

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Профиль: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В  
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Ижевск 2016

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

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

Цель дисциплины «История» - сформировать компетенции обучающегося об основных этапах и содержании мировой истории с древнейших времен до наших дней; показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории; выработать у современной молодежи уважительное и объективное отношение к истории своего и других народов.

Задачи дисциплины:

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

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

Учебная дисциплина относится к базовой части.

Знания: о закономерностях и особенностях исторического развития крупнейших стран мира; о социальной структуре и общественной жизни современной России; о глобальных проблемах современности.

Умения: выражать свою позицию по вопросам исторического наследия.

Владения навыками: получения информации из отечественных и зарубежных источников.

Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: «Философия», «Правоведение».

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

- Правоведение – ОК-4;
- Философия – ОК-1.

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

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

- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2).

В результате изучения дисциплины «История» студент должен:

#### **Знать:**

- закономерности исторического развития;
- сущность, формы, функции исторического знания; методы и источники изучения истории;
- основные периоды мировой и отечественной истории и их характеристику;
- особенности социально-политических процессов становления русской государственности;
- особенности и основные этапы экономического развития России, эволюцию форм собственности на землю;
- социальную структуру и общественную жизнь современной России;
- положение России на современном этапе в условиях новой

геополитической ситуации

**Уметь:**

-самостоятельно анализировать социально-политические события и научную литературу;

- обосновать свою мировоззренческую и гражданскую позицию; ориентироваться в сложных противоречивых событиях современной исторической, политической, экономической и культурной жизни страны и международных отношениях

**Владеть навыками:**

- критического восприятия информации;
- применения исторических знаний как метода для познания конкретных проблем, решения практических профессиональных задач.

**Содержание дисциплины**

**Раздел 1. Введение. Социально-политическое и экономическое развитие Древней Руси в IX-XIII вв.**

Тема 1. Введение. Народы и древнейшие государства на территории России.

Тема 2. Социально-политическое и экономическое развитие Древней Руси в IX-XIII вв.

**Раздел 2. Эволюция российской государственности от Московского царства до Российской Империи (XIV- XVIII вв.)**

Тема 1. Создание и становление Московского государства (XIV- XVI вв.)

Тема 2. Российское государство в XVII – XVIII вв.

**Раздел 3. Российская империя в XIX в**

Тема 1. Российская империя в первой половине XIX в.

Тема 2. Великие реформы и их влияние на развитие Российской империи во второй половине XIX в.

**Раздел 4. Россия в XX в. и на современном этапе.**

Тема 1. Россия в начале XX в. Приход большевиков к власти.

Тема 2. СССР при И.В. Сталине.

Тема 3. Советский Союз в условиях холодной войны. Россия на современном этапе.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЛОСОФИЯ»

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

Целью изучения дисциплины является: развитие у студентов интереса к фундаментальным знаниям, усвоение идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм.

Основная задача дисциплины: способствовать созданию у студентов целостного системного представления о мире и месте человека в нем, формированию философского мировоззрения и мироощущения.

Дисциплина Философия позволяет сформировать компетенции обучающегося в области философии. Иметь целостное представление о процессах и явлениях, происходящих в природе и обществе, необходимое для решения профессиональных задач с учетом технико-технологических, социально-экономических и экологических факторов.

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

Дисциплина относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу (базовая часть).

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

история

Знания:

- сущность, формы, функции исторического процесса;
- методы и источники изучения истории;
- классификацию исторического источника;
- методологию и теорию исторической науки.

Умения:

- давать анализ исторических событий и устанавливать причинно-следственные связи между ними;

- проводить сравнительно-исторический анализ развития России и стран мира;
- обосновывать свою мировоззренческую и гражданскую позицию;
- ориентироваться в сложных противоречивых событиях современной исторической, политической, экономической и культурной жизни страны и международных отношениях.

Владения навыками:

- применять исторические знания как метод для познания конкретных проблем, решения практических профессиональных задач.

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

- История – ОК-1.

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

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

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

основы, разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем

**уметь:**

самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу

**владеть**

критического восприятия информации;

**Содержание дисциплины**

Тема 1.1. Философия, круг ее проблем и роль в обществе.

Тема 1.2. Древнегреческая философия.

Тема 1.3. Философские воззрения эпох Средневековья и Возрождения.

Тема 1.4. Научная революция и философия XVII – XVIII веков.

Тема 1.5. Немецкая классическая философия.

Тема 1.6. Основные философские концепции современности.

Тема 1.7. Русская философия середины XIX – начала XX века.

Раздел 2. Философские проблемы бытия и сознания.

Тема 2.1. Учение о бытии и материи. Научная, философская и религиозная картины мира.

Тема 2.2. Проблемы сознания в философии.

Тема 2.3. Философия познания.

Тема 2.4. Философские идеи развития.

Раздел 3. Человек, общество, культура.

Тема 3.1. Общество, основы философского анализа.

Тема 3.2. Человек и общество.

Тема 3.3. Духовная жизнь общества.

Тема 3.4. Мораль и нравственная сфера жизни.

Тема 3.5. Культура и цивилизация.



# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

## Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)

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

Задачи курса: являются дальнейшее расширение и углубление фоновых знаний, полученных на предыдущем этапе обучения, а также совершенствование умений и навыков в области чтения, письма, аудирования и разговорной речи, как в области повседневного общения, так и по широкому спектру профессиональной деятельности.

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

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующей одноименной дисциплиной на базовом уровне общеобразовательной системы обучения.

Студент должен:

### **знать:**

лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера

### **уметь:**

использовать иностранный язык в межличностном общении,

профессиональной деятельности

**иметь навыки:**

- иностранным языком в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников

**3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**  
изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

В результате изучения учебной дисциплины (модуля) «Иностранный язык»

**знать:**

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

**уметь:**

- участвовать в диалоге в связи с содержанием текста;
- составить сообщение в рамках лингвострановедческой с учетом национально-культурной специфики, общенаучной и общеэкономической тематик;
- понимать монологическое высказывание в рамках

лингвострановедческой, общенаучной и общеэкономической тематик;

- фиксировать информацию;
- письменно реализовывать коммуникативные намерения;
- составить деловое письмо на иностранном языке по заданным реквизитам;

- написать рендеринг;
- понимать и активно использовать в иноязычном общении маркированно- дифференцированную лексику профессиональной сферы;

- участвовать в дискуссиях (круглые столы, совещания, собрания, ролевая игра, ролевой диалог, выступления с докладом), используя диалогическую и монологическую речь профессионального характера с соблюдением функциональной и грамматической системы языка;

- использовать коммуникативные и социокультурные умения в соответствии с принятыми в странах изучаемого языка нормами социально приемлемого общения;

- спонтанно реагировать в процессе коммуникации, формировать психологическую готовность к реальному иноязычному общению в различных ситуациях;

- развить как собственно коммуникативные, так и профессионально- коммуникативные информационные, академические и социальные умения;

- передавать содержания печатного учебного текста с использованием переводческих трансформаций;

- вычленять опорные смысловые блоки в представленном тексте;
- выделять основную мысль и факты, за исключением избыточной информации;

- определять структурно-семантическое ядро;

**владеть:**

- всеми видами чтения аутентичной и адаптированной литературы, в том числе:

а) ознакомительным чтением, б) изучающим чтением;

- речевым этикетом повседневного общения, различными видами речевой деятельности: говорением, аудированием, чтением, письмом, переводом;

- владение всеми видами монологического высказывания, в том числе таким видом как презентация;

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **«МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛЬТУРНЫЙ ОБМЕН И ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ»**

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

**Целью** освоения дисциплины является формирование компетенций обучающегося в области делового общения, обмена информацией между деловыми партнерами в процессе переговоров.

Важнейшими задачами учебной дисциплины являются:

- ознакомление слушателей с актуальными проблемами делового общения, основными теоретическими предпосылками современной науки в данной области;
- овладение слушателями методами и методиками, применяемыми в области делового общения;
- представление рекомендаций, способных помочь слушателям овладеть навыками делового общения, и быть успешными в деловых отношениях.

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

Учебная дисциплина «Международный культурный обмен и деловые коммуникации» относится к базовой части.

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

- Иностранный язык (ОК-5);
- Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий (ОПК-1; ПК-2).

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

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

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

Знания:

организовывать переговорный процесс, в том числе с использованием современных средств коммуникации

Умения

анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе, и прогнозировать возможное их развитие в будущем;

заниматься саморазвитием, повышать свою квалификацию и мастерство;

Владения навыками:

- ведения деловых переговоров:
- применения тактики ведения переговоров,
- формирования внутренней готовности к проведению переговоров в жестких условиях,
- противостояния манипуляциям и давлению в процессе деловых переговоров,
- преодоления стереотипных отрицательных установок по отношению к партнеру,
- взаимодействия с «трудными партнерами», нахождения решений в сложных и конфликтных ситуациях.

#### **4. Содержание дисциплины**

Раздел I. Коммуникации в переговорном процессе

Коммуникационные процессы в организации. Коммуникационные барьеры. Деловые переговоры как разновидность коммуникации. Коммуникативные умения переговорщика. Коммуникативные модели и виды аргументации: монолог, спор, дискуссия. Конкретные тактические приемы аргументации при деловых переговорах. Использование современных средств коммуникации в переговорном процессе. Ведение переговоров по телефону.

## Раздел II. Стадии деловых переговоров

Основные этапы переговоров Подготовительная фаза: определение целей, средств, получение предварительной информации. Организационные вопросы. Подготовка к коммерческим переговорам. Переговорный процесс. Приемы расположения к себе делового партнера. Оформление и анализ.

## Раздел III. Приемы и методы ведения деловых переговоров

Основные подходы к переговорам. Переговорные модели. Позиционный торг и принципиальные переговоры. Жесткие переговоры. Типы поведения на переговорах.

## Раздел IV. Деловой этикет в переговорном процессе

Этические нормы и принципы успешных переговорщиков. Преодоление «грязных приемов» и манипуляций в переговорах. Принципы противостояния. Информационный диалог. Конструктивная критика. Цивилизованная конфронтация.

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **«ПСИХОЛОГИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ»**

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

**Целью** освоения дисциплины «Психология и конфликтология» является обеспечить студентов знаниями в области психологии управления для решения профессиональных вопросов, требующих психологической компетентности в сфере управления конфликтом.

**Задачами** учебной дисциплины являются:

- создание социально-психологического фундамента для осуществления будущими менеджерами профессиональной деятельности;
- раскрытие психологических закономерностей из области теории и практики управления конфликтом;
- формирование психологической готовности и способности к решению профессиональных задач в проблемных ситуациях.

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

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

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые дисциплинами общеобразовательной школы: школьный курс биологии и обществознания.

#### **Знания:**

- актуальных проблем современной конфликтологии;
- взаимосвязей эффективного менеджмента и психологии конфликта;
- методы изучения психологических признаков конфликта

#### **Умения:**



-применять знания из области психологии конфликта для повышения эффективности общения с деловыми партнерами, клиентами, персоналом;

- анализировать существенно значимые конфликтные отношения и преобразовывать их в отношения гармонии и согласия.

- использовать полученные знания в конкретных жизненных и профессиональных ситуациях, обосновывать свою позицию в конфликтной ситуации

#### **Владения навыками:**

- интерпретации опыта разрешения конфликтных ситуаций;

- выявления причин конфликтов и выбора оптимальной стратегии реагирования;

- преодоления психологических барьеров в процессе управления конфликтом.

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

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

- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические и конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **Знать:**

- основные психические функции человека; их физиологические механизмы;

- специфику отражения психическими процессами объективной действительности;

- индивидуально-психологические особенности личности, социальные факторы в становлении психики;

- роль эмоционально-волевой сферы в жизни и деятельности человека.

### **Уметь:**

давать психологическую характеристику личности, ее темперамента, способностей, характера;

противостоять конфликтным ситуациям, их преодолению и предотвращению.

### **Владеть навыками:**

- противостояния психологической напряженности;
- простейшими приемами психической устойчивости к стрессовым ситуациям;
- самоанализа, саморазвития и самовоспитания;
- формирования психологического климата коллектива, преодоления и предотвращения конфликтов;
- интерпретации опыта разрешения конфликтных ситуаций;
- выявления причин конфликтов и выбора оптимальной стратегии реагирования;
- преодоления психологических барьеров в процессе управления конфликтом.

## **4. Содержание дисциплины**

1. Объект и предмет психологии и конфликтологии
2. Познавательные психические процессы
3. Индивидуально-психологические особенности личности
4. Эмоции. Чувства. Эмоционально-психические состояния.

Волевые аспекты личности

5. Психология деятельности
6. Введение в общую конфликтологию
7. Конфликт как психологический феномен
8. Внутриличностный конфликт и особенности личности
9. Межличностный конфликт
10. Управление конфликтом
11. Манипуляция в общении как источник его конфликтности

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «КОРПОРАТИВНАЯ СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ»

### 1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Корпоративная социальная ответственность» - формирование компетенций, направленных на применение технологий корпоративной социальной ответственности в бизнесе, местном управлении, некоммерческих и негосударственных организациях, учреждениях образования, средствах массовой информации и развитие умений профессионального их использования для достижения взаимовыгодных, согласованных с интересами общества целей;

формирование представления о предмете, основных понятиях, содержании, формах и методах развития и оценки корпоративной социальной ответственности.

Для достижения данной цели обучающийся должен овладеть знаниями, умениями и навыками, определяемыми программой курса «Связи с общественностью в органах власти».

Задачи освоения дисциплины:

- понимание природы, содержания и основных направлений корпоративной социальной ответственности, ее роли в социальном позиционировании современного бизнеса, его общественной рецепции, развитии социального партнерства, и гражданского общества;
- усвоение содержания, особенностей, проблем и преимуществ традиционных моделей и технологий социальных инвестиций;
- усвоение содержания, особенностей, проблем и преимуществ коммуникативных моделей и технологий КСО;
- освоение средств и методов социальной оценки различных моделей КСО, а также их эффективности;
- формирование готовности к работе по развитию в организации корпоративной социальной ответственности.

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

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

Знания:

- методы и средства сбора, обработки, передачи и применения информации;
- основные принципы работы с Windows-приложениями и пакетами прикладных программ.

Умения:

- формализовать задачи из различных предметных областей;
- представлять данные в табличной форме, зависимости в виде формул.

Владения навыками:

- практической деятельности с использованием современных информационных систем и ресурсов.

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных:

*Общекультурные компетенции (ОК):*

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

*Знать:*

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

*Уметь:*

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

*Владеть навыками:*

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

Содержание дисциплины

Тема 1. Сущность и этапы развития корпоративной социальной ответственности

Тема 2. Отношения компании с заинтересованными лицами в системе корпоративного управления

Тема 3. Основные методики определения уровня корпоративной социальной ответственности

Тема 4. Разработка основных направлений государственного участия в совершенствовании корпоративной социальной ответственности

Тема 5. Механизм повышения корпоративной социальной ответственности как фактор эффективности корпоративного управления

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ТЕОРИЯ»**

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

Цель изучения дисциплины «Экономическая теория» состоит в освоении научных и эмпирических знаний о возможностях эффективного использования производственных ресурсов в условиях современной рыночной экономики. Это предполагает решение сложных учебно-методических задач - познание теоретических основ функционирования экономических систем; механизма макроэкономического равновесия, стабилизационной политики государства, факторов экономического роста, экономического выбора производителей и потребителей.

Экономическая теория является составной частью системы экономических наук и представляет собой фундаментальную дисциплину, формирующую базу для изучения различных направлений теоретической и прикладной экономики, в том числе истории экономических учений, менеджмента, маркетинга, мировой экономики и т.д.

### **Задачи учебной дисциплины**

изучение механизмов действия объективных экономических законов и закономерностей, разъяснение путей и их практического применения;

формирование у обучаемых социальной направленности и гражданской ответственности в будущей профессиональной деятельности

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

Экономическая теория является составной частью системы экономических наук и представляет собой фундаментальную дисциплину, формирующую базу для изучения различных направлений теоретической и прикладной экономики, в том числе истории экономических учений, менеджмента, маркетинга, мировой экономики и т. д. Изучение учебной дисциплины осуществляется с

учетом знаний, полученных студентами в ходе изучения других общественных наук, и создает фундамент для усвоения студентами специальных экономических дисциплин.

**Выпускник** по окончании изучения учебной дисциплины должен:

**Владеть:**

1. основным категориальным аппаратом современной экономической теории;
2. специальной экономической терминологией, навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, профессиональной аргументации, методами экономического анализа.

**Иметь:**

1. представление об основных этапах развития экономической мысли, школах и течениях, имеющих место в экономической теории, вкладе ведущих ученых в экономическую науку;
2. системное представление о структурах и тенденциях развития российской и мировой экономик;
3. **представление о** закономерностях экономического поведения рыночных субъектов (продавцов и покупателей, фирм - производителей и потребителей и т. д.);
4. **понимание о** необходимости и направления государственного воздействия на экономику, содержание социальной, инвестиционной и др. направлений политики государства;

**Уметь:**

1. системно анализировать экономические процессы;
2. анализировать основные экономические события в своей стране и за ее пределами, находить и использовать информацию, необходимую для ориентации в основных текущих проблемах экономики;
3. отслеживать взаимные влияния политических, социальных и экономических процессов, анализировать влияние развития науки и техники на социально-экономическое состояние общества и роль экономических процессов и рычагов в ускорении развития общества.

4. выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения и оценивать ожидаемые результаты.

**Знать:**

1. содержание важнейших экономических законов, механизмы их действия в различных экономических системах;

2. содержание основных пропорций, процессов и ситуаций на макроуровне, разбираться в факторах макроэкономического равновесия и макродинамики, представлять механизмы и причины таких проблем как инфляция, безработица, цикличность;

3. основной инструментарий государственного регулирования экономики (финансовый, денежно-кредитный и др.).

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: закономерности исторического развития;

-сущность, формы, функции исторического знания; методы и источники изучения истории;

- основные периоды мировой и отечественной истории и их характеристику;

- особенности социально-политических процессов становления русской государственности;

- особенности и основные этапы экономического развития России, эволюцию форм собственности на землю;

- социальную структуру и общественную жизнь современной России;

положение России на современном этапе в условиях новой геополитической ситуации

уметь: самостоятельно анализировать социально-политические события и



научную литературу;

- обосновать свою мировоззренческую и гражданскую позицию; ориентироваться в сложных противоречивых событиях современной исторической, политической, экономической и культурной жизни страны и международных отношениях критического восприятия информации;
- применения исторических знаний как метода для познания конкретных проблем, решения практических профессиональных задач
  - владеть: навыками целостного подхода к анализу проблем общества, экономическими методами анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства.

### **Содержание дисциплины**

Тема 1. ИСТОРИЯ ЭКОНОМИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

Тема 2. ОСНОВНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И УСЛОВИЯ РАЗВИТИЯ ЭКОНОМИКИ

Тема 3. ОСНОВНЫЕ ТЕОРИИ СПРОСА, ПРЕДЛОЖЕНИЯ И ЦЕНООБРАЗОВАНИЯ

Тема 4. ПОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ: ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ АНАЛИЗА

Тема 5. ВНЕШНИЕ ЭФФЕКТЫ

Тема 6. ИЗМЕРЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. ОСНОВНЫЕ МАКРОЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПЕРЕМЕННЫЕ

Тема 7. МАКРОЭКОНОМИЧЕСКАЯ НЕСТАБИЛЬНОСТЬ: ДЕЛОВЫЕ ЦИКЛЫ, БЕЗРАБОТИЦА, ИНФЛЯЦИЯ

Тема 8. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ПОЛИТИКА ГОСУДАРСТВА. БЮДЖЕТНО-НАЛОГОВАЯ (ФИСКАЛЬНАЯ) ПОЛИТИКА

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

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

Знание права и умение квалифицированно пользоваться

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

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

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

Задачи учебной дисциплины состоят - о закономерностях и особенностях развития государства, российского государства и институтов российского права;

- о структуре и системе российского права;
- о юридической ответственности и ее видах;
- о системе и структуре государственных органов;
- о праве, личности и обществе;
- о формах и методах совершенствования российского законодательства.

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

Учебная дисциплина «Правоведение» относится к циклу базовых дисциплин.

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

история, философия.

#### История

Знания:

- исторические закономерности эволюционного развития человеческого общества;

- этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире;

Умения:

- анализировать исторические события и устанавливать причинно-следственные связи между ними;

- обосновывать свою мировоззренческую и гражданскую позицию;

Владения навыками:

- применения исторического знания как метода для познания конкретных проблем в области права и государства, решения практических профессиональных задач.

### Философия

Знания:

- в области истории развития философской мысли о государстве и праве;

- основных проблем теории познания;

- основных философских подходов к анализу сущности и причин антиобщественных явлений, криминогенной обстановки, методологическим аспектам обеспечения законности и правопорядка

Умения:

- применять знания философии для выбора жизненной и профессиональной позиции;

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.

Владения навыками:

- философского мышления;

- критического восприятия информации.

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

Изучение учебной дисциплины «Правоведение» направлено на

формирование, у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

**общекультурные компетенции (ОК):**

- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4).

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

Знать:

- основы российской правовой системы и законодательства;
- сущность, характер и взаимодействие правовых явлений;
- правовые и нравственно-этические нормы в профессиональной деятельности;
- основы административных правонарушений и административной ответственности;
- общие положения гражданского, уголовного, экологического, административного, финансового, налогового и иных отраслей права;
- правовые основы защиты информации;
- особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности;

**Уметь:**

- грамотно и оперативно ориентироваться в законодательстве;
- систематизировать и обобщать информацию по правовым вопросам и использовать ее для решения конкретных правовых задач

**Владеть:**

- вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания
- профессиональных задач

Содержание дисциплины

Раздел 1. Общие положения о государстве и праве

Тема 1.1 Общие положения о государстве

Понятие, признаки и функции государства. Теории происхождения государства. Форма государства. Признаки правового государства

## Тема 1.2 Общие положения о праве

Понятие, признаки и функции права. Источники права. Система и структура российского права. Предмет и метод правового регулирования.

## Раздел 2. Основы конституционного права Российской Федерации

### Тема 2.1 Конституция и конституционный строй в Российской Федерации

Понятие, признаки и функции конституции как основного закона государства. История развития Конституции в России. Структура и особенности Конституции РФ. Основы конституционного строя в РФ.

### Тема 2.2 Система государственных органов в Российской Федерации

Принцип разделения властей в РФ. Структура и система органов государственной власти в России. Исполнительная власть в РФ. Законодательная власть в РФ. Судебная власть в РФ. Президент РФ.

## Раздел 3. Основы гражданского права

### Тема 3.1 Гражданское право как отрасль права

Понятие, предмет и метод правового регулирования гражданского права. Источники гражданского права. Система гражданского права.

### Тема 3.2 Гражданское правоотношение

Субъекты гражданского права. Объекты гражданского права. Содержание гражданского правоотношения. Юридический факт как основание возникновения гражданского правоотношения.

### Тема 3.3 Обязательства в системе гражданского права

Понятие и виды гражданско-правовых обязательств. Основания возникновения обязательств в гражданском праве. Способы обеспечения исполнения обязательств.

## Раздел 4. Основы экологического права

### Тема 4.1 Экологическое право как отрасль права

Понятие, предмет и метод правового регулирования экологического права. Источники экологического права. Юридическая ответственность за нарушение норм экологического законодательства

## Раздел 5. Основы трудового права

## Тема 5.1 Трудовое право как отрасль права

Понятие, предмет и метод правового регулирования трудового права.

Источники трудового права. Субъекты трудового правоотношения

## Тема 5.2 Трудовой договор

Понятие и содержание трудового договора. Порядок заключения трудового договора. Основания и порядок изменения и расторжения трудового договора. Материальная ответственность по трудовому договору.

Раздел 6. Особенности правового регулирования экономических отношений

Тема 6.1 Особенности правового регулирования экономических отношений

Понятие правового регулирования экономических отношений. Административная ответственность. Российское антимонопольное законодательство, его роль, значение. Ответственность за нарушение антимонопольного законодательства.

Раздел 7. Правовые основы защиты информации и государственной тайны

Тема 7.1 Правовые основы защиты информации и государственной тайны

Законодательство о защите государственной тайны. Понятие государственной тайны. Правовые формы и методы защиты информации.

Раздел 8. Законодательство в области финансов, банков и бухгалтерского учета

Тема 8.1 Законодательство в области финансов, банков и бухгалтерского учета

Финансовое правоотношение. Правовые основы финансового контроля. Особенности налогового регулирования в сфере предпринимательской деятельности. Понятие и виды налогов. Валютные отношения

Раздел 9. Особенности правового обеспечения профессиональной деятельности

Тема 9.1 Особенности правового обеспечения профессиональной деятельности

Правовые основы деятельности в области производства пищевой продукции и организации общественного питания

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

Целью дисциплины «Управление карьерой и тайм-менеджмент» является формирование у обучающихся базовых знаний теоретических основ и практических навыков в области управления временем как нематериальным ресурсом, являющихся основой организации эффективной деятельности, как на персональном, так и на корпоративном уровне.

Задачи дисциплины:

1. знакомство с основными понятиями, определениями, категориями в области организации времени;
2. получение знаний о современных концепциях, подходах, технологиях рациональной организации использования времени как нематериального ресурса профессионального развития;
3. изучение технологий эффективной организации времени на персональном и корпоративном уровнях;
4. освоение базовых навыков создания персональной системы учета, планирования времени, личного целеполагания и конкретизации задач.

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

Учебная дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.9).

Студент должен:

Знать:

1. Основные подходы к тайм-менеджменту
2. Принципы составления долгосрочных и краткосрочных планов-календарей

3. Принципы целеполагания

4. Принципы правильного распределения рабочего и нерабочего времени

Уметь:

Оценивать время, логично распределять его на рабочее и нерабочее

2. Составлять планы в соответствии с располагаемым временем

3. Объективно оценивать какое количество времени займет тот или иной

процесс

4. Расставлять приоритеты между процессами с учетом требуемого ими

времени

Владеть: следующими навыками:

1. целеполагание

2. ситуационная оценка ситуаций

3. корректировка действий во время процесса

4. ведение последующей деятельности с учетом приобретенного опыта

Требования к результатам освоения дисциплины

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

Способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

### **Содержание дисциплины**

Тема 1. Понятие "Управление временем" и стратегическое планирование времени.

Тема 2. Tактический тайм-менеджмент - как управлять рабочим временем.  
лекционное занятие:

Тема 3. Технический инструментарий эффективного управления временем  
лекционное занятие:

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

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



Формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующей дисциплины «Физическая культура и спорт» и полученные на базе среднего общего образования, СПО:

Знания:

- основы истории развития физической культуры в России
- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;

- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;
- особенности развития избранного вида спорта;
- правила использования спортивного инвентаря и оборудования, принципы создания простейших спортивных сооружений и площадок;
- правила личной гигиены, профилактики травматизма и оказания доврачебной помощи при занятиях физическими упражнениями.

Умения:

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

Владение навыками:

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

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

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

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

- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8).

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

**Знать:**

основы физической культуры и спорта, физического воспитания, самовоспитания и самообразования, физического развития, физической и функциональной подготовленности, психофизической подготовленности, профессиональной направленности физического воспитания;

- об организме человека и его функциональных системах, саморегуляции и совершенствовании организма, адаптации социально-экономических факторах, показателях состояния основных функциональных систем;

- о здоровье, здоровом образе и стиле жизни, основах жизнедеятельности, двигательной активности;

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

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

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

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

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

- о поддержании и восстановлении работоспособности в профессиональной и физкультурно-спортивной деятельности;
- о психофизиологической характеристике умственного труда, работоспособности, утомлении и переутомлении, усталости, рекреации, релаксации;
- о профессионально-прикладной физической подготовке, её формах, условиях и характере труда, прикладных физических, психофизиологических, психических и специальных качествах, прикладных умениях и навыках, прикладных видах спорта, производственной физической культуре, профессиональных заболеваний и их профилактике

**Уметь:**

- использовать средства и методы физической культуры в развитии и формировании основных физических качеств;
- использовать знания особенностей функционирования человеческого организма и отдельных его систем под влиянием занятий физическими упражнениями и спортом в различных условиях внешней среды;
- применять индивидуальный выбор вида спорта или системы физических упражнений;
- использовать методы самоконтроля физического развития, физической подготовленности, функционального состояния для разработки индивидуальных программ оздоровительной и тренировочной направленности;
- владеть средствами, методами и способами восстановления организма, организации активного отдыха и реабилитации после травм и перенесенных заболеваний;
- применять организационные формы, средства и методы профессионально-прикладной психофизической подготовки в соответствии с требованиями специальности;
- реализовывать мировоззренческий компонент формирования физической культуры личности в составлении собственной, лично

ориентированной комплексной программы сохранения и укрепления здоровья;

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

**Владеть навыками:**

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

- применение средств физической культуры для развития отдельных физических качеств;

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

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

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

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

- индивидуального подхода к применению средств спортивной подготовки;

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

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

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

- подбора средств профессионально-прикладной физической подготовленности, развития профессионально важных качеств;

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

## **Содержание дисциплины**

Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов

Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры

Тема 3. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья

Тема 4. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Тема 5. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Тема 6. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений

Тема 6. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений

Тема 7. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом

Тема 8. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов

Тема 9. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

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

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области безопасности жизнедеятельности, ответственности за последствия своей профессиональной деятельности, овладение теоретическими знаниями и практическими навыками по обеспечению безопасности жизнедеятельности.

Основная задача учебной дисциплины – вооружить обучаемых

теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;
- идентификации негативных воздействий среды обитания естественного, техногенного и антропогенного происхождения;
- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий;
- проектирования и эксплуатации техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями по безопасности и экологичности;
- обеспечения устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях;
- принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их;
- прогнозирования развития негативных воздействий и оценки последствий их действия.

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

Учебная дисциплина относится к базовой части (Б.1.Б.11).

В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» специалист должен знать:

- теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек-среда обитания»;
- правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности;
- основы физиологии человека и рациональные условия деятельности;
- анатомо-физические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов;



- идентификацию травмирующих, вредных и поражающих факторов чрезвычайных ситуаций;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов;
- методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях;
- методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий.

Специалист должен уметь:

- проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям;
- эффективно применять средства защиты от негативных воздействий;
- разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности;
- планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов;
- планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.

#### **Владение навыками:**

- поведения в экстремальных ситуациях, организации социальных служб для предупреждения и ликвидации последствий ЧС, создания рабочих мест в соответствии с требованиями гигиены и культуры.

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

- Охрана труда и техника безопасности
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

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

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

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

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **Знать:**

- теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек среда обитания»;

- правовые, нормативно технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности;

- основы физиологии и рациональные гигиенические условия жизнедеятельности;

- анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов чрезвычайных ситуаций;

- средства и методы повышения безопасности и экологичности технических средств и технологических процессов;

- методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях и разработке модели их последствий.

#### **Уметь:**

- проводить контроль параметров среды и уровня негативных воздействий на их соответствия нормативным требованиям;

- эффективно применять средства защиты от негативных воздействий;

- разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности;

- планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов;

- осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов;

- планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях.

**Владеть:**

- оценки качества гигиенических условий труда и профилактики вредного воздействия опасных факторов на организм человека.

**4. Содержание дисциплины**

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

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»**

**Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

Основная цель обучения информатике на этапе бакалавриата состоит в формировании у будущих специалистов практических навыков по основам алгоритмизации вычислительных процессов и программированию решения экономических, вычислительных и других задач, развитие умения работы с персональным компьютером на высоком пользовательском уровне, обучение работе с научно-технической литературой и технической документацией по программному обеспечению ПЭВМ.

Задача – реализация требований, установленных в квалификационной характеристике в области анализа, создания, внедрения, сопровождения и применения средств математического обеспечения информационных систем предметной области.

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

Курс дисциплины «Информатика» имеет практико-ориентированный характер и построен с учетом междисциплинарных связей, в первую очередь, знаний, навыков и умений, приобретаемых студентами в процессе изучения дисциплин естественнонаучного и дисциплин профессионального цикла.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующей дисциплиной «Информатика» на базе полного среднего общего образования. Знания, полученные в ходе изучения «Информатики» далее будут использованы студентами при дальнейшем изучении дисциплин естественнонаучного и профессионального цикла.

Знания:

- общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации;
- основные понятия и методы теории информации и кодирования;
- основы современных информационных технологий по переработке информации;
- современное состояние уровня и направлений развития вычислительной техники и программных средств;
- программные средства реализации информационных процессов;
- основы алгоритмизации и программирования;
- принципы организации и основные топологии вычислительных сетей, принципы построения сетей;

- сетевой сервис и сетевые стандарты, средства использования сетевых сервисов;

- информационная безопасность, защита информации.

Умения:

- использовать систему помощи для решения проблем, связанных экономическими расчетами;

- создавать и форматировать текстовые, табличные и графические документы;

- графически изобразить полученные результаты.

Владения навыками:

- создания текстовых и табличных документов;

- наглядного представления информации в виде презентаций;

- автоматизации решения экономических задач;

- антивирусной защиты.

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

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

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

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

**знать:** системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере

**уметь:** работать в качестве пользователя персонального компьютера;

- использовать языки системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения;

**владеть:** методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;

- техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приёмы антивирусной защиты.

### **Содержание дисциплины**

1. Общие теоретические основы информатики. Формы представления информации. Атрибутивные свойства информации.
2. Основные понятия алгебры логики. Алгебра логики. Логические схемы
3. Компьютерные технологии. Классификация основных видов компьютерных средств. Аппаратные и программные средства ПЭВМ.
4. Технологии подготовки текстовых документов и разработки электронных презентаций.
5. Основы работы с программами офисного назначения. Текстовый процессор MSWord. Табличный процессор MSeXcel..
6. Модели данных. Структура моделей баз данных. Система управления базами данных.
7. Введение в моделирование. Понятие о моделировании. Информационная модель объектов.
8. Введение в алгоритмизацию и программирование. Алгоритмы, программы, трансляция программ. Виды программирования.
9. Сетевые технологии обработки данных. Принципы построения сетей. Сетевые стандарты и протоколы.
10. Информационная безопасность и защита информации. Объекты защиты информации. Методы защиты информации в автоматизированных системах обработки данных.

