

Общая характеристика группы. Бор. Общая характеристика. Простые вещества и их химическая активность. Тетраборат натрия. Алюминий. Общая характеристика. Простое вещество и его химическая активность. Разновидности оксида алюминия. Применение. Амфотерность гидроксида. Аллюминаты. Ион алюминия как комплексообразователь. Физико-химические основы применения алюминия.

Тема 11. Химия элементов. Общая характеристика. p-элементы IV группы.

Общая характеристика углерода. Аллотропические модификации углерода. Типы гибридизации атома углерода и строение углеродосодержащих молекул. Углерод (II). Оксид углерода (II), его КО и ОВ характеристика, свойства как лиганда, химические основы его токсичности. Цианистоводородная кислота, простые и комплексные цианиды. Химические основы токсичности цианидов. Соединения углерода (IV). Оксид углерода (IV), стереохимия и природа связи, равновесия в водном растворе. Угольная кислота, карбонаты и гидрокарбонаты, гидролиз и термохимическое разложение.

Тема 12. Химия элементов. Общая характеристика. p-элементы V группы.

Общая характеристика группы. Азот, фосфор, мышьяк в организме, их биологическая роль. Азот. Общая характеристика. Многообразие соединений с различными степенями окисления азота. Причина малой химической активности азота. Молекула азота как лиганд. Соединения с отрицательными степенями окисления. Аммиак, КО и ОВ характеристики, реакции замещения. Соединения азота в положительных степенях окисления. Оксиды. Азотная и азотистая кислоты, КО и ОВ свойства. «Царская водка». Фосфор. Общая характеристика. Аллотропические модификации фосфора, их химическая активность. Фосфиды. Фосфин. Элементы подгруппы мышьяка. Общая характеристика. Водородные соединения мышьяка, сурьмы и висмута в сравнении, с аммиаком и фосфином. Понятие о химических основах применения оксида азота (I) (заиси азота), нитрита и нитрата натрия, оксидов и солей мышьяка, сурьмы и висмута. Химические основы использования соединений p-элементов V группы. Лекарственные средства.

Тема 13. Химия элементов. Общая характеристика. p-элементы VI группы.

Общая характеристика группы. Кислород, общая характеристика, его КО и ОВ характеристика, биологическая роль. Сера. Общая характеристика. КО и ОВ характеристика, биологическая роль. Применение.

Тема 14. Химия элементов. Общая характеристика. p-элементы VII группы (галогены).

Общая характеристика группы. Особые свойства фтора как наиболее электроотрицательного элемента. Соединения галогенов с водородом. Растворимость в воде; КО и ОВ свойства. Галогены в положительных степенях окисления. Соединения с кислородом. Кислородные кислоты хлора и их соли, стереохимия и природа связей, устойчивость в свободном состоянии и в растворах, изменение КО и ОВ свойств в зависимости от степени окисления галогена. Хлорная известь, хлораты, броматы и йодаты и их свойства. Биологическая роль фтора, хлора, брома и йода. Понятие о химизме бактерицидного действия хлора и йода. Применение хлорной извести, хлорной воды, препаратов активного хлора, йода, а также соляной кислоты, фторидов, хлоридов, бромидов и йодидов. ЛС.

Тема 15. Химия элементов. Общая характеристика. d-Элементы VII группы.

Общая характеристика Марганец. Общая характеристика. Химическая активность простого вещества. Способность к комплексообразованию (карбонилы марганца). Марганец (II) и марганец (IV): КО и ОВ характеристика соединений, способность к комплексообразованию. Соединения марганца (VII) – оксид, марганцовая кислота, перманганаты, КО и ОВ свойства, продукты восстановления перманганатов при различных значениях pH, окисление органических соединений, термическое разложение. Химические основы применения калия перманганата и его раствора как антисептического средства.

d-элементы VIII группы. Общая характеристика группы. Деление d-элементов VIII группы на элементы семейства железа и платиновые металлы. Общая характеристика элементов семейства железа. Железо. Химическая активность простого вещества, способность к комплексообразованию. Кобальт, никель, их соединения. Соединения железа (II) и железа (III) – КО и ОВ характеристика, способность к комплексообразованию. Комплексные соединения железа (II) и железа (III) с цианид- и тиоцианат- ионами. Гемоглобин и железосодержащие ферменты, химическая сущность их действия. Железо (VI). Ферраты, получение и окислительные свойства.

Тема 16. Химия элементов. Общая характеристика. d-Элементы I-II групп.

Общая характеристика I группы. Физические и химические свойства простых веществ. Соединения меди (I) и меди (II), их КО и ОВ характеристика, способность к комплексообразованию. Химические основы применения соединений меди. Соединения серебра, их КО и ОВ

характеристики (бактерицидные свойства иона серебра). Способность к комплексообразованию. Химические основы применения соединений серебра. Золото. Соединения золота (I) и золота (III), их КО и ОВ характеристика, способность к комплексообразованию. Химические основы применения.

Тема 17. Химия элементов. Общая характеристика. d-элементы II группы.

Общая характеристика группы. Цинк. Общая характеристика, химическая активность простого вещества; КО и ОВ характеристика соединений цинка. Комплексные соединения цинка. Комплексная природа цинкосодержащих ферментов, химические основы применения. Ртуть. Общая характеристика, отличительные от цинка свойства. Химизм токсического действия соединений кадмия и ртути. Химические основы применения соединений ртути.

Виды контроля по дисциплине: текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем(ями), ведущими практические занятия по дисциплине «Неорганическая химия» в следующих формах:

- вопросы для комбинированного контроля усвоения теоретического материала (устно или письменно) на практических занятиях;
- контрольные работы;
- экзамен.

Промежуточная аттестации по результатам освоения дисциплины проходит в форме письменного экзамена (включает в себя ответы на теоретические вопросы). Студенты, выполнившие 75% текущих и контрольных мероприятий на «отлично», а остальные 25 % на «хорошо», имеют право на получение итоговой оценки.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часа.

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Органическая химия»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль естественнонаучных дисциплин обязательной части учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой химии и инновационных химических технологий во втором семестре.

Основывается на базе дисциплин: «Неорганическая химия», «Физика», «Введение в специальность» и служит основой для освоения дисциплин: «Биохимия», «Физическая химия», «Санитария и гигиена питания»,

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» и других дисциплин профессионального цикла.

Целью освоения дисциплины «Органическая химия» является формирование знаний теоретических основ органической химии, изучение основных законов органической химии, строения и свойств органических соединений с позиций современной науки; их роли и поведения в живом организме и окружающей среде, которые являются основой для дальнейшего изучения специальных дисциплин, а также для формирования у выпускника общепрофессиональных компетенций.

Основными задачами изучения дисциплины являются теоретическая и практическая подготовка студентов по вопросам:

- получить теоретические и практические знания основных законов органической химии;
- изучить химические формы движения материи; свойства, строение и превращения важнейших классов органических соединений;
- приобрести теоретические знания по основным закономерностям связи структуры, и физико-химических свойств органических соединений;
- получить практические навыки выполнения экспериментов по органической химии в химической лаборатории;
- получить системные знания о назначении и областях применения основных химических веществ и их соединений.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-2) компетенций выпускника.

Содержание разделов дисциплины:

Тема 1. Предмет органической химии. Введение.

Химия как основа научно-технического прогресса. Предмет и характерные черты органической химии. Состав органических соединений. Классификация органических соединений. Теория химического строения А.М. Бутлерова. Химическая связь и ее характеристики. Ковалентная связь. Направленность и гибридизация химических связей, геометрия молекул. Сигма и пи-связи в органических соединениях. Конформации. Водородная связь.

Тема 2. Алканы.

Гомологический ряд предельных углеводородов (алканов). Правила рациональной номенклатуры и номенклатуры IUPAC. Химические свойства. Нефть и продукты ее переработки (самостоятельно)

Тема 3. Алкены и алкины.

Физические, химические свойства и роль в технике, медицине и быту. Полимеры (полиэтилен, полипропилен, полистирол), поливинилацетат (ПВА), их применение в медицине и быту.

Тема 4. Диены, циклоалканы.

Физические, химические свойства. Каучуки и резины. Циклоалканы.

Тема 5. Галогенсодержащие углеводороды.

Галогеноалканы, алкены и диены, их физические и химические свойства. Роль в медицине, технике и быту.

Тема 6. Спирты. Многоатомные спирты

Классификация, физические и химические свойства одноатомных спиртов. Проблема алкоголизма. Применение в медицине. Классификация, физические и химические свойства многоатомных спиртов. Этиленгликоль. Глицерин. Поливинилацетат.

Тема 7. Альдегиды и кетоны.

Строение, физические и химические свойства альдегидов и кетонов. Реакция серебряного зеркала. Применение в медицине.

Тема 8. Карбоновые кислоты. Дикарбоновые, ароматические и оксикислоты.

Монокарбоновые кислоты, их классификация, насыщенные и ненасыщенные карбоновые кислоты. Физические и химические свойства. Жирные кислоты как структурные компоненты жиров. Применение в медицине. Классификация, насыщенные и ненасыщенные кислоты. Щавелевая, лимонная и молочная кислоты. Физические и химические свойства. Применение в медицине. Бензойная, салициловая, сульфокислоты.

Сложные эфиры. Строение, свойства. Применение в пищевой промышленности и медицине.

Тема 9. Нитросоединения и амины

Строение, свойства нитросоединений. Применение в медицине. Взрывчатые вещества. Амины, их классификация. Алифатические и ароматические амины, особенности электронного строения аминогруппы, физические и химические свойства. Анилин и его производные.

Тема 10. Ароматические соединения.

Строение, физические и химические свойства ароматических соединений. Бензол и его гомологи.

