МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПОВОЛЖСКИЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ПКИУПТ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

по направлению подготовки

19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*»

направленность (профиль) программы

«Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов»

Уровень образования
Бакалавриат

форма обучения
очная

Типы задач профессиональной деятельности:
- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский

Димитровград 2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 43706328AD15A60A30B4B80049155194B299F8AB
Владелец: Терехова Анна Александровна
Действителен: с 22.10.2021 до 22.01.2023

Б1.О.01.01

История (история России, всеобщая история)

Цели и задачи освоения учебной дисциплины:

Цели освоения дисциплины заключаются в:

- формировании у студентов фундаментальных теоретических знаний об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, основных этапах и содержании истории России с древнейших времен до наших дней,

- усвоении студентами уроков отечественной истории в контексте мирового опыта и общецивилизационной перспективы.

- получении представлений об экономическом, социальном, политическом и культурном развитии России;

- овладении необходимыми знаниями и умениями, которые можно применить для освоения последующих гуманитарных дисциплин.

Задачами дисциплины являются следующие:

- сформировать представление о многообразии исторического процесса, его закономерностях и особенностях;

- овладение научными методами и принципами исторического познания;

- выработать умение ориентироваться в существующих исторических школах, направлениях, подходах;

- сформировать способность извлекать и использовать уроки истории применительно к современным условиям.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения курса студент должен:

знать:

- основные исторические категории, исторические школы;

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

- роль истории как мировоззрения, общую методологию исторического познания;

- принципы научного исследования истории: объективности, историзма, социального подхода, альтернативности;

- особенности общественного развития, вариативность и основные закономерности исторического процесса, роль сознательной деятельности людей;

- факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории, а также самобытные черты исторического развития России;

- возможные альтернативы социального и политического развития общества, появляющиеся на переломных этапах его истории.

уметь:

- критически осмысливать накопленную историческую информацию, вырабатывать собственное аргументированное мнение;
- извлекать и систематизировать информацию из различных исторических источников;
- излагать результаты своей учебной и исследовательской работы;
- применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социальную значимость своей будущей профессии;
- сопоставлять различные точки зрения и оценки исторических событий и личностей;
- противостоять заведомым искажениям и фальсификациям исторических событий и процессов;
- оценивать альтернативы общественного развития с учетом исторических реалий.

владеть:

- методами составления текстов научного стиля (конспекты, аннотации, рефераты, творческие эссе) с использованием различных приемов компрессии текста;
- методами анализа исторических и современных событий и процессов, политического и экономического контекста образовательных, профессиональных и социальных ситуаций;
- навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на исторические темы;
- навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики;
- навыками граждански и политически взвешенного поведения, корректировки своих политических взглядов и действий;
- навыками взаимодействия в поликультурной и полиэтничной среде;
- навыками исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации.

Основные разделы программы:

Раздел 1. От Древней Руси к формированию единого российского государства (VI - XVI вв.)

Тема 1.1. История как наука. Предмет истории.

Тема 1.2. Особенности становления древнерусского государства.

Тема 1.3. Генезис российской государственности в XII - XVI вв.

Раздел 2. Россия в эпоху Нового времени

Тема 2.1. Становление российского абсолютизма (XVII – XVIII вв.).

Тема 2.2. Россия в XIX веке.

Тема 2.3. Россия в начале XX века.

Раздел 3. Отечество в период Советской власти.

Тема 3.1. Социально-экономическое развитие страны в 1920 - 1930 гг.

Тема 3.2. СССР накануне и в начале второй мировой войны.

Тема 3.3. СССР в 1950 – 1980 гг..

Раздел 4. Россия на рубеже XX – XXI вв.

Тема 4.1. СССР в 1985 – 1991 гг. Перестройка

Тема 4.2. Становление новой российской государственности

Б1.О.01.02
Философия

Цели и задачи дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины является осмысление наиболее общих закономерностей природной и социальной реальности в органическом единстве с сущностью и природой человека, а также формирование целостного мировоззрения, системного видения и осмысления вещей, процессов и явлений действительности, их взаимосвязи и взаимодействия; формирование адекватной современным требованиям методологической культуры, так как философское знание выступает как логико-теоретический инструментарий познания мира и определяет степень фундаментализации содержания профессиональной подготовки студента; обогащение мотивационных структур будущих специалистов пониманием подлинно гуманистического смысла их профессиональной деятельности; актуализации способности и интереса к творческой деятельности, потребности в непрерывном самообразовании.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

– ознакомление с основным содержанием основных философских систем и направлений;

– овладение категориально-понятийным аппаратом философии;

– формирование у студента способностей философской рефлексии, предвидения социальных, нравственных и экологических последствий своей деятельности;

– формирование умений творческого применения философских знаний в профессиональной и любой другой деятельности;

– выработка системного подхода к анализу научно-специальных проблем.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

– основные разделы и направления философии;

– методы и приемы философского анализа проблем;

– своеобразие философии, её месте в культуре, научных, философских и религиозных картинах мироздания;

– сущность, назначение и смысл жизни человека;

– понимать сущность взаимоотношения духовного и телесного, сознательного и бессознательного, биологического и социального начал в человеке;

– сущность отношения человека к природе, глобальные проблемы современности;

– знать и уметь разбираться в типологиях личности, её свободы и ответственности;

– понимание нравственных обязанностей человека по отношению к другим и себе;

– иметь представление и способность ориентироваться в многообразии форм человеческого знания, соотношении истины и заблуждения, знания и веры, рационального и иррационального в человеческой жизнедеятельности;

– понимать смысл духовных ценностей, их значение в творчестве и жизнедеятельности;

– понимать специфику современной цивилизации и многообразие путей социального развития.