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

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

Цель изучения Органической химии в пищевых биотехнологиях – сформировать компетенции обучающегося в области органической химии, которая является фундаментальной в подготовке студента для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также изучения общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий.

Задачи Органической химии в пищевых биотехнологиях:

дать студентам необходимые знания

- о классификации, строении и номенклатуре органических соединений;
- о превращениях и установлении структуры органических веществ, их свойствах и путях использования;
- научить будущих специалистов пользоваться знаниями

Главное внимание в программе уделено тем классам органических соединений, которые составляют основную массу органического вещества пищевого сырья и готовой продукции: белкам, липидам, углеводам, витаминам, ферментам и другим веществам, превращение которых лежит в основе технологических процессов пищевой промышленности

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

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

Знания:

фундаментальных разделов неорганической химии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей химических, биотехнологических, физико-химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания.

Умения:

создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет; использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов.

Владения навыками:

- принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе использования фундаментальных знаний в области неорганической химии;

- навыками проведения теоретических и экспериментальных исследований в области переработки растительного сырья с использованием современных программных средств и информационных технологий.

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

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2).

В результате изучения дисциплины студент должен

*знать:*

- химический состав органических соединений, их классификацию.

*уметь:*

-проводить качественный и количественный анализ биологического материала;



- работать с химическим оборудованием и аппаратурой;
- применять теоретические знания в решении технологических задач;
- использовать химические методы при определении биологической и пищевой ценности продуктов питания;
- получить навыки экспериментальных исследований;
- ориентироваться в источниках информации по биологической химии.

#### **4. Содержание дисциплины**

1. Углеводы
2. Предельные углеводы
3. Непредельные углеводы
4. Ароматические углеводы
5. Производные углеводов
6. Кислородсодержащие органические соединения
7. Спирты, фенолы, простые эфиры
8. Альдегиды и кетоны
9. Карбоновые кислоты
10. Сложные эфиры
11. Оксикислоты
12. Азотсодержащие органические соединения
13. Гетероциклические соединения
14. Биоорганические соединения
15. Липиды
16. Углеводы
17. Белки
18. Витамины
19. Ферменты
20. Изопропеноиды

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

### 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель** освоения дисциплины - способствовать формированию компетенций бакалавров в области профессиональной деятельности по вопросам процессов и аппаратов пищевых производств, которая является фундаментальной в подготовке студента для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности.

Цель освоения дисциплины предусматривает изучение общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов в производственной аппаратуре с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий.

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен приобрести знания, умения:

Знать:

-закономерности протекания основных процессов пищевых производств, основы теории гидромеханических, тепловых и диффузионных процессов, основные понятия о подобии процессов переноса количества движения, тепла и массы, а также основные критерии гидромеханического, теплового и диффузионного подобия;

-основы теории расчета и проектирования машин и аппаратов пищевых производств, методы расчета процессов и основных размеров аппаратов;

-методы экономической и технической оценки процессов и аппаратов, способы осуществления основных технологических процессов и характеристики для оценки их интенсивности и эффективности

-принципы осуществления современных типовых процессов и конструкции аппаратов.

Уметь:

рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;

- правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продуктов питания;

- планировать эксперимент с использованием электронно-вычислительной техники для обработки полученных экспериментальных данных, получать адекватную математическую модель.

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

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

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

**Уметь:**

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

**Владеть навыками:**

- использования рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования;
- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;
- технологического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности;
- методами расчета и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования.

#### **4.Содержание дисциплины**

- Тема 1. Теоретические основы курса процессы и аппараты пищевых производств  
Тема 2. Механические процессы  
Тема 3. Основы гидравлики, гидравлические машины  
Тема 4. Гидромеханические процессы  
Тема 5. Теплообменные процессы  
Тема 6. Массообменные процессы.  
Тема 7. Мембранные процессы

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

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

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

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

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной**

## **образовательной программы**

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

В результате освоения дисциплины студент должен приобрести знания, умения:

Знать:

-закономерности протекания основных процессов пищевых производств, основы

теории гидромеханических, тепловых и диффузионных процессов, основные понятия о подобии процессов переноса количеств

а движения, тепла и массы, а также основные критерии гидромеханического, теплового и диффузионного подобия;

-основы теории расчета и проектирования машин и аппаратов пищевых производств, методы расчета процессов и основных размеров аппаратов;

-методы экономической и технической оценки процессов и аппаратов, способы осуществления основных технологических процессов и характеристики для оценки их интенсивности и эффективности

-принципы осуществления современных типовых процессов и конструкции аппаратов.

Уметь:

рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;

- правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продуктов питания;

- планировать эксперимент с использованием электронно-вычислительной техники для обработки полученных экспериментальных данных, получать адекватную математическую модель.

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у

обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- основы расчетов на прочность и жесткость деталей. Конструкций, принципы выбора типовых деталей, основные законы преобразования энергии;
- законы термодинамики и тепломассообмена;
- термодинамические процессы и циклы;
- основные способы термосбережения;
- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;
- разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;
- номенклатуру и основные технические характеристики машин и аппаратов, применяемых на предприятиях общественного питания;
- машинные методы обработки исходного сырья в технологиях общественного питания;
- способы повышения эффективности использования машин и аппаратов в технологиях общественного питания.
- организацию оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработку планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

**Уметь:**

- выполнять расчеты на прочность и жесткость;
- расчеты деталей машин и механизмов;
- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания;
- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;
- пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;
- рассчитывать потребность в количестве машин и аппаратов при организации конкретной технологии;

- находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятия отрасли;

- разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

- разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости.

**Владеть навыками:**

- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;

- использования технологического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности;

- методами расчета и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования;

- прогнозирование развития технической оснащенности предприятий общественного питания на основе изучения специальной отечественной и зарубежной литературы.

- разработка технологического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

- определения размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение.

#### **4. Содержание дисциплины**

Тема 1. Механическое оборудование

Тема 2. Тепловое оборудование

Тема 3. Торговое оборудование

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

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

**Целью** изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков работы,



позволяющие эффективно планировать деятельность предприятий общественного питания и управлять процессами производства и обслуживания.

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

обучение специалиста с современным типом мышления, приобретением профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы;

изучение основных законодательных и нормативных документов;

изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания;

развить навыки управления процессами производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

научить студента на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива.

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

Дисциплина относится к профессиональному циклу БЗ.Б.11.

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

В результате освоения дисциплины студент должен приобрести знания, умения:

Знать:

-закономерности протекания основных процессов пищевых производств, основы

теории гидромеханических, тепловых и диффузионных процессов, основные понятия о подобии процессов переноса количеств

а движения, тепла и массы, а также основные критерии гидромеханического, теплового и диффузионного подобия;

-основы теории расчета и проектирования машин и аппаратов пищевых производств, методы расчета процессов и основных размеров аппаратов;

-методы экономической и технической оценки процессов и аппаратов, способы осуществления основных технологических процессов и характеристики для оценки их интенсивности и эффективности

-принципы осуществления современных типовых процессов и конструкции аппаратов.

**Уметь:**

рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;

- правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продуктов питания;

- планировать эксперимент с использованием электронно-вычислительной техники для обработки полученных экспериментальных данных, получать адекватную математическую модель.

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

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

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

основные направления развития общественного питания;

классификацию предприятий общественного питания, особенности деятельности;

организацию снабжения предприятий общественного питания;

оперативное планирование производства и технологическую документацию;

основы рациональной организации труда;

общую характеристику процесса обслуживания;

организацию обслуживания потребителей;

банкеты и приемы;

специальные формы услуг.

***Уметь:***

организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;

анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом;

организовать рациональную структуру управления предприятием в целом.

решать конкретные задачи

реализовывать свои творческие способности

работать в коллективе, организовывать свое время и планировать свою деятельность

**Владеть навыками:**

методикой проведения производства и обслуживания в организациях общественного питания;

анализа факторов внешней среды;

организации обслуживания на предприятиях общественного питания;

технологиями обслуживания населения.

**Содержание дисциплины**

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

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

**Цель** изучения дисциплины – формирование у студентов теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.

**Задачи дисциплины:**

***Изучить:***

- общие понятия об идентификации и фальсификации продовольственных товаров;
- виды и способы идентификации;
- объекты, субъекты, средства и методы идентификации и фальсификации;
- законодательство России и других стран, направленное на защиту прав потребителей;
- нормативно-правовую базу идентификации товаров;
- показатели идентификации однородных групп продовольственных товаров;
- возможные виды фальсификации отдельных групп продовольственных товаров;
- критерии и методы обнаружения фальсификации отдельных видов продовольственных товаров;
- правовые, социальные и моральные последствия фальсификации.

***владеть:***

- отбором проб продуктов, способами и методами проведения идентификационной экспертизы (сенсорными и инструментальными методами) и соответствия продовольственных товаров;
- приемами экспертизы товарно-сопроводительных документов, позволяющих идентифицировать товар и подтверждающие его безопасность, количество и качество;
- экспертизой соответствия нормативной документации, по которой вырабатываются товары;
- оформлением актов идентификационной экспертизы;
- обоснованием оценки, выдачей заключений по результатам исследований и определением путей использования продуктов.

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

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» входит в базовые дисциплины (модули), относящейся к ее вариативной части (дисциплины по выбору)

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

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

#### **- Знать:**

- законодательные акты Российской Федерации по защите прав потребителей;
- определение основных понятий, структуры, норм и правил в области идентификации товаров;
- объекты, субъекты, средства, принципы и методы идентификации;
- виды идентификации;
- виды и способы фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;
- средства и методы обнаружения фальсификации отдельных видов сырья и товаров.

#### **Уметь:**

- выбирать критерии, позволяющие идентифицировать сырье и готовую продукцию;
- выявлять информационную фальсификацию;
- идентифицировать качественную, количественную фальсификацию;
- идентифицировать ассортиментную фальсификацию;
- идентифицировать партионную фальсификацию;
- давать письменное заключение о проведенной идентификации

### **Владеть навыками:**

- использования рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования;
- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;
- технологического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности;
- методами расчета и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования.

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

### **Содержание дисциплины**

Тема 1. Теоретические понятия идентификации и фальсификации

Тема 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения

Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**

### **ДИСЦИПЛИНЫ**

### **«ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»**

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

Целями освоения дисциплины (модуля) Оптимизация технологических процессов общественного питания являются получение знаний по зарубежным технологиям производства продуктов питания, инновационным технологиям продуктов производства питания. В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи: - получение навыков оптимизации

технологических процессов общественного питания; - изучение принципов и методов управления и контроля деятельности предприятия питания

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие Знания:

Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Организация контроля качества на предприятиях общественного питания  
Организационно-правовые формы хозяйственной деятельности

Основ бизнес-планирования и экономики предприятий общественного питания

Умения: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания

Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания

Владения навыками:

- контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания

- проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная);

- Роль и сущность инновационного развития производства;

- Оптимизацию технологических процессов производства;

- Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами;

- Перспективы компьютерных технологий в производстве и бизнесе;

- Систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью;

-Правовую охрану объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений;

-Принципы передачи объектов интеллектуальной собственности по лицензионному договору;

-Современные методы контроля качества продукции;

Уметь:

- Выбирать оптимальные формы организации предприятий питания для малого бизнеса;

- Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;

- Решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания;

- Прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;

- Проводить функционально-стоимостной анализ экологически безопасного пищевого сырья и продукции;

- Использовать сетевые технологии в производстве и бизнесе; - Выбрать параметры критериев в зависимости от требований к качеству продукции питания и издержек производства;

- Применять практические приемы защиты интеллектуальной собственности;

-Оценивать стоимость объектов интеллектуальной собственности и ставить их на регистрацию;

- Самостоятельно использовать информационные и компьютерные технологии для решения производственных и научно-исследовательских задач;

- Проводить анализ качества продукции при разработки новых технологий производства продуктов питания.

Владеть навыками:

- Составления лицензионных договоров и практической защиты интеллектуальной собственности;

- Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.

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

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**



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

***Уметь:***

организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;  
анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом;  
организовать рациональную структуру управления предприятием в целом.  
решать конкретные задачи  
реализовывать свои творческие способности  
работать в коллективе, организовывать свое время и планировать свою деятельность

***Владеть навыками:***

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

**Содержание дисциплины**

1. Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания. Система патентно-лицензионной деятельности.
2. Оптимизация технологических процессов производства
3. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания
4. Методология управления качеством в сфере продукции питания на принципах оптимизации.

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

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

Целями освоения дисциплины (модуля) Информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественного питания является формирование представлений о законах, принципах и механизмах построения и развития информационных систем управления организацией производственной деятельности предприятия общественного питания.

Задачами дисциплины является изучение основных теоретических вопросов и рассмотрение существующего российского и зарубежного практического опыта по созданию, функционированию и развитию информационных систем и технологий, используемых в управлении.

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

Курс дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественного питания» имеет практико-ориентированный характер и построен с учетом междисциплинарных связей, в первую очередь, знаний, навыков и умений, приобретаемых студентами в процессе изучения дисциплин естественнонаучного и дисциплин

профессионального цикла.

Изучение дисциплины «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» основывается на знаниях сформированных ранее в ходе изучения таких дисциплин, как «Информатика».

Знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания» далее будут использованы студентами при дальнейшем изучении дисциплин профессионального цикла.

Знания:

- основные понятия управленческой информации;
- основы современных информационных технологий по переработке информации;
- современное состояние уровня и направлений развития вычислительной техники и программных средств;
- принципы организации и основные топологии вычислительных сетей, принципы построения сетей и корпоративных систем;

Умения:

- обрабатывать эмпирические и экспериментальные данные;
- применять информационные технологии для решения управленческих задач;

Владения навыками:

- работа с программным обеспечением для обработки деловой информации;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- обработка информации в целях принятия оптимальных управленческих решений.

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

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

компетенций:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- общие характеристики экономической информации;
- средства реализации информационных процессов;
- офисное программное обеспечение;
- разработку текстовых документов;
- финансово-экономические расчеты в электронных таблицах;
- базы данных;
- прикладное программное обеспечение в менеджменте;
- локальные и глобальные сети ЭВМ.

Уметь:

- использовать систему помощи для решения проблем, связанных с обработкой деловой информации;
- создавать и форматировать текстовые, табличные и графические документы;
- графически изобразить полученные результаты.

Владеть навыками:

- создания текстовых и табличных документов;
- наглядного представления информации в виде презентаций;
- поиска документов в информационных поисковых системах.

### **Содержание дисциплины**

1. Информация, информационные технологии, информационные системы

2. Структура базовой информационной технологии
3. Информационные процессы обработки и накопления данных
4. Информационный процесс обмена данными..
5. Информационная технология в управлении предприятием
6. Классификаторы, коды, технологии и области их применения
7. Информационные поисковые системы
8. Стандарты управления организацией
9. Информационные технологии в системе общественного питания.

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

**Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

Новые социально-политические и экономические отношения, складывающиеся в России, коренным образом изменяют цели и задачи всей системы обучения и воспитания подрастающего поколения. Подрастающему поколению необходимо овладеть знаниями о сущности технологических преобразований труда, методах культуры труда и основах техники безопасности и охраны труда.

Целью освоения дисциплины является формирование опыта использования безопасных методов и средств труда и знакомство с основными требованиями охраны труда в современных технологиях.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять санитарно-технологические требования на рабочем месте и в производственной зоне, нормы и требования к гигиене и охране труда.

- В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- правила техники безопасности и охраны труда при работе с электрооборудованием;

- нормативные документы по использованию средств вычислительной техники и видеотерминалов;
- виды и периодичность инструктажа по ТБ и ОТ

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

Курс дисциплины «Охрана труда и техника безопасности» имеет практико-ориентированный характер и построен с учетом междисциплинарных связей, в первую очередь, знаний, навыков и умений, приобретаемых студентами в процессе изучения данной дисциплины.