Тема 11. Фенолы.

Особенности строения и свойств их гидроксильной группы; физические и химические свойства одноатомных и многоатомных фенолов. Применение в медицине.

Тема 12. Гетероциклы.

Важнейшие гетероциклы, входящие в состав природных физиологически активных веществ. Пятичленные гетероциклы с несколькими гетероатомами: пиррол, порфин, порфирин, гем.

Тема 13. Шестичленные гетероциклы.

Шестичленные гетероциклы с несколькими гетероатомами: Урацил, тимин, цитозин. Аденин и гуанин.

Тема 14. Воски. Жиры.

Структурные компоненты липидов. Простые и сложные липиды и их свойства. Жирные кислоты как структурные компоненты жиров. Омега жирные кислоты.

Тема 15. Углеводы.

Структура и изомерия. Моносахариды: рибоза, глюкоза, галактоза, фруктоза. Дисахариды: лактоза, сахароза. Полисахариды. Крахмал и клетчатка.

Тема 16. Аминокислоты, пептиды и белки.

Аминокислоты, состав, классификация, физические и химические свойства аминокислот. Аминокислотный состав белка. Первичная структура белков: α -спираль, β -складчатая структура; стабилизация вторичной и третичной структур за счет водородных связей, электростатических и гидрофобных взаимодействий, дисульфидных связей. Вторичная, третичная, четвертичная структура белков. Биологически важные химические реакции.

Тема 17. Нуклеиновые кислоты

Нуклеотиды, строение и номенклатура, полинуклеотиды, ДНК и РНК. Комплементарность как химическая основа репликации ДНК.

Виды контроля по дисциплине: текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем(ями), ведущими практические занятия по дисциплине «Органическая химия» в следующих формах:

- вопросы для комбинированного контроля усвоения теоретического материала (устно или письменно) на практических занятиях;
- контрольные работы;
- экзамен.

Промежуточная аттестация по результатам освоения дисциплины проходит в форме письменного экзамена (включает в себя ответы на теоретические вопросы). Студенты, выполнившие 75% текущих и контрольных мероприятий на «отлично», а остальные 25 % на «хорошо», имеют право на получение итоговой оценки.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Информатика и информационные технологии»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в обязательную часть учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой информатики и программной инженерии.

Основывается на базе дисциплин: «Информатика» в объеме средней общеобразовательной школы.

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Инженерная и компьютерная графика», «Компьютерное проектирование предприятий пищевой промышленности».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов системы информационных знаний и практических умений работы с компьютерными продуктами офисного назначения.

Задачи:

изучение теоретических основ информатики и принципов применения современных информационных технологий в науке и предметной деятельности;

изучение технологии работы с ПЭВМ;

изучение основных приложений интегрированного пакета прикладных программ (текстовый процессор, табличный процессор, программа создания презентаций).

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-1) и общепрофессиональных (ОПК-1) выпускника.

Содержание дисциплины:

Общие понятия дисциплины. Техническая база информационных технологий. Устройство персонального компьютера. Классификация программного обеспечения.

Текстовый процессор.

Табличный процессор.

Создание презентаций.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Промышленная экология»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль естественнонаучных дисциплин обязательной части учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой экологии.

Является основой для логического продолжения содержания дисциплин гуманитарного и естественнонаучного модуля и служит основой для прохождения практики и написания квалификационной работы.

Цели и задачи дисциплины:

- формирование знаний в области промышленной экологии, позволяющих в процессе производственной деятельности идентифицировать на производственных объектах источники загрязнения окружающей среды,
- определение концентраций загрязняющих веществ,
- оценивание имеющиеся и предлагать новые средства снижения уровня загрязнений,
- оценивание экологического эффекта природоохранных мероприятий.

Задачи:

- освоение опасностей современного техногенного мира и их негативного влияния на человека и природу;

- формирование знаний, умений и навыков для успешного (в том числе самостоятельного), решения проблем экологической безопасности;
- приобретение необходимых знаний о методах, способах и средствах защиты от опасных и вредных факторов природной среды.

Дисциплина нацелена на формирование:
универсальных компетенций (УК-8).

Содержание дисциплины: Введение. Предмет и задачи курса «Промышленная экология». Взаимодействие «промышленное производство – окружающая среда». Основные направления современной экологии.

Воздействие промышленного производства и машиностроения на природную среду. Виды загрязнений окружающей природной среды. Классификация загрязнений.

Атмосфера. Характеристика загрязнений. Нормирование выбросов. Токсико-экологические характеристики основных вредных веществ. Нормирование качества атмосферного воздуха. Рассеивание вредных веществ в атмосфере. Установление нормативов ПДВ.

Защита атмосферы от загрязнений. Санитарно-защитные зоны. Инженерно-организационные мероприятия. Малоотходные и безотходные технологии. Технические средства и технологии очистки выбросов.

Гидросфера. Характеристика и источники загрязнений. Нормирование сбросов сточных вод и их очистка.

Литосфера. Характеристика загрязнений. Нормирование ПДК веществ в почве. Твердые отходы.

Экономика природной среды. Экономические механизмы охраны природы.

Экологический риск и его факторы. Факторы и оценка экологического риска. Анализ экологического риска.

Экологический мониторинг. Экологическая экспертиза. Основные понятия и нормативная база экологической экспертизы. Процедура ОВОС. Система экологического менеджмента, аудита и инженеринга.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Инженерная и компьютерная графика»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль профессиональных учебного плана подготовки студентов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой станки, инструменты и инженерная графика.

Основывается на базе дисциплин: «Информатика и информационные технологии», «Математика», «Инженерная и компьютерная графика»,

«Материаловедение», «Технология конструкционных материалов», «Сопротивление материалов» и служит основой для освоения дисциплин профессионального цикла.

Цели и задачи дисциплины: Цель изучения дисциплины – дать общую геометрическую и графическую подготовку, формирующую способность правильно воспринимать, перерабатывать и воспроизводить графическую информацию.

Задачи:

1. изучение геометрических свойств фигур по плоским изображениям;
2. овладение методами построения изображений пространственных форм на плоскости;
3. изучение способов решения инженерных графических задач;
4. развитие логического мышления и пространственного представления геометрических объектов;
5. приобретение навыков пользования чертежом, схемой, как основным конструкторским документом и как средством выражения технической мысли;
6. изучение требований государственных стандартов ЕСКД

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных компетенций (ОПК-3) выпускника.

Содержание дисциплины: Введение. Основные построения. Метод проекций. Эпюр Монжа. Плоскость. Способы преобразования проекций. Разработка моделей с использованием систем трехмерного проектирования. Изображения в ортогональных проекциях: виды, разрезы, сечения. Основные сведения по оформлению чертежей. Эскиз. Системы автоматизированного проектирования в решении важнейших технических проблем. Системы трехмерного автоматизированного проектирования. Документы сборочного чертежа. Сборочный чертеж Функциональные возможности графических систем. Программа КОМПАС-График.

Виды контроля по дисциплине: Вопросы для комбинированного контроля усвоения теоретического материала (устно или письменно), задания по практическим занятиям, реферат, зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6.0 зачетных единиц, 216 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Биохимия»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль естественнонаучных дисциплин обязательной части учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой химии и инновационных химических технологий в третьем семестре.

Основывается на базе дисциплин: «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Физика», «Введение в специальность» и служит основой для освоения дисциплин: «Физическая химия», «Санитария и гигиена питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» и других дисциплин профессионального цикла.

Целью освоения дисциплины «Биохимия» является формирование знаний теоретических основ биохимии, изучение основных законов биохимии, строения и свойств биохимических соединений с позиций современной науки; их роли и поведения в живом организме и окружающей среде, которые являются основой для дальнейшего изучения специальных дисциплин, а также для формирования у выпускника общепрофессиональных компетенций.

Основными задачами изучения дисциплины являются теоретическая и практическая подготовка студентов по вопросам:

- получить теоретические и практические знания основных законов биохимии;
- изучить химические формы движения материи; свойства, строение и превращения важнейших классов биохимических соединений;
- приобрести теоретические знания по основным закономерностям связи структуры, и физико-химических свойств биохимических соединений;
- получить практические навыки выполнения экспериментов по биохимии в химической лаборатории;
- получить системные знания о назначении и областях применения основных химических веществ и их соединений.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-2) компетенций выпускника.

Содержание разделов дисциплины:

Тема 1. Введение в биохимию. Белки.

Биохимия как наука. Структура белка. Конформация полипептидных цепей. Взаимодействие белков с лигандами. Простые и сложные белки.

Тема 2. Структура и функции белков.

Четвертичная структура и кооперативность изменения конформации промеров. Ингибиторы функций белков. Физико-химические свойства белков. Изофункциональные белки.

Тема 3. Синтез белков.

Ингибиторы матричных биосинтезов. Регуляция биосинтеза белков. Механизмы генетической изменчивости. Полиморфизм белков. Наследственные болезни. Образование белков иммунной системы. Использование ДНК-технологий.

Тема 4. Синтез нуклеиновых кислот.

Строение нуклеиновых кислот. Репликация (синтез ДНК). Биологическая химия. Репарация ошибок и повреждений ДНК. Биосинтез РНК (транскрипция). Трансляция (биосинтез белка).

Тема 5. Биологические мембраны.

Химический состав. Липиды мембран. Асимметрия мембран. Мембранный транспорт.

Тема 6. Общие аспекты регуляции.

Роль АТФ. Регуляция метаболизма. Общие аспекты. Механизм действия гормонов на метаболизм. Активация протеинкиназы А (ПКА). Инозитолфосфатная система. Трансдукция сигнала через инсулиновый рецептор.

Тема 7. Биологическое окисление.

Цепь переноса электронов — ЦПЭ. Окислительное фосфорилирование. Сопряжение работы дыхательной цепи с процессом синтеза АТФ. Разобщение дыхания и фосфорилирования. Дыхательный контроль. Ингибиторы цепи транспорта электронов и окислительного фосфорилирования.

Тема 8. Общий путь катаболизма.

Основные этапы общего пути катаболизма. Цитратный цикл. Регуляция общих путей катаболизма. Амфиболическое значение общего пути катаболизма. Гипоэнергетические состояния.

Тема 9. Обмен углеводов.

Основные углеводы пищи. Строение, переваривание. Трансмембранный перенос глюкозы и других моносахаридов в клетки. Метаболизм глюкозы в клетках. Метаболизм гликогена. Регуляция метаболизма гликогена. Катаболизм глюкозы. Синтез глюкозы (глюконеогенез). Пентозофосфатный путь превращения глюкозы.

Тема 10. Обмен липидов.

Строение основных липидов организма. Переваривание липидов. Всасывание продуктов гидролиза липидов. Ресинтез экзогенных ТАГ в клетках слизистой кишечника и их транспорт по крови. Эндогенный синтез жиров в период пищеварения. Ожирение. Использование жиров в качестве источника энергии. Синтез и использование кетоновых тел. Метаболизм эйкозаноидов. Обмен холестерина.

Тема 11. Метаболизм азотсодержащих соединений.

Метаболизм аминокислот. Биосинтез аминокислот. Катаболизм аминокислот. Обмен аммиака. Трансметилование и метаболизм одноуглеродных фрагментов. Обмен фенилаланина и тирозина. Декарбоксилирование аминокислот и метаболизм биогенных аминов. Обмен нуклеотидов.

Тема 12. Ферменты.

Кофакторы ферментов. Механизмы действия ферментов. Кинетика ферментативных реакций. Ингибиторы ферментов. Регуляция действия ферментов.

Тема 13. Витамины.

Методы определения витаминов. Классификация витаминов. Витамины, растворимые в жирах.

Тема 14. Гормоны.

Общее понятие о гормонах. Номенклатура и классификация гормонов.

Тема 15. Интеграция метаболизма.

Компартментализация и регуляция метаболических путей. Сахарный диабет. Регуляция водно-солевого обмена. Регуляция обмена кальция и фосфатов.

Тема 16. Обезвреживание метаболитов и обмен чужеродных соединений в печени.

Функции печени. Обмен веществ в печени. Компенсаторные функции печени. Фаза абсорбции. Фаза постабсорбции. Метаболизм углеводов. Механизмы обезвреживания токсических веществ в печени. Обезвреживание нормальных метаболитов. Метаболизм лекарств. Химический канцерогенез.

Тема 17. Биохимия крови.

Функции крови. Синтез гема и его регуляция. Обмен железа. Особенности метаболизма эритроцитов и фагоцитирующих лейкоцитов. Основные механизмы фагоцитоза. Основные свойства белковых фракций крови и их диагностическое значение. Свертывающая система крови. Этапы образования фибринового сгустка. Превращение фибриногена в фибрин. Прокоагулянтный путь свертывания. Основные механизмы фибринолиза. Противосвертывающая система крови.

Виды контроля по дисциплине: текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем(ями), ведущими практические занятия по дисциплине «Биохимия» в следующих формах:

- вопросы для комбинированного контроля усвоения теоретического материала (устно или письменно) на практических занятиях;
- контрольные работы;
- зачет.

Промежуточная аттестации по результатам освоения дисциплины проходит в форме письменного зачета (включает в себя ответы на теоретические вопросы). Студенты, выполнившие 75% текущих и контрольных мероприятий на «отлично», а остальные 25 % на «хорошо», имеют право на получение итоговой оценки.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Физическая и коллоидная химия»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль естественнонаучных дисциплин обязательной части учебного плана

подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой химии и инновационных химических технологий в четвертом семестре.

Основывается на базе дисциплин: «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Биохимия», «Физика», «Введение в специальность» и служит основой для освоения дисциплин: «Биохимия», «Физическая химия», «Санитария и гигиена питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» и других дисциплин профессионального цикла.

Целью освоения дисциплины «Физическая и коллоидная химия» является формирование знаний теоретических основ физической и коллоидной химии, изучение основных законов физической и коллоидной химии, строения и свойств соединений с позиций современной науки; их роли и поведения в живом организме и окружающей среде, которые являются основой для дальнейшего изучения специальных дисциплин, а также для формирования у выпускника общепрофессиональных компетенций.

Основными задачами изучения дисциплины являются теоретическая и практическая подготовка студентов по вопросам:

- получить теоретические и практические знания основных законов физической и коллоидной химии;
- изучить химические формы движения материи; свойства, строение и превращения важнейших классов химических соединений;
- приобрести теоретические знания по основным закономерностям связи структуры, и физико-химических свойств химических соединений;
- получить практические навыки выполнения экспериментов по физической и коллоидной химии в химической лаборатории;
- получить системные знания о назначении и областях применения основных химических веществ и их соединений.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-2) компетенций выпускника.

Содержание разделов дисциплины:

Тема 1. Вводная лекция. Строение вещества в свете квантовой теории атомов и молекул.

Физическая химия как наука, ее возникновение, историческое развитие. Квантово-механическое обоснование теории строения молекул и химической связи: метод ВС (ковал. связь, ионная, металлическая), метод МО.

Тема 2. Комплексные соединения.

Комплексные соединения. Химическая связь в КС, их номенклатура и классификация. Общие представления о теориях кристаллического поля и поля лигандов. Устойчивость КС в растворах. Использование КС. Достижения кафедры химии в области разработки методов получения и использования новых КС.

Тема 3. Первое начало термодинамики. II-ой закон термодинамики.

Химическая термодинамика. Основные понятия: т/д система, цикл, экст., инт. свойства сист; т/д параметры и т.д. Первое начало термодинамики (формулировки, аналитическое выражение, для изобарных, изохорных, изотермических и адиабатических процессов). Понятие теплоты и работы как способов передачи энергии. Внутренняя энергия. Химический потенциал.

Тема 4. Термохимия.

Основные понятия (теплоты образования, сгорания, тепловой эффект реакции, теплоты двухфазовых переходов, теплота реакции нейтрализации и т.д.). Закон Гесса и его следствия. Методы расчета тепловых эффектов хим. реакций. Энтальпия. II-ой закон термодинамики. Термодинамические функции (энтропия, энергия Гиббса, энергия Гельмгольца) в качестве критериев возможности протекания процессов.

Тема 5. Термодинамическое равновесие. III-й закон термодинамики.

Термодинамическое равновесие. Химический потенциал - фактор интенсивности физико-химич. процессов. Константа равновесия. Изотерма химической реакции. Уравнение изобары и изохоры хим. реакций. Смещение равновесия - принцип Ле Шателье-Брауна. III-й закон термодинамики.

Тема 6. Фазовое равновесие и учение о растворах. Теория растворов неэлектролитов.

Краткое содержание. Термодинамическое равновесие между фазами. Понятие «фаза», «компонент», «степень свободы». Правило фаз Гиббса. Связь между теплотой фазового перехода, температурой и давлением. Вывод и интегрирование уравнения Клаузиуса-Клапейрона. Применение правила фаз к диаграмме состояния однокомпонентной системы.

Тема 7. Двухкомпонентные системы.

Общая характеристика растворов. Термодинамическое и молекулярно-кинетическое условия образования растворов. Явление сольватации. Учение Д.И.Менделеева о растворах, равноправие компонентов в определении природы раствора.

Теория растворов неэлектролитов. Давление пара над растворами. Идеальные растворы. Закон Рауля. Реальные растворы. Отклонения от закона Рауля, формальное отражение этих отклонений введением понятий активности и летучести (фугитивности) и их коэффициентов активности и фугитивности. Парциальные молярные величины и относительные парциальные молярные величины. Методы их определения. Уравнение Гиббса-Дюгема. Коллигативные свойства растворов. Вычисление активности компонентов по давлению пара, понижению температуры замерзания и из осмотического давления.

Тема 8. Двухкомпонентные системы.

Особенности равновесий в системах газ-жидкий раствор. Зависимость растворимости газов от давления. Закон Генри, его применение для идеальных и неидеальных систем.

Особенности равновесий в системах пар- раствор летучей жидкости. Зависимость химических потенциалов, активностей, парциальных давлений и

общего давления пара от состава раствора. I-й и II-ой законы Коновалова. Азеотропные смеси. Взаимосвязь диаграмм общее давление-состав и температура кипения – состав для раствора. Положительные и отрицательные отклонения от идеальности.

Тема 9. Основы электрохимических процессов. Теория слабых электролитов.

Краткое содержание. Теория слабых электролитов. Степень диссоциации, α -н Оствальда, $K_{н2O}$; pH. Индикаторы, pH-метрия. Буферные растворы. Гидролиз, K_g , Взаимосвязь K_d и K_g .

Тема 10. Теория растворов сильных электролитов.

Зависимость активности, коэффициента активности и химических потенциалов сильных электролитов от концентрации. Основные положения электростатической теории сильных электролитов Дебая-Хюккеля. Ионная атмосфера, ее радиус и потенциал. Зависимость этих величин от ионной силы раствора. Вывод и анализ уравнения Дебая-Хюккеля и его приближения.

Тема 11. Теория растворов сильных электролитов.

Электропроводность: удельная, эквивалентная, молярная, их зависимость от концентрации. Эквивалентная электропроводность при бесконечном разбавлении. Подвижность ионов. Закон независимости движения ионов. Закон Кольрауша. Практическое использование измерений электропроводности.

Тема 12. Электродвижущие силы и электродные потенциалы.