Содержание дисциплины: Основные положения действующего законодательства об охране труда в РФ. Правила внутреннего трудового распорядка. Порядок обучения и инструктирование работников по охране труда. Опасные и вредные производственные факторы. Основные причины травматизма. Безопасные методы и приемы работы. Спецодежда и средства индивидуальной защиты. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Производственная санитария и гигиена. Электробезопасность. Меры по оказанию первой медицинской помощи. Пожарная безопасность Инструкции по технике безопасности и охране труда. Чрезвычайные ситуации (ЧС) и ликвидация их последствий. Защита населения при возникновении ЧС. Окружающая среда как система. Основные принципы и законы формирования биосферы. Характеристика техносферы. Техногенная опасность. Факторы опасности. Антропогенные воздействия на окружающую среду. Опасные химические объекты и техногенный риск. Принципы обеспечения безопасности человека и окружающей среды. Основы теории опасности. Характеристика опасностей: классификация, уровни и методы оценки. Шкала опасности. Эволюция концепции безопасности. Управление безопасностью. Методология оценки риска. Основные понятия, определения, виды и управление риском

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

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

Студент должен знать: основные нормативные правовые и технические нормативные правовые акты по безопасности труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и гигиене; систему государственного надзора и общественного контроля за охраной труда; порядок организации работы по охране труда на предприятии, опасные и вредные производственные факторы, характерные для химической отрасли; порядок проведения расследования несчастных случаев на производстве; основные требования к производственным помещениям и рабочим местам; способы защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов; меры пожарной профилактики и технические средства пожаротушения, основные проблемы в области безопасности человека и окружающей среды, понятие «опасности» и проблемы количественной оценки разных видов опасностей.

Студент должен уметь: использовать безопасные приемы и методы работы; пользоваться средствами коллективной и индивидуальной защиты от воздействия вредных и опасных производственных факторов, а также средствами пожаротушения; проверять исправность технических средств защиты, рекомендовать меры по снижению техногенного и экологического риска; дать оценку воздействия техногенных факторов на окружающую среду и человека.

Студент должен владеть: основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий; методами безопасного обращения

с химическими материалами с учетом их физических и химических свойств, способностью проводить оценку возможных рисков..

#### **4. Содержание дисциплины**

1. Осуществление охраны труда на предприятиях общественного питания
2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Гигиена труда и промсанитария
3. Промышленное освещение.
4. Вентиляция, промышленный шум и вибрация
5. Электробезопасность
6. Техника безопасности и пожарная безопасность

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

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

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

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- оценка соответствия показателей и безопасности пищевых продуктов, выработанных в условиях конкретного предприятия,



требованиям, установленным для данного пищевого продукта;

- обеспечение соответствия молочной, мясной, рыбной, консервной, замороженной и другой продукции гигиеническим требованиям к безопасности пищевых продуктов и обработка некачественных продуктов;

- выявление возможных причин и источников загрязнения продукции в целях разработки и осуществления профилактических мероприятий;

- проверка соблюдения условий и сроков хранения, а также годности продукции, сырья и материалов на складах предприятия;

- предупреждение использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;

- проверка качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;

- проверка выполнения правил личной гигиены сотрудников и промышленной санитарии на предприятиях общественного питания.

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

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

Курс дисциплины «Производственный контроль на предприятиях питания» имеет практико-ориентированный характер и построен с учетом междисциплинарных связей, в первую очередь, знаний, навыков и умений, приобретаемых студентами в процессе изучения дисциплин базового цикла.

Изучение дисциплины «Производственный контроль на предприятиях питания» основывается на знаниях сформированных ранее в ходе изучения таких дисциплин, как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оптимизация технологических процессов в общественном питании».

Знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Производственный контроль на предприятиях питания» далее будут использованы студентами при дальнейшем изучении дисциплин.

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

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

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

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

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

**ОПК-3** способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

**ДПК-2** способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

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

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

#### **4. Содержание дисциплины**

1. Введение. Цель и задачи производственного контроля на предприятиях питания
2. Система НАССР: контроль опасных факторов для участков производства пищевых продуктов
3. Виды производственного контроля
4. Программа производственного контроля
5. Декларация о соответствии и сертификат соответствия выпускаемых продуктов переработки сырья.

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

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

Целью изучения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация» является усвоение теоретических знаний в области основ метрологии, стандартизации, технического регулирования, сертификации, приобретения умений и навыков работы со стандартами, другими нормативными документами, анализа их структуры, обоснованного выбора показателей потребительских свойств продукции при оценке качества, отборе образцов, проведения измерений, определения метрологических характеристик, работ со средствами измерения.

Предметом изучения учебной дисциплины являются профессиональные виды деятельности в области метрологии, стандартизации, оценки и подтверждения соответствия качества продукции, процессов, работ и услуг.

Техническое регулирование - правовое регулирование отношений в области установления и применения обязательных требований, а также требований на добровольной основе к продукции, процессам, работам и услугам, включает стандартизацию, оценку и подтверждение соответствия в трех формах: сертификацию, декларирование соответствия и контроль качества.

Стандартизация как вид научно-технической деятельности направлена на достижение оптимальной степени упорядочения путем установления правил и норм в определенной области, в том числе и в области качества.

Сертификация - это форма подтверждения третьей независимой

стороной соответствия качества требованиям технических регламентов, стандартов и других нормативных документов, а также положениям договоров.

Стандартизация, сертификация и декларирование соответствия в современных условиях рассматриваются как основные способы повышения конкурентоспособности продукции и услуг, а техническое регулирование - как средство государственного управления этими видами деятельности.

Осуществление любых видов профессиональной деятельности в предприятиях общественного питания связано с измерением количества и качества продукции, работ, услуг, что в свою очередь требует обеспечения единства измерений. Этот вид деятельности относится к метрологии

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

- знать:

-цели и задачи метрологии, стандартизации и сертификации, их значение в организации хозяйственно-экономической деятельности предприятий и организаций, повышении качества продукции, обеспечении ее безопасности;

-основные правила, государственные акты и нормативные документы по техническому регулированию, стандартизации, сертификации и обеспечению единства измерений;

- органы и службы национальной системы стандартизации; -объекты, средства и методы измерений;

- сущность, значение и правила проведения подтверждения соответствия продукции и сертификации систем качества.

уметь:

-работать с законодательными актами и документами в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия;

-пользоваться классификаторами и указателями стандартов, документацией в области стандартизации и технического регулирования; -разрабатывать и оформлять нормативные документы;

- оценивать правильность оформления и подлинность сертификатов;
- -проводить работы по метрологическому обеспечению производства, сертификации продукции.

владеть:

- системой информационного обеспечения работ по стандартизации и техническому регулированию;
- методикой обработки результатов многократных измерений. экспертной оценки.

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

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение (*ПК-1*).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- цели и задачи метрологии, стандартизации и сертификации, их значение в организации хозяйственно-экономической деятельности предприятий и организаций, повышении качества продукции, обеспечении ее безопасности; - основные правила, государственные акты и нормативные документы по техническому регулированию, стандартизации, сертификации и обеспечению единства измерений;

-органы и службы национальной системы стандартизации; -объекты, средства и методы измерений;

-сущность, значение и правила проведения подтверждения соответствия про-дукции и сертификации систем качества.

уметь:

-работать с законодательными актами и документами в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия;

-пользоваться классификаторами и указателями стандартов, документацией в области стандартизации и технического регулирования; - разрабатывать и оформлять нормативные документы;

-оценивать правильность оформления и подлинность сертификатов;

-проводить работы по метрологическому обеспечению производства, сертификации продукции.

владеть:

-системой информационного обеспечения работ по стандартизации и техническому регулированию;

-методикой обработки результатов многократных измерений. экспертной оценки.

#### **4.Содержание дисциплины**

Тема 1. Система технического регулирования в Российской Федерации

Тема 2. Методические основы стандартизации

Тема 3. Национальная система стандартизации России

Тема 4. Нормативные документы в области стандартизации

Тема 5. Межгосударственное и международное сотрудничество в области стандартизации

Тема 6. Основы технических измерений

Тема 7. Характеристика средств измерений

Тема 8. Система обеспечения единства измерений в РФ

Тема 9. Оценка и подтверждение соответствия

Тема 10. Сертификация продукции и услуг

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАРКЕТИНГ И РЕКЛАМА»**

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

Цель курса. В соответствии с направлениями подготовки целью освоения дисциплины является формирование системного мышления и соответствующих компетенций у студентов в области маркетинга и рекламы.

Задачи курса:

- ознакомление студентов с теоретическими знаниями в маркетинге и рекламе;
- изучение истории становления и развития маркетинга в России и за рубежом;
- формирование системы знаний о принципах, целях, задачах, функциях и концепциях маркетинга и рекламы;
- углубление знаний, умений и навыков принятия решений в области комплекса маркетинга и рекламы;
- освоение современного инструментария маркетинговых исследований;
- исследование особенностей организации, планирования и контроля маркетинга;
- изучение процесса управления маркетингом и рекламой.

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

Дисциплина Маркетинг и реклама относится к вариативной части по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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



Экономическая теория;

Психология и конфликтология;

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

Область профессиональной деятельности бакалавров включает:

- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой

продукции питания.

Дисциплина «Маркетинг и реклама» по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

формирует следующие виды профессиональной деятельности:

организационно-управленческая;

проектная.

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология

продукции и организация общественного питания должен решать

следующие профессиональные задачи в соответствии с видами

профессиональной деятельности:

организация оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся с

общефессиональные:

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- основные теоретические положения маркетинга;
- исторические аспекты возникновения и развития маркетинга;
- методы исследования внешней и внутренней среды предприятия;
- основы разработки комплекса маркетинга;
- стратегии маркетинга;
- инструменты управления маркетингом.

**уметь:**

- определять приоритетные направления работы в области маркетинга;
- выявлять маркетинговые проблемы предприятий;
- проводить маркетинговые исследования рынка различных товаров и услуг;
- оценивать конкурентоспособность предприятий;

– разрабатывать комплекс маркетинга видов экономической деятельности;

– разрабатывать стратегию маркетинга.

**владеть навыками:**

– организации и проведения маркетинговых исследований рынка товаров и услуг;

– разработки товарной, ценовой, сбытовой и коммуникационной политики предприятий различных видов экономической деятельности;

– оценки эффективности маркетинга видов экономической деятельности;

– разработки маркетинговой стратегии.

**Содержание дисциплины**

Тема 1. Рынок и его основные элементы

Тема 2. Маркетинг и основные концепции его развития

Тема 3. Понятие и виды маркетинговых исследований

Тема 4. Маркетинговые исследования поведения покупателей на рынке

Тема 5. Маркетинговые исследования конкуренции и конкурентоспособности

Тема 6. Сегментирование рынка товаров и услуг

Тема 7. Товарная политика.

Тема 8. Ценовая политика.

Тема 9. Сбытовая политика.

Тема 10. Коммуникационная политика.

Тема 11. Управление маркетингом.

Тема 12. Организация и контроль маркетинга

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

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

Дисциплина Технология специальных видов питания позволяет сформировать компетенции обучающегося в области изучения специальных видов питания, особенностей технологического процесса их производства, разработку новых видов продукции и технологий её производства.

Основными целями изучения данной дисциплины являются:

- изучение нетрадиционных методов питания человека;
- изучение химического состава сырья и готовой продукции;
- изучение характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления специальных видов питания;
- изучение требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления специальных видов питания;
- изучение требования к безопасности хранения специальных видов питания;
- подготовка к изучению последующих дисциплин;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности в качестве бакалавров.

Задачи дисциплины:

- изучение научно-технических достижений в области специальных видов питания;
- изучение передового опыта ведущих предприятий страны, региона, в том числе и предприятий потребительской кооперации;
- ознакомление студентов с современным аппаратным оформлением технологических процессов в технологии специальных видов питания, на малых предприятиях и предприятиях системы потребительской кооперации.

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

Дисциплина относится к дисциплинам профессионального цикла.

В результате изучения учебной дисциплины «Технология специальных видов питания» обучающиеся должны:

знать:

- химический состав, органолептические и физико-химические свойства сырья, применяемого при производстве специальных видов питания;
- основные стадии технологического процесса производства

специальных видов питания;

- способы приготовления теста при производстве специальных видов питания;

- основные технологические режимы производства специальных видов питания.

уметь:

- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода анализа качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции;

- производить расчеты производственных рецептур изделий специальных видов питания;

- производить расчеты технологического плана производства изделий специальных видов питания;

- использовать нормативную документацию и справочный материал в своей профессиональной деятельности

владеть:

- методиками расчетов:

- производственных рецептур приготовления теста при производстве специальных видов питания;

- выхода изделий специальных видов питания;

- расхода и запаса сырья на срок хранения;

- технологического плана производства изделий специального питания.

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

- Технология производства функциональных продуктов питания;

- Напитки в культуре разных народов.

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

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

ДПК-1 способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания

В результате изучения дисциплины студенты должны:

**Знать:**

- основной химический состав пищевых продуктов и роль нутриентов в питании человека;
- основные составные вещества пищевых продуктов, их свойства и изменения при технологической обработке;
- основные понятия о качестве и пищевой ценности продуктов питания;
- научные основы технологических процессов в производстве продукции;
- основы стандартизации и управление качеством;
- свойства основного и дополнительного сырья в пищевой промышленности;
- методику продуктового расчета, виды затрат в пищевой промышленности;
- методику продуктового расчета, виды затрат и потерь при производстве и пути их снижения;
- перспективы развития пищевых технологий.

**Уметь:**

- разбираться в сущности технологических процессов при производстве пищевых продуктов;
- уметь анализировать полученные результаты с точки зрения эффективности разрабатываемых рационов, применения современного оборудования и ассортимента продукции.

**Владеть навыками:**

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

- методиками проведения стандартных и сертифицированных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- составления рациона питания для различных социальных групп населения;
- составления нормативно-технической документации при организации специальных видов питания;
- методикой разработки меню рационов специальных видов питания.

#### **4. Содержание дисциплины**

- 1 Основы лечебно-профилактического питания.
- 2 Технология специального диабетического питания
- 3 Технология специального детского питания
- 4 Технология специального питания беременных и кормящих матерей
- 5 Технология специального питание для людей пожилого и старческого возраста
- 6 Технология специального питания для аллергиков
- 7 Технология специального спортивного питания
- 8 Технология специального питания рабочих на промышленных предприятиях

### **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

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

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» предусматривает изучение теоретических и практических основ производства продукции общественного питания; основных способов и приемов обработки сырья и полуфабрикатов, технологию приготовления ресторанного ассортимента

блюд из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сладких блюд и напитков.

Особое внимание обращается на требования, предъявляемые к качеству продукции и декорированию ее при подаче к столу.

Цель дисциплины: формирование у студентов комплекса основных знаний и умений в производстве блюд ресторанной кухни в отечественной и мировой практике.

Учебные задачи дисциплины: изучить принципы производства ресторанной продукции; ознакомиться с классификацией блюд мировой ресторанной кухни, особенностями технологии производства определенного ассортимента блюд, искусством сервировки и профессиональным этикетом.

Технология ресторанной продукции основывается на традициях и культуре питания народов мира, опыте профессионалов прошлого, а также достижениях науки о питании.

Студент должен знать: терминологию специального кулинарного языка; особенности технологического процесса производства ресторанной продукции; основные способы и приемы обработки продуктов; классификацию групп блюд ресторанной кухни, технологию приготовления определенного ассортимента блюд, особенности и требования к их декорированию и этику потребления;

уметь: применить на практике полученные теоретические знания; давать оценку качеству используемого сырья; провести грамотно его технологическую обработку; приготовить определенный ассортимент блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм.

владеть: владеть техникой кулинарного декора блюда этикой их потребления

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

- Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие умения и владения навыками:



- Знания: знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
- Умения: использовать профессионально-ориентированную риторику, осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков (использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач
- владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий), использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8); устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания. готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.
- Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения навыки, формируемые данной учебной дисциплиной
  - Напитки в культуре разных народов, Барное дело

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

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)

- способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания (ДПК-1)

#### **4. Содержание дисциплины**

Ресторанные традиции и современная кухня

Основные технологические принципы производства ресторанной продукции

Классификация групп блюд ресторанной кухни.

Особенности дизайна Ресторанный дизайн блюд.

Холодные блюда и закуски

Супы и соусы

Вторые горячие блюда

Сладкие блюда

Мучные кулинарные и кондитерские изделия

Холодные, горячие и алкогольные напитки

### **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **«ПРОМЫШЛЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

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

**Цель:** сформировать систему знаний, умений и навыков по вопросам в области прогрессивных технологий общественного питания, ознакомить с основами промышленной технологии общественного питания

**Задачи** дисциплины являются:

- изучение научных основ промышленной технология продукции общественного питания;
- ознакомиться с организацией на предприятиях пищевой промышленности;
- изучить прогрессивных технологий общественного питания.

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

Дисциплина является дисциплиной по выбору.

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

- Б3.Б.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ОПК 5)

**Знания:** технических средств и технологических процессов производства продукции питания; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; проектирование и реконструкцию предприятий питания; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.

**Умения:** рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.

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

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

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

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

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

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

**Владеть:** научной оценки организационно-экономической ситуации на предприятии; формирования организационной структуры и структуры

управления предприятия; использования компьютерных систем при реализации систем управления производством и предприятием; самостоятельной и творческой работы по управлению производством.