Равновесные электродные процессы: т/д гальванического элемента. Равновесный электродный потенциал. Скачки потенциала на границе фаз. Электроды сравнения (водородный, хлор-серебряный, каломельный и т.д.). Химические источники тока. Коррозия. Электролиз.

Тема 13. Кинетика.

Скорость мгновенная и средняя для гомогенных и гетерогенных реакций, константа скорости хим. реакций. Кинетическая классификация хим. реакций. Порядок реакции и методы его определения. Кинетические уравнения для определения констант скоростей химических реакций I-го и II-го порядков, обратимых и необратимых. Теория активных соударений. Энергия активации. Стерический фактор. Вычисление энергии активации. Теория переходного состояния. Активный комплекс. Цепные реакции, Простые и разветвленные цепи. Возникновение и обрыв цепей. Роль радикалов.

Тема 14. Катализ.

Общие свойства катализаторов, их специфичность. Влияние катализатора на энергию активации. Гомогенный и гетерогенный катализ. Ингибиторы и промоторы. Отравление катализаторов, его использование в технике.

Фотохимические реакции. Закон эквивалентности Эйнштейна. Квантовый выход. Закон Ламберта-Бера.

Тема 15. Химия поверхностных явлений.

Краткое содержание. Химия поверхностных явлений. Поверхностные явления на границе раздела фаз. Некомпенсированность сил молекулярного взаимодействия на границе раздела фаз. Поверхностное натяжение – удельная энергия Гиббса поверхности. Классификация поверхностных явлений.

Тема 16. Химия поверхностных явлений.

Адсорбция на границе твердое тело - газ.

Физическая и химическая адсорбция. Эмпирическое уравнение изотермы адсорбции Фрейндлиха. Уравнение Ленгмюра. Поверхностное натяжение растворов. Поверхностно-активные и – инактивные вещества. Уравнение Гиббса. Связь между уравнениями Гиббса и Ленгмюра.

Тема 17. Адсорбция на границе жидкость-твердое тело.

Молекулярная адсорбция из растворов, влияние природы адсорбента, растворителя и растворенного вещества. Правило Траубе для адсорбции на твердой поверхности. Ориентация молекул ПАВ в поверхностном слое. Ионообменная адсорбция, ее особенности и практическое применение. Природные и синтетические иониты. Хроматография. Адгезия и смачивание.

Виды контроля по дисциплине: текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем(ями), ведущими практические занятия по дисциплине «Физическая и коллоидная химия» в следующих формах:

- вопросы для комбинированного контроля усвоения теоретического материала (устно или письменно) на практических занятиях;
- контрольные работы;
- экзамен.

Промежуточная аттестации по результатам освоения дисциплины проходит в форме письменного экзамена (включает в себя ответы на теоретические вопросы). Студенты, выполнившие 75% текущих и контрольных мероприятий на «отлично», а остальные 25 % на «хорошо», имеют право на получение итоговой оценки.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Микробиология»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль естественнонаучных дисциплин обязательной части учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой химии и инновационных химических технологий.

Основывается на базе дисциплин: «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Физика», «Введение в специальность» и служит основой для освоения дисциплин: «Биохимия», «Санитария и гигиена питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» и других дисциплин профессионального цикла.

Целью освоения дисциплины «Микробиология» является углубление и усвоение фундаментальных знаний в области химии, которые являются основой для дальнейшего изучения специальных дисциплин, а также для формирования у выпускника общепрофессиональных компетенций.

Основными задачами изучения дисциплины «Микробиология» являются теоретическая и практическая подготовка студентов по вопросам:

- дать теоретические знания в области пищевой микробиологии;
- дать знания по микробиологическим основам технологии и хранения продуктов;
- сформировать навыки экспериментальной работы и проведения микробиологического анализа, углубить на практике полученные теоретические знания;
- развить способности к выполнению самостоятельной научно-исследовательской работы;
- способствовать получению навыков наблюдения, обобщения и обработки экспериментальных данных.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-2) компетенций выпускника.

Содержание разделов дисциплины:

Тема 1. Введение в микробиологию

Введение, предмет микробиологии, ее место в системе фундаментальных наук. Объекты и история микробиологии. Значение микроорганизмов в природе и жизнедеятельности человека. Задачи и основные направления в микробиологии.

Тема 2. Морфология и систематика микроорганизмов.

Основные группы микроорганизмов. Строение бактериальной клетки. Рост и размножение бактерий. Особенности строения клеток эукариот. Морфология и структура акариот, способы их репродукции. Методы микроскопии и приготовления препаратов. Общие сведения о систематике номенклатуре прокариот. Принципы фенотипической и филогенетической систематики. Основные таксономические группы бактерий.

Тема 3. Физиология микроорганизмов.

Обмен веществ микроорганизмов. Типы питания микроорганизмов. Рост и размножение. Получение и запасание энергии в клетке. Сходство и различие брожения, дыхания, анаэробного дыхания. Химизм и энергетика брожения, дыхания. Анаэробное дыхание с использованием кислорода нитратов и сульфатов.

Тема 4. Основы культивирования микроорганизмов.

Питательные среды, их физическое состояние и химический состав. Методы стерилизации питательных сред и посуды. Методы изучения состава, численности и активности микроорганизмов.

Тема 5. Экология микроорганизмов.

Микроорганизмы почвы, воды, воздуха. Методы определения их состава и активности. Эпифитные микроорганизмы.

Тема 6. Превращения микроорганизмами соединений углерода и азота.

Виды молочнокислого брожения, химизм, возбудители. Дрожжи как возбудители спиртового брожения. Значение процессов в виноделии, спиртовой промышленности, хлебопечении, получении кормового белка. Маслянокислое брожение, брожение пектиновых веществ. Значение этих брожений в пищевой промышленности. Разложение клетчатки, гемицеллюлоз, жира. Возбудители, химизм и значение процессов. Аммонификация азотсодержащих органических соединений (белка), мочевины, цианамида кальция. Характеристика возбудителей и хода процесса аммонификации в аэробных и анаэробных условиях. Процессы аммонификации при хранении плодов и овощей, ведущие к порче продукции, возможности ее предупреждения.

Тема 7. Патогенные микроорганизмы.

Понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции и пищевые отравления. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.

Тема 8. Пищевые отравления.

Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.

Тема 9. Микробиологические процессы и контроль продуктов переработки сельскохозяйственного сырья.

Микробиологические процессы, лежащие в основе переработки сырья растительного происхождения. Микробиология зерна, крупы, муки, хлеба. Микробиологические процессы, лежащие в основе переработки сырья животного происхождения. Микроорганизмы продуктов животноводства: молока, яиц. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности пищевой продукции.

Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к пищевому производству.

Правила личной гигиены работников пищевой промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений в пищевом производстве.

Тема 11. Правовое законодательство санитарии.

Нормативно-правовые основы контроля гигиены и санитарии на пищевых производствах.

Виды контроля по дисциплине: текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем(ями), ведущими практические занятия по дисциплине «Микробиология» в следующих формах:

- задания для выполнения практических работ;
- вопросы для комбинированного контроля усвоения теоретического материала (устно или письменно) на практических занятиях;
- контрольные работы;
- электронная презентация;
- зачет (письменный).

Промежуточная аттестации по результатам освоения дисциплины проходит в форме письменного зачета (включает в себя ответы на теоретические вопросы).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Аналитический контроль пищевых продуктов»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль естественнонаучных дисциплин обязательной части учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «технология продуктов общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой химии и инновационных химических технологий.

Основывается на базе дисциплин: «Математика», «Физика», «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Физика», «Введение в специальность» и служит основой для освоения дисциплин: «Электротехника и электроника», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» и других дисциплин профессионального цикла.

Целью освоения дисциплины «Аналитический контроль пищевых продуктов» является углубление и усвоение фундаментальных знаний в области аналитической химии, которые являются основой для дальнейшего изучения специальных дисциплин, а также для формирования у выпускника общепрофессиональных компетенций.

Основными задачами изучения дисциплины являются теоретическая и практическая подготовка студентов по вопросам:

- теоретические знания в области аналитического контроля качества пищевых продуктов;
- знания по основам технологии анализа продуктов;

- формирование навыков экспериментальной работы и проведения химического анализа, углубление на практике полученных теоретических знаний;
- развитие способностей к выполнению самостоятельной научно-исследовательской работы;
- получение навыков наблюдения, обобщения и обработки экспериментальных данных.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональной (ОПК-4) компетенции выпускника.

Тема 1. Организация контроля качества на пищевом предприятии.

Лаборатория - контролирующий орган за качеством на предприятии. Организация контроля на предприятии: общие положения, правила отбора проб, входной контроль, контроль готовой продукции.

Тема 2. Понятие о методах анализа сырья и продуктов питания.

Объемные методы анализа. Титрование как метод количественного определения вещества: прямое, косвенное и обратное.

Тема 3. Физические методы анализа.

1. Методы гравиметрического (весового) анализа;
2. Потенциометрические методы анализа;
3. Кондуктометрические методы анализа;
4. Рефрактометрические методы анализа.

Тема 4. Колориметрические и спектрофотометрические методы анализа.

Количественный колориметрический анализ. Принцип фотометрического определения веществ. Нефелометрия. Флуоресценция. Фотографический атомно-эмиссионный метод анализа.

Тема 5. Поляриметрические и полярографические методы анализа.

Поляриметрический метод анализа. Виды поляриметров. Полярографические методы анализа. Виды количественного полярографического метода: расчетный метод, калибровочного графика, стандартных растворов и метод добавок.

Тема 6. Радиометрический метод анализа.

Радиоактивность и активность веществ. Понятие «поглощенная и экспозиционная доза». Приборы для определения радиологического заражения пищевых продуктов и воздуха.

Тема 7. Хроматографические методы анализа.

Классификация хроматографических методов анализа. Адсорбционная хроматография. Распределительная хроматография: на бумаге, в тонком слое, газожидкостная и ионообменная. Проникающая и аффинная хроматография.

Виды контроля по дисциплине: текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем(ями), ведущими практические занятия по дисциплине «Аналитический контроль пищевых продуктов» в следующих формах:

- вопросы для комбинированного контроля усвоения теоретического материала (устно или письменно) на практических занятиях;

- контрольные работы;
- зачет (письменный).

Промежуточная аттестации по результатам освоения дисциплины проходит в форме письменного зачета (включает в себя ответы на теоретические вопросы).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Электротехника и электроника»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую часть профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой «Электромеханика».

Основывается на базе дисциплин: «Математика», «Физика», «Информатика и информационные технологии», «Инженерная и компьютерная графика».

Является основой для изучения последующих специальных дисциплин.

Цели и задачи дисциплины.

Цель изучения дисциплины – ознакомить студентов с основными понятиями и законами, которым подвергаются электромагнитные явления, и предоставить студентам знания такого уровня, чтобы они могли анализировать явления в электрических и магнитных цепях постоянного и переменного токов, правильно эксплуатировать электротехнические и электроизмерительные устройства.

Задачи: сформировать у студентов систему знаний для самостоятельного применения методов анализа электромагнитных процессов в технических устройствах и системах; приобретение практических навыков использования методов теоретической электротехники в специальных дисциплинах.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-3) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Линейные цепи постоянного тока. Электрические цепи постоянного тока. Расчеты простых цепей. Расчеты разветвленных электрических цепей постоянного тока. Сложные цепи и методы их расчета. Линейные цепи синусоидального тока. Электрические цепи переменного тока. Главные понятия. Расчеты цепей переменного тока при последовательном и параллельном соединении R , L , C . Явление резонанса в цепях переменного тока. Графическое представление законов Кирхгофа Трехфазные электрические цепи. Трехфазные электрические цепи. Главные понятия. Соединение приемников. Построение векторных диаграмм. Мощность трехфазных цепей. Периодические несинусоидальные токи.

Электрические машины и аппараты. Электрические однофазные трансформаторы. Электрические трехфазные трансформаторы. Электрические машины постоянного тока. Электрические машины переменного тока. Основы электроники.

Виды контроля по дисциплине: зачет в 4 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6,0 зачетных единиц, 216 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (34 ч.), практические (34 ч.), лабораторные (34 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (114 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Введение в специальность»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль профессиональных дисциплин, обязательной части, учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности, которая формирует специальные знания, умения и навыки будущих специалистов в пищевом производстве. Дисциплина «Введение в специальность» включает сведения по особенностям инженерной деятельности и роли инженера в современном мире, основам образовательной программы.

Целью дисциплины «Введение в специальность» является формирование способности на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, овладеть навыками самостоятельной работы. Приобрести понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Научить студента быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Задачами освоения дисциплины «Введение в специальность» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности: овладеть знаниями и практическими навыками участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания: формировать способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; формировать способность к самоорганизации и самообразованию, овладеть необходимыми разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для

решения научно-исследовательских и научно- производственных задач в области производства

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ПК-1.

Содержание дисциплины: Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания». Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Классификация предприятий общественного питания. Основные направления развития общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Организация и перспективы развития предприятий общественного питания. Исторический обзор развития науки о питании. Роль русских и зарубежных ученых в становлении науки о питании. Особенности проектирования предприятий общественного питания.

Виды контроля по дисциплине.

Итоговая аттестация: экзамен в 1 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Санитария и гигиена питания»

Логико-структурный анализ дисциплины «Санитария и гигиена питания» относится к обязательной части, модуль профессиональных дисциплин формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Биохимия, Микробиология, Неорганическая химия, Органическая химия.

Цель – изучение дисциплины «Санитария и гигиена питания» позволяет сформировать у будущих выпускников программ бакалавриата объем базовых теоретических знаний и практических навыков в области организации производства доброкачественной продукции общественного питания, основных гигиенических требований к качеству сырья и пищевым продуктам. Реализация дисциплины направлена на получение навыков гигиенических основ проектирования, благоустройства, содержания предприятий общественного питания, условий производства, хранения и реализации выпускаемой ими продукции.

Задачи изучения дисциплины определяются ее местом в учебном плане подготовки специалистов отрасли и формируются на основе требований к профессиональным знаниям, умениям и навыкам, которыми должны владеть обучающиеся.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных ОПК-5 и профессиональных компетенций ПК-2.

Содержание дисциплины: Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. Личная гигиена работников предприятий общественного питания как аспект производства безопасной продукции общественного питания в соответствии с требованиями санитарного законодательства и технических регламентов. Санитарный надзор и санитарное законодательство в области анализа качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре в соответствии с требованиями действующих санитарных норм, правил и технических регламентов.

Виды контроля по дисциплине.

Итоговая аттестация: зачет в 3 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Кухни народов мира»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к модулю профессиональных дисциплин обязательной части блока 1 учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: «Аналитический контроль пищевых продуктов», «Санитария и гигиена питания», «Технология продукции общественного питания».

Является основой для изучения следующих дисциплин: Технология пищевых производств, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у обучающихся знаний о культуре и традициях питания народов Российской Федерации, стран СНГ, Европы, Америки и Ближнего Востока, приобретение знаний в области развития и становления кулинарного искусства зарубежных стран, изучение национальных черт характера, нашедших отражение в кулинарных предпочтениях.

Задачи. Основными задачами изучения дисциплины является:

- получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;
- изучение технологии национальных блюд народов Российской

Федерации, стран СНГ и Европы и их подачи;

- приобретение навыков приготовления кулинарной продукции различных стран и регионов мира;

- формирование базовых знаний, умений и навыков для самостоятельного освоения технологий и приготовления и сервировки национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ПК-3) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины:

Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов. Питание народа, его кухня – важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи – как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни. Основы рационального питания. Основы технологии приготовления кулинарной продукции. Кухня народов Российской Федерации. Культура застолья и национальные традиции. Кухня стран СНГ. Кухня Европейских стран. Кухни народов стран Ближнего Востока. Кухня народов стран АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко. Кухни народов стран Северной и Южной Америки. Кухни народов стран Южной и Восточной Азии

Виды контроля по дисциплине: экзамен в 3 семестре, экзамен в 4 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Ресторанное дело»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к модулю профессиональных дисциплин обязательной части блока 1 учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: «Аналитический контроль пищевых продуктов», «Санитария и гигиена питания», «Технология продукции общественного питания».

Является основой для изучения следующих дисциплин: Технология пищевых производств, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у обучающихся знаний о культуре и традициях питания народов Российской Федерации, стран СНГ,

Европы, приобретение знаний в области развития и становления кулинарного искусства зарубежных стран, изучение национальных черт характера, нашедших отражение в кулинарных предпочтениях.

Задачи. Основными задачами изучения дисциплины является:

- получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;
- изучение технологии национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы и их подачи;
- приобретение навыков приготовления кулинарной продукции различных стран и регионов мира;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для самостоятельного освоения технологий и приготовления и сервировки национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ПК-4, ПК-5) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины:

Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов. Питание народа, его кухня – важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи – как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни. Основы рационального питания. Основы технологии приготовления кулинарной продукции. Кухня народов Российской Федерации. Культура застолья и национальные традиции.

Виды контроля по дисциплине: зачет в 5 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Технология продукции общественного питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к модулю профессиональных дисциплин обязательной части блока 1 учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: органическая химия, биохимия, микробиология, аналитический контроль пищевых продуктов.

Является основой для изучения следующих дисциплин: технология пищевых производств, технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, кухни мира.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – подготовка студентов к освоению прогрессивных технологических процессов с применением физических методов обработки, вооружение систематизированными знаниями научных основ организации процесса приготовления пищи, практическими навыками и умениями обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачи: овладеть способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ПК-3) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов. Технология супов. Технология холодных блюд и закусок. Изменения основных пищевых веществ в процессе производства продуктов общественного питания. Технология соусов. Технология кулинарной продукции и гарниров. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов.

Технология быстрозамороженных и охлажденных блюд. Технология кулинарной продукции из творога. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов (отварное, жареное, тушеное). Технология кулинарной продукции из рубленого мяса и субпродуктов. Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Технология сладких блюд и напитков. Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.

Виды контроля по дисциплине: экзамен в 3 семестре, экзамен в 4 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 10 зачетных единиц, 360 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Теплотехника и хладотехника»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к части формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: «Технология продукции общественного питания».

Цель изучения дисциплины является приобретение студентами знаний и навыков из основ теории работы теплового и холодильного оборудования пищевых производств и методов расчета их основных параметров, изучение принципиальных схем основных типов технологического оборудования и принятых систем его классификации, строения, особенностей эксплуатации оборудования, техники безопасности, требований охраны окружающей среды при эксплуатации технологического оборудования, анализа путей разработки перспективных конструкций нового оборудования.

Задачи:

- систематизация знаний в области термодинамических основ холодильных машин;
- получение знаний по компоновочным решениям холодильников, охлаждающим и теплоизоляционным конструкциям холодильных камер;
- получение знаний по системам охлаждения, основному и вспомогательному оборудованию холодильных установок;
- овладение основами расчета, проектирования и эксплуатации холодильных установок.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ОПК-3 выпускника.