### **Содержание дисциплины**

1. Промышленная технология – основа индустриализации общественного питания
2. Основные положения построения технологического потока  
Технико-экономические предпосылки построения технологического потока.
3. Разработка технологического потока в пространстве и во времени
4. Функционирование технологии как системы

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **«САНИТАРИЯ, ГИГИЕНА ПИТАНИЯ И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ»**

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

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

В соответствии с целью при изучении дисциплин ставятся следующие задачи:

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

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

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

Безопасность жизнедеятельности (ОК-9)

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ОПК5);

Знания:

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

Умения:

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

Владение навыками:

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

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

Промышленные технологии продукции общественного питания (ПК6).

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

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

ПК-3. владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;

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

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

Уметь:

внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

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

организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;

разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов ;

обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях общественного питания;

Владеть навыками:

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

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

анализа факторов внешней среды;

санитарной оценки проекта предприятиями общественного питания;

технологии обслуживания населения.

#### **4. Содержание дисциплины**

1. Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора. Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды

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

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

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

6. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья, кулинарной обработке продуктов, оборудованию, инвентарю

7. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов

8. Гигиенические особенности организации питания различных групп населения.



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

Цель данной дисциплины – изучение порядка установления цен и методики ценообразования на продукцию, потребительские товары, услуги, взаимосвязи и взаимодействия с такими экономическими категориями как госзаказ, финансы и кредит, налоги, себестоимость, прибыль, зарплата, закон спроса и предложения.

### **Задачи дисциплины:**

- обучение студентов современным методам ценообразования;
- изучение действующей системы ценообразования на различных рынках и отраслях;
- формирование умений обоснования уровня оптовых цен с учетом основных ценообразующих факторов;
- формирование у студентов умений, необходимых для эффективного выполнения функций коммерсанта.

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

Учебная дисциплина «Ценообразование» относится к вариативной части дисциплин по выбору (БЗ.В.ОД.3) основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

- экономическая теория (ОК-3);
- информатика (ОПК-1);
- Правоведение (ОК-4);

**знания:** основных положений социальных, гуманитарных и экономических наук, правоведения;

**умения:** обеспечивать эффективную работу предприятия торговли;

**навыки:** обобщения, анализа, постановки цели и выбора путей ее достижения; работы в коллективе; работы с компьютером.

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

Изучение учебной дисциплины согласно ФГОС по направлению обеспечивает формирование у выпускников следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции (ПК-31);

В результате изучения учебной дисциплины (модуля) «Ценообразование» обучающиеся должны:

#### **знать:**

- сущность и виды цен;
- связь цен с экономическими категориями;
- факторы, влияющие на уровень цен;
- ценовую политику государства и фирмы;
- порядок установления цен в различных сферах деятельности.

#### **уметь:**

– применять действующие законодательные акты при обоснования уровня цен;

- др.

#### **владеть навыками:**

– использования методов ценообразования;

– применения полученных знаний в профессиональной деятельности.

### **Содержание дисциплины**

Тема 1. Роль цен и ценообразования в экономике страны

Тема 2. Система цен

Тема 3. Основы ценообразования

Тема 4. Порядок установления и применения свободных цен на продукцию, товары

Тема 5. Формирование и применение розничных цен на потребительские товары

Тема 6. Порядок формирования и применения цен в снабженческо-сбытовых предприятиях и организациях

Тема 7. Ценообразование на предприятиях общественного питания

Тема 8. Тарифы на услуги

Тема 9. Тарифы на коммунальные услуги и оплата жилья

Тема 10. Международное ценообразование

Тема 11. Контроль за соблюдением государственной дисциплины цен

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **« ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА / ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА/ ИГРОВЫЕ ВИДЫ СПОРТА (ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ)»**

#### **1. Цели, задачи освоения дисциплины (модуля)**

Целью элективных курсов по физической культуре является формирование общекультурной компетенции ОК-8: «способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности».

Развитие личности, воспитание сознательного и творческого отношения к физической культуре как к необходимой общеобразовательной составляющей жизни, способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к полноценной социальной и будущей профессиональной деятельности.

Задачами курсов являются:

сохранение и укрепление здоровья студентов, содействие правильному

формированию и всестороннему развитию организма, поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения;

понимание социальной значимости прикладной физической культуры и ее роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;

знание научно - биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;

формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;

овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;

приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;

создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений;

## **2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в виде аудиторной работы обучающихся. Учебный процесс осуществляется в форме практических занятий (2-4 часа в неделю). По данной дисциплине лекционных, семинарских и самостоятельных занятий по дневной форме обучения не предусмотрено.

Формой промежуточного контроля знаний обучающихся является шесть зачетов, в ходе которых оцениваются физическая и функциональная подготовка, практические умения обучающихся.

Дисциплина изучается на 1-3 курсах в 1-6 семестрах.

Для студентов заочного обучения особенности реализации дисциплины «Элективные курсы по физической культуре» заключается в интенсивной самостоятельной подготовке в межсессионный период и контролем результатов подготовки во время проведения сессии. В соответствии с рабочей программой и тематическим планом студентам заочного обучения «Элективные курсы по физической культуре» преподаются в виде 328 часа самостоятельной работы и промежуточный контроль (в третьем семестре).

Для студентов заочная форма индивидуальный план на базе СПО «Элективные курсы по физической культуре» в объеме 328 часов переаттестовываются.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины (подвижные занятия адаптивной физкультуры в спортивном зале или на открытом воздухе; занятия по настольным, интеллектуальным видам спорта). Условием зачета является написание реферата.

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь представление о роли физической культуры в жизни человека, владеть системой практических умений и навыков основных двигательных действий, а также обладать опытом физкультурно-спортивной деятельности в рамках школьной подготовки.

### **3. Требования к результатам обучения по дисциплине**

Изучение учебной дисциплины (модуля) направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

- способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8).

В результате освоения дисциплины «Элективные курсы по физической культуре» обучающиеся должны:

*знать/понимать:*

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

*уметь:*

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы страховки и само страховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организация и проведение индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных мероприятиях;
- в процессе активной творческой деятельности по формированию здорового образа жизни.

**Содержание дисциплины**

1. Легкая атлетика
  - 1.1. Техника безопасности. Беговые упражнения
  - 1.2. Прыжковые упражнения
  - 1.3. Упражнения на выносливость
  - 1.4. Скоростно-силовая подготовка, нормативы
2. Гимнастика
  - 2.1. Техника безопасности. Общеразвивающие упражнения
  - 2.2. Упражнения на формирование правильной осанки
  - 2.3. Упражнения с предметами (обручи, скакалки, набивные мячи, гантели)
3. Спортивные игры
  - 3.1. Волейбол
    - 3.1.1. Правила поведения в спортивном зале. Техника безопасности при проведении занятий по волейболу.  
Стойки и перемещения.
    - 3.1.2. Передача мяча сверху и снизу. Нижняя подача. Верхняя прямая подача.
    - 3.1.3. Прием сверху и снизу. Верхняя прямая подача.
    - 3.1.4. Передача сверху двумя руками в прыжке и в нападении. Прямой нападающий удар.
    - 3.1.5. Прямой нападающий удар. Индивидуальное блокирование.
    - 3.1.6. Групповые тактические действия в нападении. Учебная игра с заданием по технике и тактике игры.
    - 3.1.7. Тестирование по отдельным приемам игры.
  - 3.2. Баскетбол
    - 3.2.1. Техника безопасности при проведении занятий по баскетболу. Правила игры баскетбол, организация и судейство соревнований.
    - 3.2.2. Техника игры в нападении; техника владения мячом.
    - 3.2.3. Техника игры в защите. Техника овладения мячом и противодействие.
    - 3.2.4. Тактика игры в баскетбол. Тактика нападения.

3.2.5 Тактика защиты: индивидуальные действия, групповые действия, командные действия. Тестирование.

4. Комплекс упражнений ВФСК «Готов к труду и обороне», ППФП

4.1 Челночный бег 4х9 м.

4.2 Прыжки в длину с места.

4.3 Наклоны туловища вперед-вниз из положения стоя на скамейке.

4.4 Подтягивания.

4.5 Поднимание туловища из положения лежа.

4.5 Упражнения ППФП

5. ОФП, фитнес

5.1 Методики эффективных и экономичных способов овладения жизненно важными умениями и навыками.

5.2 Выполнение физических упражнений, способствующих общему оздоровлению организма.

5.3 Воспитание выносливости. Воспитание силы. Воспитание гибкости. Воспитание координационных способностей.

5.4 Воспитание двигательной памяти. Воспитание внимания.

5.5 Изучение базовых шагов аэробики.

5.6 Использование нетрадиционных методов обучения на занятиях физической культурой в вузе.

6. Контрольные упражнения.



# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БИЗНЕСА»

## 1. Цели, задачи освоения дисциплины

Цели дисциплины: представить бизнес как саморегулирующуюся систему, основу которой составляют субъекты бизнеса, объекты, отношения и деловые интересы субъектов бизнеса, внешняя и внутренняя экономическая среда.

Задачи дисциплины: представить слушателям теоретические основы бизнеса и предпринимательства. Ввести студентов в систему понятий и определений сферы бизнеса. Познакомить с организационно-правовыми формами бизнеса, с порядком действий, необходимых для открытия, реорганизации и ликвидации собственного дела, содержанием внутрифирменной деятельности и инфраструктурой бизнеса. Сформировать у студентов знания и практические навыки по основам организации бизнеса и предпринимательства.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**  
Учебная дисциплина «Основы бизнеса» относится к числу дисциплин по выбору вариативной части профессионального цикла.

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

- Маркетинг и реклама – ПК 31,32,33,34;
- Ценообразование – ПК 31;

Знания:

- методы экономического планирования объемов производства и реализации продукции (работ, услуг), ресурсного обеспечения предприятия, затрат на производство и обращение продукции; методы финансового планирования; принципы принятия и реализации экономических решений.

- системный, функциональный, процессный и ситуационный подходы в управлении; разработку, принятие и реализацию управленческих решений;

коммуникативные аспекты управления;

- теорию бизнес-процессов, принципы структурирования организации, методологии структурного анализа и современные методологии моделирования, инструментальные системы, используемые для описания бизнес-процессов,

Умения:

- производить плановые расчеты основных экономических показателей; систематизировать и обобщать информацию для принятия экономических решений.

- выбирать стратегию развития организации на основе различных подходов; - проектировать организационные структуры управления;

- использовать процессный подход в управлении организацией, методологии описания бизнес-процессов и реализующие их инструментальные средства

Владения навыками:

- практическими навыками по моделированию и анализу бизнес-процессов;

- навыками логического мышления, критического восприятия информации; публичной речи, аргументации, ведения дискуссии; основами формирования социальных отношений в обществе;

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

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

- способность генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

- способность выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины «Основы бизнеса» студент должен:

знать:

- Теоретические основы бизнеса;
- Отличительные характеристика бизнеса и предпринимательства;
- Нормативно-правовые акты, регламентирующие бизнес и предпринимательскую деятельность на территории Российской Федерации;
- Отечественный и зарубежный опыт в области организации бизнеса и предпринимательской деятельности;
- Экономическое содержание предпринимательской деятельности: объекты, субъекты и цели предпринимательства;
- Типы предпринимательских решений;
- Основы налогообложения и бухгалтерского учета предпринимательской деятельности в Российской Федерации;
- Основы построения оптимальной структуры предпринимательской деятельности.

уметь:

- Анализировать проблемы экономического характера при анализе предпринимательской деятельности;
- Предпринимать обоснованные предпринимательские решения;
- Анализировать финансовые документы субъектов предпринимательской деятельности и делать обоснованные выводы о хозяйственной деятельности данного субъекта;
- Систематизировать и обобщать информацию по отдельным вопросам предпринимательской деятельности.

владеть:

- Специальной экономической терминологией;
- Методами анализа предпринимательской деятельности;
- Основы бухгалтерского учета предпринимательской деятельности субъектов малого предпринимательства в Российской Федерации;
- Методикой составления бизнес-плана;
- Методикой оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

## **Содержание дисциплины**

Понятие и сущность бизнеса

Субъекты бизнеса. Основные виды деятельности в сфере бизнеса.

Учреждения предприятия

Организация, реорганизация и ликвидация предпринимательской фирмы.

Организация деятельности фирмы в условиях конкуренции

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Дисциплина Правовое регулирование профессиональной деятельности позволяет сформировать компетенции обучающегося в области юриспруденции. Содержательно комплексный характер цели выражается в формировании у обучающихся способностей к самостоятельному правовому анализу правовых явлений, навыков квалификационного применения правовых норм в конкретной ситуации и воспитании обучающихся в духе правомерного поведения в профессиональной и повседневной жизни.

**Задачи** дисциплины – сформировать представления студентов:

- о закономерностях и особенностях развития государства, российского государства и институтов российского права;
- о структуре и системе российского права;
- о юридической ответственности и ее видах;
- о системе и структуре государственных органов;
- о праве, личности и обществе;
- о формах и методах совершенствования российского законодательства.

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

Дисциплина относится к гуманитарному, и социально-экономическому циклу.

Изучение учебной дисциплины готовит научно-исследовательский вид деятельности.

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в процессе изучения учебной дисциплины должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с научно-исследовательской деятельностью.

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

история, философия.

#### История

Знания:

- исторические закономерности эволюционного развития человеческого общества;

- этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире;

Умения:

- анализировать исторические события и устанавливать причинно-следственные связи между ними;

- обосновывать свою мировоззренческую и гражданскую позицию;

Владения навыками:

- применения исторического знания как метода для познания конкретных проблем в области права и государства, решения практических профессиональных задач.

#### Философия

Знания:

- в области истории развития философской мысли о государстве и праве;

- основных проблем теории познания;

- основных философских подходов к анализу сущности и причин антиобщественных явлений, криминогенной обстановки, методологическим аспектам обеспечения законности и правопорядка

Умения:

- применять знания философии для выбора жизненной и профессиональной позиции;

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.

Владения навыками:

- философского мышления;

- критического восприятия информации.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: основы социального государства, политология, проектирование предприятий общественного питания, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

### **Планируемые результаты обучения по дисциплине**

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

способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- основы российской правовой системы и законодательства;

- сущность, характер и взаимодействие правовых явлений;

- правовые и нравственно-этические нормы в профессиональной деятельности;

- основы административных правонарушений и административной ответственности;
- общие положения гражданского, уголовного, экологического, административного, финансового, налогового и иных отраслей права;
- правовые основы защиты информации;
- особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности;

***Уметь:***

- грамотно и оперативно ориентироваться в законодательстве;
- систематизировать и обобщать информацию по правовым вопросам и использовать ее для решения конкретных правовых задач.

***Владеть:***

- вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания

**Содержание дисциплины**

Тема 1.1 Общие положения о государстве

Тема 1.2 Общие положения о праве

Раздел 2. Основы конституционного права Российской Федерации

Тема 2.1 Конституция и конституционный строй в Российской Федерации

Тема 2.2 Система государственных органов в Российской Федерации

Раздел 3. Основы гражданского права

Тема 3.1 Гражданское право как отрасль права

Тема 3.2 Гражданское правоотношение

Тема 3.3 Обязательства в системе гражданского права

Раздел 4. Основы экологического права

Тема 4.1 Экологическое право как отрасль права

Раздел 5. Основы трудового права

Тема 5.1 Трудовое право как отрасль права

Тема 5.2 Трудовой договор

Раздел 6. Особенности правового регулирования экономических отношений

Тема 6.1 Особенности правового регулирования экономических отношений

Раздел 7. Правовые основы защиты информации и государственной тайны

Тема 7.1 Правовые основы защиты информации и государственной тайны

Раздел 8. Законодательство в области финансов, банков и бухгалтерского учета

Тема 8.1 Законодательство в области финансов, банков и бухгалтерского учета

Раздел 9. Особенности правового обеспечения профессиональной деятельности

Тема 9.1 Особенности правового обеспечения профессиональной деятельности

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**

### **ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **«КОММУНИКАТИВНАЯ КУЛЬТУРА ПРОФЕССИОНАЛА»**

#### **ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Программа ориентирована на достижение следующих *целей*:

- овладение лингвистической, коммуникативной и поведенческой компетенциями в сфере профессионального и бытового общения;
- освоение знаний о нормах современного русского языка как средства общения, основах культуры речи, функциональных стилях и жанрах литературного языка;
- овладение умениями моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения; опознавать, анализировать и классифицировать языковые факты с точки зрения нормативности, уместности, понятности и точности;
- применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике.

#### **МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Учебная дисциплина «Коммуникативная культура профессионала» относится к числу дисциплин по выбору вариативной части профессионального цикла.

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



- Маркетинг и реклама – ПК 31,32,33,34;
- Ценообразование – ПК 31;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**з н а т ь**

- теоретическую сторону курса и терминологический аппарат дисциплины;
- особенности и слагаемые профессионального и бытового общения;
- нормы и качества современного русского языка;
- отличительные особенности функциональных типов и стилей речи;

**у м е т ь**

- свободно и грамотно использовать языковые средства в сфере профессиональной и бытовой коммуникации;
- создавать тексты различных смысловых типов (описание, повествование, рассуждение), используя возможности родного языка и соблюдая качества хорошей речи (точность, разнообразие, уместность и др.).