Содержание дисциплины: Общие сведения о тепловом оборудовании. Оборудование для нагревания. Теплообменники, оборудование для стерилизации и пастеризации. Оборудование для выпечки хлеба и мучных кондитерских изделий. Физическая суть процесса. Сушилки и агрегаты для сушки пищевых продуктов. Основы теории выпекания хлеба. Строение, схемы обогрев и тепловые режимы современных хлебопекарских печей. Перспективные конструкции хлебопекарских печей. Расчет производительности предприятия. Кондитерские печи. Оборудование для выпечки мучных кондитерских изделий. Общие сведения о бытовых холодильных приборах. Основные понятия и определения надёжности технических систем. Понятия технического состояния бытовых холодильных приборов. Причины изменения технического состояния бытовых холодильных приборов. Управление техническим состоянием бытовых холодильных приборов. Общие сведения о надёжности бытовой холодильной техники. Определение технического состояния и неисправностей холодильных приборов. Теоретические основы диагностирования технического состояния бытовых машин и приборов. Основы теории технической диагностики бытовых машин и приборов. Основные понятия и определения. Понятие технического состояния бытовых машин и приборов. Связь технической диагностики с надёжностью и качеством. Методы измерения диагностических параметров технического состояния бытовых машин и приборов. Методы и технические средства диагностирования

технического состояния бытовых холодильных приборов. Диагностирование хладоновых компрессоров.

Виды контроля по дисциплине: текущий контроль - теоретический опрос.

Итоговая аттестация: экзамен в 5 и 6 семестре

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 10 зачетных единиц, 360 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Торгово-технологическое оборудование предприятий питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в вариативную часть дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой «Легкой и пищевой промышленности».

Основывается на базе дисциплин: «Теплотехника и хладотехника», «Технология пищевых производств», «Технология пищевых производств».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», «Проектирование предприятий общественного питания».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – является изучение основ теории и методов расчета оборудования предприятий питания, его конструктивного состава, технических характеристики, правил сбора и разборки, методов безопасной эксплуатации, средств устранения неполадок.

Задачи: в ознакомлении студентов с оборудованием предприятий питания.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-1) выпускника.

Содержание дисциплины: Структура и классификация технологического оборудования пищевых производств Рабочие органы для обработки пищевых продуктов. Оборудование для очищения и сепарации сырья. Оборудование для инспекции, калибрования, сортировки искусственного сырья. Оборудование для мойки сырья и тары. Оборудование для очищения растительного и животного сырья от внешнего покрова. Оборудование для измельчения пищевых сред. Машины и механизмы для резки пищевых продуктов. Оборудование для разделения жидких неоднородных пищевых сред. Оборудование для механической переработки сырья и полуфабрикатов формированием. Оборудование для проведения тепловых процессов. Оборудование для проведения массообменных процессов. Оборудование для тепловой и электрофизической обработки пищевого сырья и полуфабрикатов.

Виды контроля по дисциплине: экзамен в 7 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,0 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Технология специализированных пищевых продуктов»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к модулю профессиональных дисциплин обязательной части блока 1 учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: органическая химия, биохимия, микробиология, аналитический контроль пищевых продуктов.

Является основой для изучения следующих дисциплин: технология пищевых производств, технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, кухни мира.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – подготовка студентов к освоению прогрессивных технологических процессов с применением физических методов обработки, вооружение систематизированными знаниями научных основ организации процесса приготовления пищи, практическими навыками и умениями обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачи: овладеть способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ПК-3) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов. Технология супов. Технология холодных блюд и закусок. Изменения основных пищевых веществ в процессе производства продуктов общественного питания. Технология соусов. Технология кулинарной продукции и гарниров. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов.

Технология быстрозамороженных и охлажденных блюд. Технология кулинарной продукции из творога. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов (отварное, жаренное, тушеное). Технология кулинарной продукции из рубленого мяса и субпродуктов. Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Технология сладких блюд и напитков. Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.

Виды контроля по дисциплине: экзамен в 8 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ** **КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой физического воспитания.

Основывается на базе дисциплин: «Физическая культура и спорт».

Является основой для изучения следующих дисциплин: –

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – последовательное перманентное формирование физической культуры личности, воспитание здорового, всесторонне развитого, физически совершенного человека, готового к трудовой деятельности, воспитание морально-волевых качеств и потребности в здоровом образе жизни, использование полученных ценностей физической культуры в личной, общественной, профессиональной деятельности и в семье.

Задачи:

использование в своей практической деятельности знания основных теоретических положений физического воспитания;

развитие общих и специальных физических качеств с использованием различных средств физической культуры и спорта;

контроль и анализ динамики физической подготовленности;

планирование физической нагрузки и осуществление самоконтроля физического состояния и физических возможностей при выполнении силовых упражнений и упражнений с отягощениями;

выполнение базовых оздоровительных комплексов;

ориентация студентов на здоровый образ жизни без курения, алкоголя, наркотиков и других опасных склонностей, систематический самоконтроль, соблюдение норм гигиены, сбалансированное питание.

Дисциплина нацелена на формирование универсальной компетенции УК-7 выпускника.

Содержание дисциплины: Техника прыжков в длину и в высоту с места. Техника сгибания и разгибания рук в упоре лежа. Техника бега на короткие дистанции. Техника наклона туловища вперед из положения сидя. Техника челночного бега. Техника поднимания туловища в сед из положения лежа. Техника бега на средние и длинные дистанции. Оценка физических качеств. Техника прыжков со скакалкой. Техника приседания на одной ноге, держась за опору одной рукой. Техника тройного прыжка с места.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 0 зачетных единиц, 328 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (204 ч) и самостоятельная работа студента (124 ч).

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ» (специальная медицинская группа)

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой физического воспитания.

Основывается на базе дисциплин: «Физическая культура и спорт».

Является основой для изучения следующих дисциплин: –

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – последовательное перманентное формирование физической культуры личности, воспитание здорового, всесторонне развитого, физически совершенного человека, готового к трудовой деятельности, воспитание морально-волевых качеств и потребности в здоровом образе жизни, использование полученных ценностей физической культуры в личной, общественной, профессиональной деятельности и в семье.

Задачи:

использование в своей практической деятельности знания основных теоретических положений физического воспитания;

развитие общих и специальных физических качеств с использованием различных средств физической культуры и спорта;

планирование и дозирование физической нагрузки, а также осуществление самоконтроля физического состояния;

использование технологий базовых оздоровительных комплексов;

ориентация на здоровый образ жизни без курения, алкоголя, наркотиков и других опасных наклонностей, систематический самоконтроль, соблюдение норм гигиены, сбалансированное питание.

Дисциплина нацелена на формирование универсальной компетенции УК-7 выпускника.

Содержание дисциплины: Дозирование физических нагрузок. Изучение способов сегментарного массажа. Изучение технологий оздоровительного бега. Изучение технологий дыхательной гимнастики и йоги. Изучение техники спортивной ходьбы. Изучение простых танцевальных движений. Изучение техники лечебного массажа. Изучение техники настольного тенниса. Изучение технологий использования тонометра. Изучение техники игры в бадминтон. Изучение техники точечного массажа. Изучение техники аутотренинга.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 0 зачетных единиц, 328 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (204 ч) и самостоятельная работа студента (124 ч).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к дисциплинам вариативной части блока 1 учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: органическая химия, биохимия, микробиология, аналитический контроль пищевых продуктов.

Является основой для изучения следующих дисциплин: технология пищевых производств, технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, кухни мира.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – подготовка студентов к освоению прогрессивных технологических процессов с применением физических методов обработки, вооружение систематизированными знаниями научных основ организации процесса приготовления пищи, практическими навыками и умениями обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачи: овладеть способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; устанавливать и

определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ОПК-2, ПК-1) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов. Технология супов. Технология холодных блюд и закусок. Изменения основных пищевых веществ в процессе производства продуктов общественного питания. Технология соусов. Технология кулинарной продукции и гарниров. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов.

Технология быстрозамороженных и охлажденных блюд. Технология кулинарной продукции из творога. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов (отварное, жаренное, тушеное). Технология кулинарной продукции из рубленого мяса и субпродуктов. Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Технология сладких блюд и напитков. Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.

Виды контроля по дисциплине: зачет в 7 семестре, экзамен в 8 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 12 зачетных единиц, 432 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Технология пищевых производств»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к вариативной части дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: физика, химия, физико-механические свойства сырья и готовой продукции.

Является основой для изучения следующих дисциплин: процессы и аппараты пищевых производств, технологическое оборудование отрасли, автоматы, автоматические линии и робототехнические комплексы, автоматизация производственных процессов.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование специальных знаний, умений и навыков будущих специалистов в области технологии производства продуктов питания.

Задачи: получение знаний в области технологии производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения, теоретических и практических знаний о физических, химических и технологических свойствах сырья, научных основах технологии его переработки.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-4) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Возникновение и развитие науки о технологии пищевых продуктов. Технологический поток как система технологического процесса. Технологическая характеристика сырья. Основные свойства пищевых продуктов. Технология безалкогольных напитков. Технология производства солода.

Технология производства пива. Технология хлеба. Технология производства вин и коньяков. Технология производства водки, ликеров, наливок и настоек. Технология мясопродуктов. Технология молока и молочных продуктов.

Виды контроля по дисциплине: зачёт в 6 семестре, экзамен в 7 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в вариативную часть дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой «Легкой и пищевой промышленности».

Основывается на базе дисциплин: «Физика», «Химия», «Технология продукции общественного питания».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Технология специализированных пищевых продуктов», «Торгово-технологическое оборудование предприятий питания».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – является изучение теории основных процессов переработочных и пищевых производств, движущих сил, под действием которых они протекают, а также строения, принципа действия и методов расчета машин и аппаратов, что их реализуют.

Задачи: ознакомление студентов с процессами и аппаратами, которые являются общими для всех пищевых технологий. Курс является теоретической основой для изучения пищевых технологий.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-1) выпускника.