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

Учет и налогообложение предпринимательской деятельности ПКВ-1  
ПКВ-2

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

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

*профессиональные компетенции (ПК):*

способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а

также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины «Коммуникативная культура профессионала» студент должен:

знать:

- понятия «общение», «коммуникация», «деловая коммуникация», «коммуникационный процесс»;
- виды и функции общения;
- формы и виды деловой коммуникации;
- вербальные и невербальные средства коммуникации;
- язык жестов в деловом общении;
- правила и полезные способы взаимодействия для успешной коммуникации;
- приемы и виды активного слушания;
- особенности деловой коммуникации в различных национальных культурах.

уметь:

- давать характеристику деловому общению, официально – деловому стилю речи;
- различать вербальные и невербальные средства коммуникации;
- преодолевать речевые барьеры при общении;
- задавать вопросы, правильно отвечать на некорректные вопросы;
- использовать приемы активного слушания;
- эффективно взаимодействовать в коллективе по принятию коллегиальных решений;

владеть навыками:

- основными методами таких форм деловой коммуникации, как деловая беседа, переговоры, презентации, дискуссии и т.д.;
- владеть знаниями об имидже делового человека;
- навыками грамотно и профессионально вести телефонный разговор, деловую переписку, деловые переговоры.

## **Содержание дисциплины**

1. Коммуникативная и лингвистическая компетенция в профессиональном и бытовом общении
2. Основы культуры речи.
3. Функциональные стили и типы речи
4. Современный язык. Речь и личность говорящего

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **«КУЛЬТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООБРАЗОВАНИЯ»**

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

Целью данной дисциплины являются научные представления о сущности самообразования как целенаправленной, особым образом организованной познавательной деятельности, управляемой самой личностью, с целью приобретения систематических знаний в области своей профессиональной деятельности, направленной на всестороннее развитие личности и повышение собственной социокультурной активности человека в современном информационном обществе.

Цель изучения дисциплины состоит в формировании у студентов знаний, умений и навыков в области управления процессом самообразования, освоения современных технологий саморазвития личности в целях обеспечения оптимальных условий для повышения эффективности своей профессиональной деятельности, уровня и качества других сфер своей жизни и деятельности. Содержательная часть дисциплины. Курс содержит сведения о научных основах процесса подготовки профессионалов для сферы социально-культурной деятельности, культуре учебного труда студента, научной организации работы обучаемых с информационными источниками, сущности, специфике и основных задачах учебной и внеучебной научно-исследовательской работы студентов, особенностях формирования

профессиональной карьеры в сфере социально-культурной деятельности.

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

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

Учет и налогообложение предпринимательской деятельности ПКВ-1  
ПКВ-2

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

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

ПКВ-1, ПКВ-2

Основной целью дисциплины является достижение следующих образовательных результатов:

Студент должен: знать:

- сущность, целевые установки, способы организации, содержание и основные направления учебной и внеучебной научно-исследовательской работы студентов;

- базисные компоненты культуры самостоятельной учебной деятельности по овладению профессиональными знаниями;

- современные информационные ресурсы и особенности их использования в процессе освоения знаний, выработки профессиональных навыков и умений;

уметь:

- рационально планировать свою профессиональную карьеру;

- целенаправленно формировать у себя профессионально-важные качества;

- планомерно внедрять научную организацию труда в процесс своей учебной деятельности;

- эффективно реализовывать на практике своей учебной деятельности основы научной организации работы с традиционными и современными информационными источниками;

владеть:

- навыками конспектирования, изучения и осмысления лекционного материала, рекомендованной литературы и использования полученных знаний в своей профессиональной деятельности;

- навыками использования изученных основ теории и технологии социальнокультурной деятельности при организации своей учебной деятельности и в ходе самостоятельного овладения профессией менеджера социально-культурной деятельности во внеучебное время;

- навыками успешного решения познавательных и профессиональных задач, требующих высокой степени интеллектуального развития и нестандартного, творческого подхода к решению актуальных проблем;

- навыками постоянного и поступательного развития своей ценностно-смысловой сферы будущего профессионала в области социально-культурной деятельности.

### **Содержание дисциплины**

1. Теоретические основы культуры профессионального самообразования
2. «Культура профессионального самообразования» как основа эффективного развития личности управления образовательной организацией
3. Тайм – менеджмент
4. Методы и инструменты личной эффективности Раздел 2. Карьерный самоменеджмент
5. Самопродвижение и самопрезентация

5. Самомониторинг и самоимиджирование
6. Стресс и его симптомы.
7. Стратегии стресс-менеджмента
8. Профессиональный стресс

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОДВИЖЕНИЕ ТОВАРОВ И УСЛУГ»**

### **Цели, задачи освоения дисциплины**

В соответствии с направлениями подготовки целью освоения дисциплины является формирование системы знаний, системного мышления и соответствующих компетенций у студентов в области управления продажами.

Задачи:

- ознакомление студентов с теоретическими знаниями в области управления продажами;
- формирование системы знаний о стратегиях и прогнозах продаж;
- углубление знаний, умений и навыков принятия решений в области управления продажами с использованием инструментов мерчандайзинга;
- освоение современного инструментария прогнозирования продаж;
- усвоение приемов, навыков и умений продаж;
- ознакомление с особенностями продаж ключевым клиентам;
- исследование методов управления обслуживанием покупателей.

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

Учебная дисциплина «Продвижение товаров и услуг» относится к вариативной части дисциплин по выбору профессионального цикла (Б1.В.ДВ.3.1).

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

- математика;

- мерчандайзинг;
- товароведение однородных групп товаров;
- этика делового общения;
- маркетинг;
- коммерческая деятельность;
- логистика;
- менеджмент.

### **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

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

способность генерировать, анализировать оценивать реализовывать идеи для организации, развития масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

- способность выявлять, оценивать, анализировать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

#### **знать:**

- сущность, значение, функции, принципы управления продажами;
- стратегии продаж;
- методологию прогнозирования продаж;
- организационные основы управления продажами;
- практику мотивации и контроля продаж;
- тактические приемы продаж;
- практику персональных продаж, продаж ключевым клиентам, продаж на основе взаимоотношений;
- содержание и практику мерчандайзинга;
- особенности управления товарным ассортиментом, продвижением продукции, обслуживанием покупателей.

#### **уметь:**

- давать оценку эффективности управления продажами товаров и услуг;
- организовать организационную структуру управления продажами;
- проводить расчеты прогнозов продаж;
- использовать различные методы управления ассортимента товаров;
- управлять продвижением продукции;
- применять приемы мерчандайзинга в управлении продажами,

**владеть навыками:**

- управления ассортиментом продукции;
- использования методов прогнозирования продаж;
- эффективного размещения товаров;
- методами управления продвижением продукции;
- расчетов эффективности управления продажами.

**Содержание дисциплины**

Тема 1. Развитие продаж и их роль в маркетинге.

Тема 2. Покупательское поведение потребителей и организаций.

Тема 3. Навыки и умения для осуществления персональных продаж.

Тема 4. Продажи ключевым клиентам и управление этими клиентами.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ЗАЩИТА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОТ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННОЙ И  
КОНТРАФАКТНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**Цели, задачи освоения дисциплины**

Дисциплина «Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции» определяет получение студентами знаний определения идентифицирующих признаков товаров и умение работать с нормативно-правовыми документами по данной дисциплине, овладение методами обнаружения фальсификации и контрафакта товаров, формирование



у студентов знаний и умений, обеспечивающих квалифицированное участие в деятельности предприятий по обеспечению качества и безопасности товаров.

К задачам дисциплины относят:

- изучение видов фальсификации и контрафакта товаров;
- установление идентифицирующих признаков товаров;
- ознакомление со средствами фальсификации, контрафакта и методами их обнаружения;
- изучение последствий фальсификации и контрафакта и мер по их предотвращению.
- изучение работы с норма.

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

Дисциплина относится к вариативной части и является дисциплиной по выбору.

Изучение учебной дисциплины готовит научно-исследовательский вид деятельности.

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

Правовое регулирование предпринимательской деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**- Знать:**

- законодательные акты Российской Федерации по защите прав потребителей;
- определение основных понятий, структуры, норм и правил в области идентификации товаров;
- объекты, субъекты, средства, принципы и методы идентификации;
- виды идентификации;
- виды и способы фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;

- средства и методы обнаружения фальсификации отдельных видов сырья и товаров.

**Уметь:**

- выбирать критерии, позволяющие идентифицировать сырье и готовую продукцию;
- выявлять информационную фальсификацию;
- идентифицировать качественную, количественную фальсификацию;
- идентифицировать ассортиментную фальсификацию;
- идентифицировать партионную фальсификацию;
- давать письменное заключение о проведенной идентификации

**Владеть навыками:**

- использования рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования;
- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;
- технологического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности;
- методами расчета и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной: Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя.

**Планируемые результаты обучения по дисциплине**

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

способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

- основы российской правовой системы и законодательства;
- сущность, характер и взаимодействие правовых явлений;
- правовые и нравственно-этические нормы в профессиональной деятельности;
- основы административных правонарушений и административной ответственности;
- общие положения гражданского, уголовного, экологического, административного, финансового, налогового и иных отраслей права;
- правовые основы защиты информации;
- особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности;

***Уметь:***

- грамотно и оперативно ориентироваться в законодательстве;
- систематизировать и обобщать информацию по правовым вопросам и использовать ее для решения конкретных правовых задач.

***Владеть:***

- вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы защиты потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции

Раздел 2. Основы идентификации товаров

Раздел 3. Уголовно-правовые аспекты защиты потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции

Раздел 4. Документальное обеспечение защиты потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции

Раздел 5. Современные средства защиты потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины Дисциплина «Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции» состоит из 5 разделов:

Раздел 1. Основы защиты потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции

1.1. Сущность фальсификации и контрафакта потребительских товаров. Проблемы фальсификации товаров в России и за рубежом.

1.2. Исторические аспекты фальсификации и контрафакта (мировой опыт и российская практика).

1.3. Виды и средства фальсификации.

Раздел 2. Основы идентификации товаров

2.1. Виды идентификации.

2.2. Показатели идентификации.

2.3. Методы идентификации.

Раздел 3. Уголовно-правовые аспекты защиты потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции

3.1. Последствия фальсификации и меры ее предотвращения. Предупреждение и последствия фальсификации товаров. Последствия производства и реализации фальсифицированных товаров для изготовителей и продавцов: выгоды, риски и убытки. Потери потребителей при покупке фальсифицированных товаров: материальные и моральные

3.2. Ответственность, предусмотренная законодательством в целях предотвращения фальсификации и контрафакта. Административные и социальные меры по предотвращению фальсификации товаров. Механизм государственного регулирования потребительского рынка. Выявление и изъятие контрафакта и фальсификата товаров.

Раздел 4. Документальное обеспечение защиты потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции

4.1. Законодательная и нормативно-техническая база по защите потребителей от контрафактной и фальсифицированной продукции.

Раздел 5. Современные средства защиты потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции

5.1. Инновационные технологии идентификации товаров.

5.2. Инновационные технологии защитной маркировки продукции. Российский и зарубежный опыт.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«СТРАТЕГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ВЗАИМООТНОШЕНИЯМИ С  
КЛИЕНТАМИ (CRM-СИСТЕМЫ)»**

**Цели, задачи освоения дисциплины**

Цель учебной дисциплины «Стратегия управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-системы)» - сформировать у студентов компетенции в области современных методов торговли, включая технологии прямого маркетинга, интерактивной коммуникации, реактивной рекламы, маркетинга взаимоотношений.

Задачи дисциплины:

- выявить причины демассификации рынка, снижения эффективности рекламы и престижа торговых марок известных фирм;
- изучить новые способы торговли (покупки и оплаты товаров и услуг);
- определить место и роль в маркетинге создания баз данных;
- оценить рост значимости маркетинга отношений.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору профессионального цикла Б1.В.ДВ.4.1

Предшествующие дисциплины

Изучение дисциплины базируется на предшествующих дисциплинах:

- *основы бизнеса;*
- *правовое регулирование предпринимательской деятельности;*

- *культура профессионального самообразования.*

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

Знания:

- основные понятия и современные принципы работы с деловой информацией, а также иметь представление о корпоративных информационных системах и базах данных;

- содержание маркетинговой концепции управления;

- методы маркетинговых исследований;

- основы маркетинговых коммуникаций;

- теоретические и практические подходы к определению источников и механизмов обеспечения конкурентного преимущества организации;

Умения:

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

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

- проводить анализ отрасли (рынка), используя экономические модели;

- использовать экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации);

- обрабатывать эмпирические и экспериментальные данные;

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

- использовать информацию, полученную в результате маркетинговых исследований;

- ставить и решать задачи операционного маркетинга. Владения:

- навыками анализа внешней и внутренней среды организации, выявления ее ключевых элементов и оценки их влияния на положение организации на рынках;

- экономическими методами анализа поведения потребителей,

производителей, собственников ресурсов и государства;

- программным обеспечением для работы с деловой информацией и основами Интернет-технологий;

- методами разработки и реализации маркетинговых программ.

Последующие дисциплины

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

- *Маркетинг и реклама;*

- *Ценообразование;*

- *Основы бизнеса.*

### **Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)**

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

- способность генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

- способность выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины студент должен: знать:

- проблемы и направления развития современных рынков и рыночных экономических систем;

- особенности сегментации демассифицированных рынков;

- пути выбора и оценки целевых рынков (таргетинг);

- методы выбора и применения современных средств маркетинговых коммуникаций, ориентированных на целевые рынки;

- факторы, обеспечивающие максимальное воздействие рекламы;

- пути повышения эффективности средств стимулирования сбыта;

- технологии построения взаимовыгодных отношений с клиентами

торгового предприятия;

- формирование и использование баз данных о потребителях для укрепления отношений торгового предприятия с клиентами;

уметь:

- анализировать маркетинговую среду, изменения в поведении клиентов и потенциальных потребителей;

- применять технологии личных продаж и продажного сервиса для установления отношений с клиентами и формирования групп лояльных клиентов торгового предприятия;

- формировать базы данных потребителей и клиентов; владеть:

- инструментами маркетинговых исследований и маркетинговых коммуникаций;

- методами разработки программ лояльности клиентов.

### **Содержание дисциплины**

Тема 1. Сущность стратегии управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-системы)

Тема 2. Целевой маркетинг и маркетинг по базам данных

Тема 3. Использование современных средств маркетинговых коммуникаций в максимаркетинге

Тема 4. Маркетинг отношений в торговле

Тема 5. Личные продажи и сервис.

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

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

Целью дисциплины является формирование компетенций обучающегося в области управления информационными системами на всех стадиях их жизненного цикла, получение студентами теоретических знаний по организации управления экономическими информационными системами на всех этапах ее жизненного цикла, на предприятиях - производителях информационных технологий и программных продуктов, на предприятиях,



занимающихся их реализацией, на предприятиях - потребителях информационных технологий и информационных систем.

В ходе изучения дисциплины реализуются следующие задачи: привитие студентам навыков работы с учебной и научной литературой по решению задач информационного менеджмента; привитие студентам практических навыков по управлению информационными системами на всех стадиях их жизненного цикла.

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

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

- Информатика – осознанием сущности и значением информации в развитии современного общества; владением основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации; навыками работы с компьютером как средством управления информацией;

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

- Информационные-коммуникативные технологии управления предприятием общественного питания.

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих

ПКВ-1,ПКВ-2

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

- определение, объект, предмет, цели, задачи, теоретическую базу, методы, модели, принципы, структуру, историю, связь с родственными науками информационного менеджмента;

- организацию управления для различных этапов организации информационных технологий и систем;

- оценку преимуществ и недостатков закупки готовых или разработки новых информационных технологий и систем;

- мониторинг информационных технологий и систем;

**уметь:**

- анализировать систему управления на предприятии, выявлять наиболее значимые проблемы, которые можно решать с помощью автоматизации процессов;

- организовать проектирование структуры информационных систем; управлять проектированием, планированием, отладкой информационных систем;

- выбирать информационные системы для конкретных применений на основании анализа общих свойств, функциональных возможностей и особых требований, предъявляемых к информационным технологиям;

- организовать поддержание и поддерживать информационных систем, в рабочем состоянии, организовать распространение новых версий, организовать управление и управлять эксплуатацией информационных систем и ее сопровождением.

### **Содержание дисциплины**

1. Основные понятия, цели и задачи информационного менеджмента
2. Формирование организационной структуры в области информатизации
3. Основы стратегического планирования информационных систем
4. Эксплуатация, обслуживание и развитие информационной системы
5. Управление персоналом в сфере информатизации
6. Управление капиталовложениями в сфере информатизации

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«УЧЕТ И НАЛОГООБЛОЖЕНИЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**Цели и задачи освоения учебной дисциплины:**

Целью дисциплины «Учет и налогообложение предпринимательской деятельности» является формирование у будущих специалистов экономического мышления, профессиональных знаний по проблемам бухгалтерского учета в организациях общественного питания, умения использовать учетную информацию для составления внутренних и внешних отчетов, периодического планирования, контроля, оценки деятельности организации общественного питания и принятия управленческих решений.

В процессе обучения студенты должны уметь адаптировать полученные знания и навыки к конкретным условиям функционирования организаций в рыночной экономике.

Задачи дисциплины «Учет и налогообложение предпринимательской деятельности»:

- дать студентам глубокие знания, умения и навыки учёта и налогообложения хозяйственной деятельности производственных предприятий и организаций;
- организацию бухгалтерского учёта в соответствии с программой реформирования бухгалтерского учёта и международными стандартами;
- использование данных бухгалтерского учёта и налогообложение для предпринимательской деятельности;
- изучение принципов организации и методики бухгалтерского учёта и налогообложение предпринимательской деятельности.

При изучении данной дисциплины у студентов должны быть сформированы знания и умения по бухгалтерскому учету различных объектов деятельности организации общественного питания, а так же составления бухгалтерской отчетности. Они должны познакомиться с нормативными

документами, регулирующими деятельность организаций общественного питания, порядок ведения бухгалтерского учета и налогообложения предпринимательской деятельности; научиться работать с первичными документами, учетными регистрами; понять порядок формирования тех или иных показателей хозяйственной деятельности организации общественного питания на счетах бухгалтерского учета, научиться использовать бухгалтерскую информацию для целей анализа, планирования, прогнозирования деятельности организации общественного питания и принятия управленческих решений.

По дисциплине следует использовать наряду с традиционными (лекции, практические занятия) такие формы организации учебного процесса, как деловые игры, решение ситуационных задач, анализ конкретных хозяйственных ситуаций, дискуссии и др.

Для проверки усвоения содержания обучения по дисциплине «Учет и налогообложение предпринимательской деятельности» следует использовать различные формы и методы контроля знаний, умений и навыков студентов.

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

Учебная дисциплина относится к дисциплине по выбору.

Для изучения дисциплины «Учет и налогообложение предпринимательской деятельности» необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: экономическая теория, Маркетинг и реклама.

Знать:

- нормативную базу по вопросам бухгалтерского учета в организациях общественного питания;
- порядок формирования учетной политики в организациях общественного питания;

- особенности бухгалтерского учета материально-производственных запасов, расходов, доходов и финансовых результатов в организациях общественного питания;

- налогообложение и формирование налоговой отчетности

уметь

- калькулировать продажные цены на продукцию собственного производства;

- составлять первичные документы по операциям организации общественного питания;

- систематизировать учетную информацию в учетных и налоговых регистрах;

- формировать необходимые отчеты для внутренних и внешних пользователей;

- осуществлять сверку показателей по корреспондирующим счетам и проводить сверку расчетов с налоговыми органами;

- составлять бухгалтерскую и налоговую отчетности.

- иметь представление

- об использовании учетной информации для целей анализа, планирования, прогнозирования, оценки отдельных показателей деятельности организации общественного питания и принятия управленческих решений;

- о реформации баланса;

- о формировании аудиторских доказательств, как инструмента выражения независимого мнения аудитора о деятельности производственного предприятия.

- о взаимосвязи бухгалтерского и налогового учета в процессе подготовки информации для внутренних и внешних пользователей.

расчета экономических показателей, готовностью применять экономические законы и теории, определять экономические показатели; методами и средствами выявления и формирования спроса потребителей; умением проводить маркетинговые исследования.

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

- права потребителей: ответственность и риски предпринимателя;
- кредитование бизнеса;
- выход на зарубежные рынки: возможности и барьеры.

### **Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Изучение учебной дисциплины «Учет и налогообложение предпринимательской деятельности» направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

*профессиональные компетенции (ПК):*

способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знания:

- административного, коммерческого, договорного и информационного права;
- подготовки информации и формирования финансовой (бухгалтерской) отчетности;
- правила счетного оформления хозяйственных операций и характера их влияния на финансовое состояние организации;
- базовых критериев формирования в учете информации, необходимой для пользователей финансовой (бухгалтерской) отчетности.

Умения:

- оценивать эффективность управленческих решений и правильности расчета налогов;
- читать, проверять и обрабатывать исходную бухгалтерскую и налоговую информацию;
- выбирать инструментальные средства для обработки финансовых и экономических данных, анализировать результаты расчетов с бюджетом и обосновывать свой выбор.

Владения:

- методикой бухгалтерского и налогового учета;
- экономическими методами анализа финансового состояния организации;
- навыками самостоятельного проведения экономических расчетов.

### **Содержание дисциплины**

1. Учетная политика организации общественного питания.
2. Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания.
3. Учет наличия и движения материально-производственных запасов в кладовых.
4. Учет поступления материально-производственных запасов в кладовых (на склад): документальное оформление, корреспонденция счетов.
5. Учет наличия и движения материально-производственных запасов в производстве (на кухне).
6. Учет материально-производственных запасов в цехах по производству полуфабрикатов и кондитерских цехах.
7. Учет материально-производственных запасов в буфетах, магазинов кулинарии и мелкорозничной сети.
8. Инвентаризация материально-производственных запасов.
9. Особенности учета расходов, доходов и финансовых результатов в организациях общественного питания.
10. Налогообложение субъектов малого бизнеса.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ: ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И РИСКИ  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ»**

**Цели, задачи освоения учебной дисциплины**

Цель учебной дисциплины - сформировать компетенции обучающегося в области анализа поведения потребителей для эффективного взаимодействия с ними в процессе осуществления профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- сформировать у студента системное представление о сущности поведения потребителей и факторах, оказывающих влияние на принятие ими решения о покупке;
- сформировать системное представление о методологии и методике исследования покупательского поведения разных категорий потребителей;
- выработать умения и навыки управления, планирования и контроля маркетинговой деятельности, направленной на превращение потенциальных потребителей в реальных покупателей товаров и услуг.

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

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору

Предшествующие дисциплины

Изучение дисциплины базируется на предшествующих дисциплинах:

- Основы бизнеса;
- Правовое регулирование предпринимательской деятельности;
- Коммуникативная культура профессионала;
- Культура профессионального самообразования;
- Стратегия управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-системы);
- Информационный менеджмент;
- Продвижение товаров и услуг;



- Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции;

- Учет и налогообложение предпринимательской деятельности.

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

Знания:

- теоретико-методологических основ маркетинга, комплекса маркетинга, системы маркетинговых коммуникаций;

- основ организации и осуществления профессиональной маркетинговой и рекламной деятельности;

- методов организации и проведения маркетинговых исследований и оценки их эффективности;

- экономических основ поведения организаций, о различных структурах рынков и способность проводить анализ конкурентной среды отрасли;

Умения:

- анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию;

- использовать в практической деятельности организаций информацию, полученную в результате маркетинговых исследований и сравнительного анализа лучших практик в менеджменте;

- ставить и решать задачи операционного маркетинга;

- формировать потребности покупателя с помощью маркетинговых коммуникаций.

Владения:

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

- навыками анализа социально-значимых проблем и процессов;

- методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль);

- методами разработки и реализации маркетинговых программ;

- проведения маркетинговых исследований в профессиональной деятельности.

Последующие дисциплины

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемыми дисциплиной «Анализ поведения потребителей»:

- Кредитование бизнеса;
- Выход на зарубежные рынки: возможности и барьеры.

### **Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)**

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

ПКВ-1,ПКВ-2

В результате изучения дисциплины студент должен: Знать:

- теоретические основы поведения потребителей;
- мотивацию, определяющую поведение потребителей;
- психологические факторы, определяющие поведение потребителей;
- модели покупательского поведения; Уметь:

- анализировать маркетинговую среду и покупательское поведение;
- проводить сегментирование и выбор целевых сегментов рынка;
- организовывать и проводить маркетинговые исследования по выявлению особенностей принятия решений о покупке и покупательских намерениях и предпочтениях;
- использовать основные теории мотивации, лидерства и власти для решения управленческих задач;
- использовать в практической деятельности организаций информацию, полученную в результате маркетинговых исследований и сравнительного анализа лучших практик в менеджменте;

Владеть:

- способностью к анализу и проектированию межличностных, групповых и организационных коммуникаций;
- способностью анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса;
- навыками оценки эффективности маркетинговой работы предприятий с точки зрения конечного потребления.

### **Содержание дисциплины**

Тема 1. Введение в курс «Анализ поведения потребителей»

Тема 2. Внешняя среда и ее влияние на поведение потребителей

Тема 3. Процессы познания, восприятия, обучения, мотивации и их влияние на поведение потребителей

Тема 4. Модели покупательского поведения

Тема 5. Индивидуальные ценности, стиль жизни и ресурсы потребителей

Тема 6. Типы отношения потребителей

Тема 7. Процессы потребительских решений Тема 8. Права потребителей.

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КРЕДИТОВАНИЕ БИЗНЕСА»**

## **Цели и задачи дисциплины**

Дисциплина «Кредитование бизнеса» входит в вариативную часть дисциплин в системе подготовки бакалавров.

Цель преподавания дисциплины состоит в обучении студентов основам денежных отношений, принципам функционирования кредита и кредитной системы, а также формирование общих взглядов на суть, значение и направление использования денег, кредита, банков в развитии бизнеса. Кроме того с изучением и усвоением общих теоретических вопросов у студентов должна быть сформирована подготовленность к профессиональной деятельности, обеспечены практические знания и навыки, соответствующие современному состоянию развития бизнеса.

Задачи преподавания дисциплины «Кредитование бизнеса» состоят в следующем:

- приобретение студентами знаний о сущности, роли и функциях денег и кредита в предпринимательской деятельности;
- изучение процессов создания, тенденций построения и организации современных денежных, кредитных, банковских систем и их элементов;
- формирование современного представления о месте и роли центральных и коммерческих банков в бизнесе;
- усвоение студентами понимания содержания денежно-кредитных отношений и их значения в стимулировании экономической активности;
- формирование навыков студентов во владении методами и формами использования денег и кредита в регулировании социально-экономических процессов.

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

Учебная дисциплина «Кредитование бизнеса» относится к дисциплинам

вариативной части профессионального цикла (Б1.В.ДВ.6.1).

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

Основы бизнеса

Правовое регулирование предпринимательской деятельности

Коммуникативная культура профессионала

Культура профессионального самообразования

Стратегия управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-системы)

Информационный менеджмент

Продвижение товаров и услуг

Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции

Учет и налогообложение предпринимательской деятельности  
Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя. Знать:

- составные элементы предпринимательской деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты,
- виды коммерческой деятельности;
- государственное регулирование коммерческой деятельности;
- инфраструктуру, средства, методы, инновации в коммерции;
- организацию торговли в организациях оптовой и розничной торговли, их классификацию;
- услуги оптовой и розничной торговли: основные и дополнительные; правила торговли;
- классификацию торгово-технологического оборудования, правила его эксплуатации;
- организационные и правовые нормы охраны труда;
- устанавливать коммерческие связи, заключать договора и контролировать их выполнение;
- устанавливать вид и тип организаций розничной и оптовой торговли; эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

Владения навыками:

использования основных понятий, изучаемых предшествующими дисциплинами;

применения на практике экономических и статистических методов.

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

-Выход на зарубежные рынки: возможности и барьеры.

### **Требования к уровню освоения содержания дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций:

- способность генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

- способность выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины студенты должны *иметь представление*:

- о современной банковской системе и ее функционирование;

- об источниках формирования ресурсов банка;

*знать*:

- историю развития кредитной системы в России;

- законодательные основы современного банка;

- активные и пассивные операции банков;

- условия коммерческого расчета;

*уметь*:

- классифицировать активные и пассивные операции банка;

- рассчитывать величину возвращаемого займа;

- производить коммерческие расчеты;

- оценивать степень возможного риска.

*владеть навыками:*

- работы на персональном компьютере для обработки информации.

### **Содержание дисциплины**

#### **Раздел 1. БАНКИ-ЦЕНТРЫ УПРАВЛЕНИЯ ФИНАНСОВО-КРЕДИТНЫМИ ПРОЦЕССАМИ В УСЛОВИЯХ**

Тема 1.1. История развития банковского дела

Тема 1.2. Роль кредита в развитии экономики, его принципы и функции

Тема 1.3. Законодательные основы деятельности современного банка

#### **Раздел 2. СОВРЕМЕННАЯ БАНКОВСКАЯ СИСТЕМА И ЕЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ**

Тема 2.1. Понятие банковской системы, ее элементы и взаимосвязи

Тема 2.2. Коммерческий банк (КБ) - основное звено банковской системы

Тема 2.3. Формирование денежных активов и пассивов банка

Тема 2.4. Коммерческий расчет как метод управления банком

Тема 2.5. Нетрадиционные операции Коммерческого Банка

Тема 2.6. Управление рисками в банковской деятельности

### **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **«ВЫХОД НА ЗАРУБЕЖНЫЕ РЫНКИ: ВОЗМОЖНОСТИ И БАРЬЕРЫ»**

##### **Цели, задачи освоения дисциплины**

Основной целью курса «Выход на зарубежные рынки: возможности и барьеры» является освоение студентами принципов и технологии организации внешнеторговой деятельности предприятия, внешнеторговых операций, изучение международного технико-экономического и научно-технического сотрудничества.

##### **Задачи дисциплины:**

– обучить будущих специалистов проведению научных исследований в сложном комплексе международных торгово-экономических отношений;

- выявлять роль внешней торговли в экономике страны, а международной торговли – в мировой экономике;
- разрабатывать научно обоснованную внешнеторговую политику с учетом изменяющегося мирового хозяйства и тенденций на конкретных мировых рынках.

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

Учебная дисциплина «Выход на зарубежные рынки: возможности и барьеры» относится к вариативной части обязательных дисциплин профессионального цикла (Б1.В.ДВ.6.2) основной образовательной программы высшего профессионального образования.

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

- экономическая теория;
- маркетинг и реклама.

### **Планируемые результаты обучения по дисциплине**

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

- *общепрофессиональные (ПК)*:
- способность генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);
- способность выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:



**Знать:**

– основные закономерности и тенденции развития современной международной торговли, ее товарную и географическую структуру;

**Уметь:**

– определять и оценивать место отдельного государства в системе современных международных отношений;

**Владеть навыками:**

– на основе полученных знаний и приобретенных навыков уверенно оперировать полученными знаниями и применять их в разных деловых ситуациях для принятия решений по актуальным и текущим вопросам экономической деятельности.

### **Содержание дисциплины**

1. Внешняя торговля как основной вид внешнеэкономической деятельности.

2. Стратегия выхода фирмы на международный рынок

3. Договор международной купли-продажи товаров (контракт)

4. Ценообразование и ценовая политика в ВЭД

5. Современные формы и методы международной торговли

6. Таможенные тарифные и нетарифные методы регулирования ВЭД в Российской Федерации

7. Формы экономического сотрудничества РФ с зарубежными странами. Экономическая эффективность ВЭД.

# АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЯХ

## 1. Цель и задачи практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков информационных технологий работе является обязательным разделом основной образовательной программы бакалавриата. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Целью практики является закрепление и углубление знаний, умений, навыков, полученных студентами в процессе теоретического обучения.

Задачами производственной практики **являются:**

- соблюдать правила охраны труда и техники безопасности;
- изучить действующие стандарты, технические условия, должностные обязанности, положения и инструкции по эксплуатации вычислительной техники, периферийного и офисного оборудования, требования к оформлению технической документации;
- изучить правила эксплуатации средств вычислительной техники, исследовательских установок, имеющихся в подразделении, а также их обслуживания;
- освоить отдельные компьютерные программы, используемые в профессиональной деятельности;
- освоить работу с периодическими, реферативными и справочными информационными изданиями по вычислительной технике;
- выполнять правила трудового распорядка предприятия (организации);
- выполнить задание, предусмотренное программой практики;
- подготовить и защитить в установленный срок отчет по практике.

Перечисленные результаты обучения являются основой для формирования следующих компетенций ОПК-1; ПК-2.

## 2. Место практики в структуре ОП бакалавриата

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков информационных технологий, должна обеспечивать непрерывность и последовательность овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника. Она способствует формированию комплексного и современного взгляда обучающихся на вопросы управления финансово-кредитной деятельностью предприятий и организаций, изучавшиеся ранее при освоении дисциплин профессионального цикла учебного плана. Практика призвана обеспечить закрепление знаний, умений и владений, полученных в ходе аудиторных занятий, в том числе с применением интерактивных форм обучения

Общая трудоемкость практики по получению первичных профессиональных умений и навыков информационных технологий составляет 3 зачетных единицы (108 академических часов). Продолжительность практики для всех форм обучения составляет 2 недели, сроки проведения в соответствии с учебными планами

Для проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий необходимы знания и умения, сформированные в процессе изучения следующих дисциплин:

Экономическая теория (ОК-3)

Информационно-коммуникационные технологии управление предприятий общественного питания - ПК-2;

Безопасность жизнедеятельности (ОК-9)

В результате прохождения практики студент должен:

**1. Знать:**

Принципы построения и методы расчета показателей, характеризующих ресурсный потенциал, объемы и финансовые результаты деятельности предприятий;

Методы оценки эффективности деятельности предприятий (организаций)

Уметь:

-Осуществлять поиск информации, сбор и анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач;

- Формировать систему показателей для оценки ресурсного потенциала и результатов деятельности предприятия (организации);

## **2. Владеть:**

-Навыками постановки целей и задач экономической работы;

- Современными методами сбора и обработки необходимых данных для расчета социально-экономических показателей деятельности предприятий (организаций);

-Методами оценки экономического потенциала предприятия (организации);

- Методами оценки эффективности деятельности предприятия и выявления резервов ее повышения.