Содержание дисциплины: Закон сохранения массы и энергии. Уравнения материального и энергетического балансов. Механические процессы. Измельчение. Гидромеханические процессы. Насосы, вентиляторы, компрессоры. Разделение неоднородных систем. Тепловые процессы

Виды контроля по дисциплине: экзамен в пятом и шестом семестре, курсовая работа в шестом семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7,0 зачетных единиц, 252 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в вариативную часть дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой «Легкой и пищевой промышленности».

Основывается на базе дисциплин: «Теплотехника и хладотехника», «Технология пищевых производств», «Технология пищевых производств».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», «Проектирование предприятий общественного питания».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – является изучение основ теории и методов расчета оборудования предприятий питания, его конструктивного состава, технических характеристики, правил сбора и разборки, методов безопасной эксплуатации, средств устранения неполадок.

Задачи: в ознакомлении студентов с оборудованием предприятий питания.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-4) выпускника.

Содержание дисциплины: Структура и классификация технологического оборудования пищевых производств Рабочие органы для обработки пищевых продуктов. Оборудование для очищения и сепарации сырья. Оборудование для инспекции, калибрования, сортировки искусственного сырья. Оборудование для мойки сырья и тары. Оборудование

для очищения растительного и животного сырья от внешнего покрова. Оборудование для измельчения пищевых сред. Машины и механизмы для резки пищевых продуктов. Оборудование для разделения жидких неоднородных пищевых сред. Оборудование для механической переработки сырья и полуфабрикатов формированием. Оборудование для проведения тепловых процессов. Оборудование для проведения массообменных процессов. Оборудование для тепловой и электрофизической обработки пищевого сырья и полуфабрикатов.

Виды контроля по дисциплине: экзамен в 6 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6,0 зачетных единиц, 216 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Физиология питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к вариативному блоку дисциплин по выбору (ДВ.2) учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: технология пищевых производств, технология продукции общественного питания.

Является основой для изучения следующих дисциплин: технология специализированных пищевых продуктов, проектирование предприятий общественного питания, курсовых работ и выпускных квалификационных работ.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – дать студентам необходимые и достаточные знания по научным основам теории, методам контроля и экспертизе качества и безопасности продукции общественного питания.

Задачи: получение студентами теоретических и практических знаний и навыков о проведении экспертизы контроля качества и безопасности продукции в индустрии общественного питания с учетом особенностей создания новых технологий и проектирования предприятий питания.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ОПК-2) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Основы повышения качества продукции. Показатели качества продукции. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения. Требования к реализации кулинарной продукции. Системы управления качеством. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции. Системы качества на предприятиях сферы услуг. Сертификация услуг.

Виды контроля по дисциплине: экзамен в 5 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часа.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Проектирование предприятий общественного питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к вариативной части формируемой участниками образовательных отношений учебной программы подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: «Математика», «Физика», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Проектное управление на предприятиях индустрии питания».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств».

Цели и задачи дисциплины: цель изучения дисциплины, дать основные понятия, представление и навыки в вопросах проектирования современных производств лёгкой промышленности и бытового обслуживания. Обеспечить переосмысление студентами технологических и специальных знаний о состоянии предприятий лёгкой промышленности и преобразование этих знаний в реконструируемые или вновь проектируемые проекты предприятий.

Задачи. Научить выполнению всего комплекса проектных работ исследовательского расчётного и конструкторского характера выполнять в диалоговом режиме с помощью средств вычислительной техники. Дать представление об этапах проектирования и общих принципов и задачах проектирования различных производств пищевой промышленности и бытового обслуживания.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ПК-5 выпускника.

Содержание дисциплины: Объёмно-планировочное и конструктивное решение административных и бытовых помещений предприятия. Определение состава и количества вспомогательной площади. Схемы функциональной связи и определение этажности вспомогательных помещений. Основные строительные параметры и типы застройки вспомогательных помещений. Документация. Размещения транспортных узлов и разводки инженерных коммуникаций. Поэтажная планировка административно-бытовых помещений. Генеральный план проектируемого предприятия. Застройка территории предприятия.

Виды контроля по дисциплине:

Итоговая аттестация: зачёт в 8 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Безопасность сырья и продукции общественного питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к части формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Биохимия, Микробиология, Неорганическая химия, Органическая химия, Санитария и гигиена питания.

Основными целями освоения дисциплины «Безопасность сырья и продукции общественного питания» является формирование необходимых теоретических знаний об основных пищевых токсинах, их степени опасности для человеческого организма, способах и методах контроля показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

Для достижения поставленных целей необходимо решить следующие задачи: - изучить нормативные документы по контролю безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья и продуктов питания; - изучение способов детоксикации вредных веществ в продовольственном сырье и продуктах питания; - приобретение базовых знаний, умений и навыков в области оценки безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ПК-1.

Содержание дисциплины: Здоровье человека и проблемы безопасности продуктов питания. Понятие безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основные термины и определения. Основные термины и определения. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Загрязнение продовольственного сырья веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Загрязнение сырья и продуктов питания микроорганизмами и их токсинами. Загрязнение химическими элементами. Радиоактивное загрязнение сырья и продуктов питания. Потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов. Контроль за использованием пищевых добавок. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.

Виды контроля по дисциплине.

Итоговая аттестация: зачет в 4 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Основы проектирования технологических систем»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в вариативную часть, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин.

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Технология пищевых производств»; «Проектное управление на предприятиях индустрии питания».

Цели и задачи дисциплины:

- цель изучения дисциплины «Основы проектирования технологических систем» является получение теоретических и практических знаний, характеристик технологического оборудования пищевых производств.

- задачами данного курса является получение студентами начальных навыков работы с программным продуктом Mathcad компании MathSoft и программой Microsoft Office Excel.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных ПК-5 компетенций.

Содержание дисциплины: Основное назначение и существующие современные программы для инженерного проектирование. Редактирование документов в программах Mathcad и Excel. Типы данных, используемые в программах Mathcad и Excel. Оформление документов. Численные вычисления в программе Mathcad. Символьные вычисления в программе Mathcad. Построение графиков и визуализация полученных результатов в программах Mathcad и Excel.

Виды контроля по дисциплине:

Итоговая аттестация: экзамен в 5 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часа.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Пищевые и биологически активные добавки»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к модулю дисциплин вариативной части блока 1 учебного плана по

направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: органическая химия, биохимия, микробиология, аналитический контроль пищевых продуктов.

Является основой для изучения следующих дисциплин: технология пищевых производств, технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, кухни мира.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – подготовка студентов к освоению прогрессивных технологических процессов с применением физических методов обработки, вооружение систематизированными знаниями научных основ организации процесса приготовления пищи, практическими навыками и умениями обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачи: овладеть способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ПК-5) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов. Технология супов. Технология холодных блюд и закусок. Изменения основных пищевых веществ в процессе производства продуктов общественного питания. Технология соусов. Технология кулинарной продукции и гарниров. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов.

Виды контроля по дисциплине: экзамен в 8 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс относится к модулю профессиональных дисциплин обязательной части основной образовательной

программы подготовки студентов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой технологии машиностроения и инженерного консалтинга.

Основывается на базе дисциплин: «Основы проектирования технологических систем», «Безопасность сырья и продукции общественного питания».

Является основой для изучения дисциплин профессионального цикла.

Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является ознакомление студентов с основами метрологии и метрологического обеспечения производства, принципами и нормами взаимозаменяемости, основами стандартизации и управления качеством продукции в машиностроении.

Задачей изучения дисциплины «Взаимозаменяемость, стандартизация и технические измерения» является изучение методических основ стандартизации; получение практических навыков расчета допусков и посадок различных функциональных сопряжений; получение практических навыков в измерении (контроле) деталей и узлов машины и агрегатов; получение практических навыков работы справочно-нормативной литературой.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных (УК-2) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Введение в дисциплину. Основные понятия о взаимозаменяемости, стандартизации, точности, качестве машин. Стандартизация точности и контроль гладких цилиндрических соединений. Методы и средства контроля гладких цилиндрических деталей. Общая характеристика, методика расчета и выбора, область применения посадок с зазором, посадок с натягом и переходных посадок. Допуски и посадки подшипников качения. Основные нормы взаимозаменяемости по форме и расположению поверхностей. Размерные цепи. Допуски шпоночных и шлицевых соединений. Взаимозаменяемость, методы и средства контроля гладких конических соединений и углов. Взаимозаменяемость зубчатых соединений. Взаимозаменяемость резьбовых соединений. Общие вопросы стандартизации. Калибры для гладких цилиндрических деталей. Допуски калибров.

Виды контроля по дисциплине: зачет в 6 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Проектное управление на предприятиях индустрии питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к вариативной части формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: «Математика», «Физика», «Основы проектирования технологических систем».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Проектирование предприятий общественного питания».

Цели и задачи дисциплины: цель изучения дисциплины, дать основные понятия, представление и навыки в вопросах проектирования современных производств лёгкой промышленности и бытового обслуживания. Обеспечить переосмысление студентами технологических и специальных знаний о состоянии предприятий лёгкой промышленности и преобразование этих знаний в реконструируемые или вновь проектируемые проекты предприятий.

Задачи. Научить выполнению всего комплекса проектных работ исследовательского расчётного и конструкторского характера выполнять в диалоговом режиме с помощью средств вычислительной техники. Дать представление об этапах проектирования и общих принципов и задачах проектирования различных производств пищевой промышленности и бытового обслуживания.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ПК-4 выпускника.

Содержание дисциплины: Объёмно-планировочное и конструкционное решение административных и бытовых помещений предприятия. Определение состава и количества вспомогательной площади. Схемы функциональной связи и определение этажности вспомогательных помещений. Основные строительные параметры и типы застройки вспомогательных помещений. Документация. Размещения транспортных узлов и разводки инженерных коммуникаций. Поэтажная планировка административно-бытовых помещений. Генеральный план проектируемого предприятия. Застройка территории предприятия.

Виды контроля по дисциплине:

Итоговая аттестация: экзамен в 6 семестре

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Разработка рационов и технологий производства
специализированных пищевых продуктов»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к модулю дисциплин вариативной части блока 1 учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: органическая химия, биохимия, микробиология, аналитический контроль пищевых продуктов.

Является основой для изучения следующих дисциплин: технология пищевых производств, технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, кухни мира.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – подготовка студентов к освоению прогрессивных технологических процессов с применением физических методов обработки, вооружение систематизированными знаниями научных основ организации процесса приготовления пищи, практическими навыками и умениями обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачи: овладеть способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ПК-2) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов. Технология супов. Технология холодных блюд и закусок. Изменения основных пищевых веществ в процессе производства продуктов общественного питания. Технология соусов. Технология кулинарной продукции и гарниров. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов.

Виды контроля по дисциплине: экзамен в 7 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Основы научных исследований»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: «Введение в инженерную деятельность».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – сформировать компетенции обучающегося в области теории решения инженерных задач, методов инженерного проектирования технических систем, развития творческого мышления при решении технических задач, использование законов развития технических систем при анализе и решении технологических проблем, повышения квалификации на основе знакомства с изобретениями в других отраслях техники.

Задачи: познакомить обучающихся с теорией решения инженерных задач, методами инженерного проектирования технических систем.

- Познакомить обучающихся с методами развития творческого мышления в области разработки новых технических систем.
- Познакомить обучающихся с законами развития технических систем для поиска новых технических решений и этапами их создания.
- Раскрыть принципы алгоритма решения проблемных ситуаций при разработке новых технических систем.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ПК-1, ПК-3.

Содержание дисциплины: Интеллект, интеллектуальный труд, инженерное творчество. Системное мышление как основа инженерного творчества. Системология инженерных задач и методов технического творчества. Метод, алгоритм решения изобретательских задач. Информационно-интеллектуальная инфраструктура инженерного творчества. Интеллектуальная собственность.

Виды контроля по дисциплине:

Текущий контроль: теоритический опрос.

Итоговая аттестация: экзамен в 8 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Методы исследования и контроль качества продукции
общественного питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: «Введение в инженерную деятельность».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – сформировать компетенции обучающегося в области теории решения инженерных задач, методов инженерного проектирования технических систем, развития творческого мышления при решении технических задач, использование законов развития технических систем при анализе и решении технологических проблем, повышения квалификации на основе знакомства с изобретениями в других отраслях техники.

Задачи: познакомить обучающихся с теорией решения инженерных задач, методами инженерного проектирования технических систем.

- Познакомить обучающихся с методами развития творческого мышления в области разработки новых технических систем.
- Познакомить обучающихся с законами развития технических систем для поиска новых технических решений и этапами их создания.
- Раскрыть принципы алгоритма решения проблемных ситуаций при разработке новых технических систем.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ПК-1, ПК-3.

Содержание дисциплины: Интеллект, интеллектуальный труд, инженерное творчество. Системное мышление как основа инженерного творчества. Системология инженерных задач и методов технического творчества. Метод, алгоритм решения изобретательских задач. Информационно-интеллектуальная инфраструктура инженерного творчества. Интеллектуальная собственность.

Виды контроля по дисциплине:

Текущий контроль: теоритический опрос.

Итоговая аттестация: экзамен в 8 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Современные технологии хранения и упаковки пищевых
продуктов»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к блоку дисциплин по выбору (ДВ.2) учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: технология пищевых производств, технология продукции общественного питания.

Является основой для изучения следующих дисциплин: технология специализированных пищевых продуктов, проектирование предприятий общественного питания, курсовых работ и выпускных квалификационных работ.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – дать студентам специальные знания, умения и навыки в области современных технологий хранения и упаковки пищевых продуктов.

Задачи: получение студентами теоретических и практических знаний по технологии, проектированию и расчету основных функциональных механических элементов оборудования для изготовления упаковок продукции предприятий общественного питания и технологии её упаковывания.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ПК-2) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Введение. Основные функции упаковки. Упаковка как процесс. Упаковочный процесс и его характеристики. Основы теории упаковочного процесса. Создание упаковочных процессов с заданными свойствами. Основы проектирования упаковочных производств.

Виды контроля по дисциплине: зачет в 4 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Экспертиза пищевых продуктов»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к блоку дисциплин по выбору (ДВ.2) учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой лёгкой и пищевой промышленности.

Основывается на базе дисциплин: технология пищевых производств, технология продукции общественного питания.

Является основой для изучения следующих дисциплин: технология специализированных пищевых продуктов, проектирование предприятий общественного питания, курсовых работ и выпускных квалификационных работ.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – дать студентам необходимые и достаточные знания по научным основам теории, методам контроля и экспертизе качества и безопасности продукции общественного питания.

Задачи: получение студентами теоретических и практических знаний и навыков о проведении экспертизы контроля качества и безопасности продукции в индустрии общественного питания с учетом особенностей создания новых технологий и проектирования предприятий питания.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ПК-2) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины: Основы повышения качества продукции. Показатели качества продукции. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения. Требования к реализации кулинарной продукции. Системы управления качеством. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции. Системы качества на предприятиях сферы услуг. Сертификация услуг.

Виды контроля по дисциплине: зачет в 4 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Русский язык и культура речи»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль факультативных дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой русского языка и культуры речи.

Основывается на базе дисциплин: русский язык, литература (школьный курс), «Русский язык в сфере профессиональной коммуникации».

Является основой для изучения дисциплин, входящих в модуль гуманитарных, естественно-научных и профессиональных дисциплин.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Русский язык и культура речи» – совершенствование способности к письменной и устной коммуникации в повседневной и деловой сферах деятельности будущего специалиста;

формирование понятия о языковых нормах устной и письменной форм литературного языка; развития навыков и умений эффективного речевого поведения в соответствии с ситуацией общения и коммуникативными намерениями говорящего.

Задачи:

- в качестве базы для усвоения дисциплины сообщить новую информацию обо всех уровнях структуры языка в объеме терминологических минимумов, превышающих материал школьной программы по русскому языку.

- сформировать некоторые умения и навыки как основу для дальнейшей самостоятельной работы над повышением своей языковой компетенции.

- выработать у студентов мотивацию к постоянной работе над повышением культуры речи посредством рекомендуемых учебников, словарей, справочников.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-4) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение. Общие сведения о русском языке. Базовые понятия: язык, национальный язык, уровневая структура языка, язык и речь. Разновидности национального русского языка. Нелитературные: диалекты, просторечие, жаргоны, арг. Литературный русский язык и его нормы. Типы и виды норм. Черты литературной нормы. Система функциональных стилей русского литературного языка.

Тема 2. Правильность речи. Нормы русского литературного языка на разных уровнях языковой структуры. Фонетический уровень – акцентологические, орфоэпические, орфографические. Лексико-семантический уровень. Терминологический минимум по семантике и лексике. Основные лексические ошибки: неточность словоупотребления и многословие, их разновидности. Речевые ошибки морфологического и синтаксического уровней.

Тема 3. Орфография. Основные орфограммы: правописание гласных и согласных в корне; правописание приставок; -н- и -нн- в разных частях речи; правописание наречий; частицы НЕ и НИ; правописание сложных слов. Основные принципы русской орфографии.

Тема 4. Пунктуация. Основные понятия синтаксиса, необходимы для усвоения правил пунктуации: словосочетание; предложение; члены простого предложения и способы их выражения. Типы предложений в русском языке. Знаки препинания в простом, осложненном и сложном предложениях. Проблемы современной русской пунктуации.

Форма контроля: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Далеведение»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль факультативных дисциплин вариативной части учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина реализуется кафедрой индустриально-педагогической подготовки.

Основывается на базе дисциплины «История России».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Философия».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – познакомить студентов с жизнью и разносторонней деятельностью Владимира Даля в качестве примера патриотического и самозабвенного служения Отчеству.

Задачи:

- основных этапов жизненного пути В. Даля в контексте эпохи, основных сфер деятельности и свершений Казака Луганского;

- формирование на примере жизненного пути В. Даля ответственной гражданской позиции, этики служения Родине, основополагающих нравственных ценностей, уважительного отношения к историческому наследию, базовым смыслам, идеалам научной этики;

- воспитание гражданской уважительного отношения и творческому развитию наследия Владимира Даля, способствовать формированию основополагающих нравственных ценностей, уважительного отношения к прошлому родной земли, базовым смыслам гражданской этики, нравственным идеалам.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-5) выпускника.

Содержание дисциплины:

Владимир Даль как пример искреннего служения Родине.

В. Даль: образцовый государственный служащий.

Инженерный талант Владимира Даля.

Научные изыскания В. Даля: фольклористика, гомеопатия, офтальмология, естественнонаучные интересы, этнографические исследования

Владимир Даль на воинской службе.

Владимир Даль – профессиональный медик.

Толковый словарь Владимира Даля: гражданский и научный подвиг.

Литературная деятельность Казака Луганского.

Просветительская деятельность Владимира Даля.

Владимир Даль: честный гражданин и достойный семьянин.

Великие современники Казака Луганского: пересечение судеб.

В. Даль – гордость земли Луганской.

Владимир Даль в пространстве смыслов и топосов современности (музеи, памятники, юбилейные мероприятия, образы в литературе и науке).

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.