# **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

## **1.Цель и задачи практики**

Практическая подготовка студентов является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных бакалавров в высших учебных заведениях, которая должна обеспечить приобретение обучающимися профессиональных умений и навыков.

Программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» от 12 ноября 2015 г. N 1332.

Целью практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения специальных дисциплин; приобретение практических навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий широкого ассортимента; отработка необходимых приемов для повышения квалификации по рабочим профессиям повара, кондитера; приобретение навыков по организации производства и управления производственным процессом на предприятии.

Практическая подготовка студентов является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных бакалавров в высших учебных заведениях, которая должна обеспечить приобретение обучающимися профессиональных умений и навыков.

Программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» от 12 ноября 2015 г. N 1332.

Целью практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения специальных дисциплин; приобретение практических навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий широкого ассортимента; отработка необходимых приемов для повышения квалификации по рабочим профессиям повара, кондитера; приобретение навыков по организации производства и управления производственным процессом на предприятии.

## **2. Задачи практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности**

Задачами практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности являются:

- ознакомление с организацией работы складской группы;
- ознакомление с производственными процессами на предприятии и отдельными цехами (участками);
- овладение технологией приготовления блюд широкого ассортимента, кулинарных и мучных кондитерских изделий массового производства, а также блюд для банкетов;
- закрепление навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
- участие в организации технологического процесса на производстве и контроле качества продукции

### **3. Место практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности в структуре ОП бакалавриата**

Практика по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности является одним из важнейших разделов структуры образовательной программы бакалавриата и базируется на разделе 7.15 Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. N 1332.

Практика по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности базируется на ранее изученных дисциплинах профессионального цикла:

- Технология специальных видов питания - ДПК-1,
- Информационно-коммуникационные технологии управление предприятий общественного питания - ПК-2.

Практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности базируется также на знаниях и умениях, полученных в процессе прохождения учебной и производственной

практик.

В процессе прохождения практики студенты должны ознакомиться с организационно-производственной деятельностью предприятий общественного питания, изучить технологическое оборудование и основные технологические стадии процесса производства и установить их влияние на формирование качества готовой продукции, проанализировать причины возникновения и характер возможных дефектов.

Приобрести практические навыки приготовления блюд, отработать необходимые приемы для повышения квалификации по рабочим профессиям повара, кондитера.

Изучить ассортимент продукции, методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Изучить основные виды нормативных документов

#### **4. Место и время проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности**

Практика по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Практики проводится, как правило, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими предприятиями.

Практика по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности проводится на предприятиях общественного питания, оснащенных новейшим технологическим оборудованием, применяющих прогрессивные методы работы, обладающих высокой культурой производства и обслуживания, наличием высококвалифицированных специалистов.

Перед началом практики с практикантами проводится инструктаж по технике безопасности, организуется проведение медицинского осмотра, оформляются санитарные книжки, дающие право работать на предприятиях общественного питания.

При прибытии на производство с практикантами проводят вводный инструктаж по охране труда и технике безопасности, знакомят с руководителями предприятия, структурой предприятия, перечнем оказываемых услуг и режимом работы. Приказом или распоряжением по предприятию назначается руководитель практики от предприятия.

Практиканты работают в соответствии с программой и календарным графиком, составленным руководителями практики.

Контроль за работой практикантов осуществляют преподаватели института и руководители практики от предприятий. Общее руководство практикой возлагается на одного из главных специалистов, имеющих специальное образование и практический опыт работы.

Практика имеет не только образовательное, но и воспитательное значение, так как обучающийся приобщается к работе в условиях повседневной жизни трудового коллектива

## **5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности**

Прохождение обучающимися, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности направлено на формирование следующих профессиональных компетенций:

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

Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания



# **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОПЫТА МАРКЕТИНГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

## **1. Цель и задачи практики**

Практическая подготовка студентов является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных бакалавров в высших учебных заведениях, которая должна обеспечить приобретение обучающимися профессиональных умений и навыков.

Программа практики по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» от 12 ноября 2015 г. N 1332.

Целью практики:

закрепление и углубление теоретических знаний по менеджменту, маркетинговому планированию и управлению маркетинговой деятельностью компании;

приобретение практических профессиональных навыков и компетенций, опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

## **2. Задачи практики по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности**

Задачами практики являются:

1. ознакомиться с общими принципами организации и структурой управления на предприятии;

2. провести анализ внешней (органы государственной и муниципальной власти, поставщики, клиенты, конкуренты) и внутренней среды предприятия;

3. описать и проанализировать бизнес-процессы функционального подразделения (подразделений) маркетинга предприятия;

4. собрать информацию, необходимую для подготовки практической части выпускной квалификационной работы, приобрести навыки по их

обработке и анализу;

5. овладеть навыками координации предпринимательской деятельности в целях обеспечения согласованности выполнения бизнес-плана всеми участниками

6. получить и обобщить данные, подтверждающие выводы и основные положения выпускной квалификационной работы, апробировать ее важнейшие результаты и предложения.

### **3. Место практики по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности в структуре ОП бакалавриата**

Практика по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности является одним из важнейших разделов структуры образовательной программы бакалавриата и базируется на разделе 7.15 Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. N 1332.

Практика по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности базируется на ранее изученных дисциплинах профессионального цикла:

- Технология специальных видов питания - ДПК-1,
- Информационно-коммуникационные технологии управление предприятий общественного питания - ПК-2.

Практики по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности базируется также на знаниях и умениях, полученных в процессе прохождения учебной и производственной практик.

В процессе прохождения практики студенты должны знать:

- основные понятия и модели микроэкономической теории, макроэкономики и мировой экономики;

- основные нормативные правовые документы;

- теорию организации

уметь:

- ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности;

- проводить анализ отрасли (рынка), используя экономические модели;

- использовать экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации)

- использовать методики финансового менеджмента

владеть:

- экономическими методами анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства;

- навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на иностранном языке;

- навыками информационных технологий - навыками стратегического менеджмента

#### **4. Место и время проведения практики по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности**

Практика по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Практика проводится, как правило, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими предприятиями.

Практика по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности проводится на предприятиях общественного питания, оснащенных новейшим технологическим оборудованием, применяющих прогрессивные методы работы, обладающих высокой культурой производства и обслуживания, наличием высококвалифицированных специалистов.

Перед началом практики с практикантами проводится инструктаж по технике безопасности, организуется проведение медицинского осмотра, оформляются санитарные книжки, дающие право работать на предприятиях

общественного питания.

При прибытии на производство с практикантами проводят вводный инструктаж по охране труда и технике безопасности, знакомят с руководителями предприятия, структурой предприятия, перечнем оказываемых услуг и режимом работы. Приказом или распоряжением по предприятию назначается руководитель практики от предприятия.

Практиканты работают в соответствии с программой и календарным графиком, составленным руководителями практики.

Контроль за работой практикантов осуществляют преподаватели института и руководители практики от предприятий. Общее руководство практикой возлагается на одного из главных специалистов, имеющих специальное образование и практический опыт работы.

Практика имеет не только образовательное, но и воспитательное значение, так как обучающийся приобщается к работе в условиях повседневной жизни трудового коллектива

## **5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности**

Прохождение обучающимися, практики по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности направлено на формирование следующих профессиональных компетенций:

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами

ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

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

## **6. Структура и содержание практики по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности**

### Структура отчета по практике

1. Сведения о предприятии, паспорт предприятия: место расположения, ведомственная принадлежность, краткая история предприятия; основной контингент, график работы предприятия, предоставляемые услуги, организация снабжения.

2. Состав производства, его особенности: состав производственных, складских, торговых помещений, технологическая поточность на предприятии.

3. Ассортимент сырья, полуфабрикатов и других продуктов, поступающих на предприятие: правила приема, условия и сроки хранения.

4. Ассортимент выпускаемой продукции: характеристика, технология производства, оформление и отпуск различных блюд.

5. Технологии SOP – «Планирование продаж и операций»

6. Индивидуальное задание

- Список используемой литературы

- Приложения (копии свидетельства на вид деятельности, лицензии на торговлю алкогольной продукцией, копии технических паспортов на технологическое оборудование, копия меню, копии товарно-транспортных

накладных на сырье и т.д.)

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОПЫТА ПРОИЗВОДСТВЕННО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **1. Цель и задачи практики**

Практическая подготовка студентов является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных бакалавров в высших учебных заведениях, которая должна обеспечить приобретение обучающимися профессиональных умений и навыков.

Программа практики по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» от 12 ноября 2015 г. N 1332.

Целью практики по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения специальных дисциплин; приобретение практических навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий широкого ассортимента; отработка необходимых приемов для повышения квалификации по рабочим профессиям повара, кондитера; приобретение навыков по организации производства и управления производственным процессом на предприятии.

### **2. Задачи практики по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности**

Задачами практики по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности являются:

- ознакомление с организацией работы складской группы;
- ознакомление с производственными процессами на предприятии и

отдельными цехами (участками);

- овладение технологией приготовления блюд широкого ассортимента, кулинарных и мучных кондитерских изделий массового производства, а также блюд для банкетов;

- закрепление навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;

- участие в организации технологического процесса на производстве и контроле качества продукции

### **3. Место практики по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности в структуре ОП бакалавриата**

Практика по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности является одним из важнейших разделов структуры образовательной программы бакалавриата и базируется на разделе 7.15 Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. N 1332.

Практика по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности базируется на ранее изученных дисциплинах профессионального цикла:

- Производственный контроль на предприятиях питания - ДПК-2, ОПК-3;
- Информационно-коммуникационные технологии управление предприятий общественного питания - ПК-2;
- Технология специальных видов питания – ДПК-1

Практика по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности базируется также на знаниях и умениях, полученных в процессе прохождения учебной и производственной практик.

В процессе прохождения практики студенты должны ознакомиться с организационно-производственной деятельностью предприятий общественного питания, изучить технологическое оборудование и основные технологические стадии процесса производства и установить их влияние на формирование качества готовой продукции, проанализировать причины возникновения и характер возможных дефектов.

Приобрести практические навыки приготовления блюд, отработать необходимые приемы для повышения квалификации по рабочим профессиям повара, кондитера.

Изучить ассортимент продукции, методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Изучить основные виды нормативных документов

#### **4. Место и время проведения практики по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности**

Практика по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Практика проводится, как правило, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими предприятиями.

Практика по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности проводится на предприятиях общественного питания, оснащенных новейшим технологическим оборудованием, применяющих прогрессивные методы работы, обладающих высокой культурой производства и обслуживания, наличием высококвалифицированных специалистов.

Перед началом практики с практикантами проводится инструктаж по технике безопасности, организуется проведение медицинского осмотра, оформляются санитарные книжки, дающие право работать на предприятиях общественного питания.



При прибытии на производство с практикантами проводят вводный инструктаж по охране труда и технике безопасности, знакомят с руководителями предприятия, структурой предприятия, перечнем оказываемых услуг и режимом работы. Приказом или распоряжением по предприятию назначается руководитель практики от предприятия.

Практиканты работают в соответствии с программой и календарным графиком, составленным руководителями практики.

Контроль за работой практикантов осуществляют преподаватели института и руководители практики от предприятий. Общее руководство практикой возлагается на одного из главных специалистов, имеющих специальное образование и практический опыт работы.

Практика имеет не только образовательное, но и воспитательное значение, так как обучающийся приобщается к работе в условиях повседневной жизни трудового коллектива

## **5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности**

Прохождение обучающимися, практики по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности направлено на формирование следующих профессиональных компетенций:

владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5).

Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

## **6. Структура и содержание практики по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности**

Структура отчета по практике

1. Сведения о предприятии, паспорт предприятия: место расположения, ведомственная принадлежность, краткая история предприятия; основной контингент, график работы предприятия, предоставляемые услуги, организация снабжения.

2. Состав производства, его особенности: состав производственных, складских, торговых помещений, технологическая поточность на предприятии.

3. Ассортимент сырья, полуфабрикатов и других продуктов, поступающих на предприятие: правила приема, условия и сроки хранения.

4. Ассортимент выпускаемой продукции: характеристика, технология производства, оформление и отпуск различных блюд.

5. Организация работы на производстве, составление производственной программы

6. Индивидуальное задание

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Практическая подготовка студентов является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки

квалифицированных бакалавров в высших учебных заведениях, которая должна обеспечить приобретение обучающимися профессиональных умений и навыков.

Программа преддипломной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» от 12 ноября 2015 г. N 1332.

Преддипломная практика как часть производственной практики и как завершающий этап обучения предшествует разделу «Государственная итоговая аттестация».

Целью преддипломной практики является приобретение необходимых для будущей практической работы бакалавров знаний и умений по организации производства; закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения специальных дисциплин; приобретение практических навыков, связанных с направлением подготовки; приобретение навыков по организации производства и управлению на предприятии.

## **2. Задачи преддипломной практики**

Программа преддипломной практики направлена на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Задачами преддипломной практики являются:

- получение знаний о расчете производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценке и планировании внедрения инноваций в производство;

- изучение организации документооборота по производству на предприятии питания, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- получение знаний об организации и оценке результативности системы контроля деятельности производства;

- изучение деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

### **3. Место преддипломной практики в структуре ОП бакалавриата**

Преддипломная практика является одним из важнейших разделов структуры образовательной программы бакалавриата является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Преддипломная практика базируется на ранее изученных дисциплинах профессионального цикла:

- Производственный контроль на предприятиях питания - ДПК-2, ОПК-3;
- Информационно-коммуникационные технологии управление предприятий общественного питания - ПК-2;
- Технология специальных видов питания – ДПК-1

Преддипломная практика базируется также на знаниях и умениях, полученных в процессе прохождения учебной и производственной практик.

В процессе прохождения практики студенты должны получить знания о расчете производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценке и планировании внедрения инноваций в производство; изучить организацию документооборота по производству на предприятии питания, научиться использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; получить знания об организации и оценке результативности системы контроля деятельности производства; изучить деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Преддипломная практика направлена на сбор, систематизацию и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

### **4. Место и время проведения преддипломной практики**

Преддипломная практика проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Преддипломная практика организуется на предприятиях общественного питания, оснащенных новейшим технологическим оборудованием, применяющих прогрессивные методы работы, обладающих высокой культурой производства и обслуживания, наличием высококвалифицированных специалистов.

Практика проводится, как правило, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими предприятиями. При выборе баз практики преимущество принадлежит социальным партнерам института - предприятиям и организациям различных форм собственности.

Прохождение преддипломной практики способствует повышению качества подготовки специалистов на основе профессиональной направленности обучения, более тесной взаимосвязи теоретического обучения и практических навыков, усиления роли трудового воспитания.

Прохождение обучающимися преддипломной практики направлено на формирование следующих профессиональных компетенций:

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

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

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

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).

Содержание отчета по практике включает следующие пункты:

1. Общая характеристика предприятия (местонахождение предприятия общественного питания, краткое описание здания, тип предприятия, специализация, количество мест в зале, режим работы производственных цехов и залов предприятия; контингент потребителей; методы и формы обслуживания посетителей; перечень производственных, административно-бытовых и торговых помещений).

2. Технологический раздел.

3. Организационный раздел.

Студент прикладывает к отчету дневник практики, который отражает ежедневную деятельность студента в ходе прохождения практики.

Содержание записи каждого дня практики должно включать:

- описание деятельности работы, выполняемой студентом в рамках его обязанностей;

- деятельность студента по достижению результатов, заданных программой практики (работа с документами организации, наблюдение за производственным процессом и т.п.);

- перечисление источников информации, с которой студент работал (документация предприятия, учебная литература и т.п.).

В конце дневника практики должна стоять дата и подпись руководителя практики от института.



## АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Целью итоговой государственной аттестации является установление уровня подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач.

Задачи ГИА: определение соответствия подготовки выпускника требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования и рекомендации к продолжению образования в магистратуре.

Компетенции выпускника выносимые на итоговую государственную аттестацию (в соответствии с требованиями ФГОС): ДПК-1, ДПК-2 ОК-1,

ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-30, ПК-31 ПК-32 ПК-33

Формы проведения итоговой государственной аттестации выпускников:  
Защита выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа должна иметь четкую структуру, соответствующую поставленным целям и задачам, и содержать результаты теоретических и практических исследований.

Защита работы сопровождается демонстрацией презентации по итогам проекта, время доклада — 10 мин.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя: перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате

освоения образовательной программы;

описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;

типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;

методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.