Уметь:

– самостоятельно анализировать социально-философскую литературу;

– раскрывать взаимосвязи между социальными, экономическими и духовными реалиями современности.

– использовать категориальный и понятийный аппарат философии для системного анализа явлений природной и общественной жизни;

– владеть методами аргументации и доказательства;

– использовать различные мыслительные стратегии;

– толерантно использовать методы критики и опровержения;

– уметь правильно формировать предельные обобщения;

– интерпретировать конкретное с точки зрения всеобщего;

– демонстрировать способность и готовность к использованию диалоговой и толерантной социальной коммуникации; к анализу и самоанализу, к самокритичности, к самосовершенствованию.

Владеть:

– аргументированного изложения собственной точки зрения, публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, практического анализа логики различного рода рассуждений;

– критического восприятия информации;

– культуры мышления, обобщения, анализа, синтеза;

– анализа современных мировоззренческих проблем;

– анализа специфики различных уровней сложных самоорганизующихся систем;

– обоснования своей профессиональной точки зрения, раскрывая не только ее экономическое, но и социально-гуманитарное значение.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Проблематика философии в ее историческом развитии.

Тема 1.1. Предмет и специфика философского знания

Тема 1.2. Философия Древнего Мира.

Тема 1.3. Философия Средневековья и Возрождения.

Тема 1.4. Философия Нового Времени и эпохи Просвещения.

Тема 1.5. Немецкая классическая философия. Философия марксизма

Тема 1.6. Русская философия.

Тема 1.7. Современная зарубежная философия.

Модуль 2. Философия бытия, сознания и познания.

Тема 2.1 Проблема бытия в философии

Тема 2.2. Проблема развития в современной философии и науке

Тема 2.3. Философские проблемы сознания

Тема 2.4. Проблема познания в философии. Научное познание.

Модуль 3. Бытие человека в современном мире

Тема 3.1. Проблема человека в философии.

Тема 3.2. Проблема смысла человеческого существования.

Тема 3.3. Человек в мире духовных ценностей.

Тема 3.4. Человек в информационно-техническом мире.

Модуль 4. Социальная философия

Тема 4.1. Общество как предмет философского осмысления.

Тема 4.2. Особенности, проблемы и перспективы современной цивилизации.

Тема 4.3. Глобальные проблемы современности и пути их решения.

Б1. Б.01.05. «Русский язык и культура речи»

Цели и задачи дисциплины

Цель – формирование культуры и интеллектуально-творческого потенциала личности будущего специалиста.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

расширение этических знаний студентов,

выработка профессиональной этики для успешной самореализации будущих специалистов в их дальнейшей деятельности.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- задачи, функции, принципы и этические категории;
- исторические предпосылки зарождения этики;
- идеи гуманизма на разных этапах человеческой духовной культуры;
- структуру и свойства морали как специфические формы общественных отношений;
- основные и специфические функции морали;
- влияние личных качеств специалиста на взаимоотношения с сотрудниками;
- значение личностного смысла профессиональной деятельности;
- основные критерии профессиональной этики;
- нормы поведения, характер взаимоотношений в обществе и ценности качеств личности;
- содержание и сущность философских и морально-этических представлений;
- характер, специфику, структуру нравственных отношений;
- особенности содержания и структуры профессиональной этики.

Уметь:

- анализировать методы позволяющие изучать этическую эрудицию, ценностные ориентации и нравственную специалиста;
- анализировать подходы к этике на разных культурно-исторических этапах развития общества;
- осуществлять педагогическую диагностику и оценивать уровень признаков деградации личности;
- анализировать и выделять уровни регуляции в отношениях между людьми;
- анализировать и выделять общественные и индивидуальные интересы через функции морали;
- внимательно и справедливо осуществлять контрольно-оценочную деятельность;

- различать объективные и субъективные условия развития педагогического творчества;

- анализировать свое поведение и признавать свои ошибки.

Владеть:

- методами самоанализа, самоконтроля собственной профессиональной деятельности;

- методами построения взаимоотношений на разных уровнях подсистемы;

- методами выявления закономерностей в видах профессиональной этики, объектом которых является человек.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Структурные и коммуникативные свойства языка.

Тема 1.1. Язык – знаковая система.

Тема 1.2. Формы существования языка.

Тема 1.3 Литературный язык.

Модуль 2. Культура речи. Коммуникативные качества речи.

Тема 2.1 Язык и речь.

Тема 2.2. Правильность как коммуникативное качество речи.

Тема 2.3. Чистота как коммуникативное качество речи.

Тема 2.4 Богатство и разнообразие как коммуникативное качество речи.

Тема 2.5 Выразительность как коммуникативное качество речи.

Тема 2.6. Точность как коммуникативное качество речи.

Тема 2.7 Логичность как коммуникативное качество речи.

Тема 2.8 Доступность как коммуникативное качество речи.

Тема 2.9 Уместность как коммуникативное качество речи.

Модуль 3. Функциональные стили современного русского языка.

Тема 3.1 Общая характеристика функциональных стилей.

Тема 3.2 Официально-деловой стиль.

Тема 3.3 Научный стиль.

Тема 3.4. Газетно-публицистический стиль.

Тема 3.5 Разговорно-обиходный стиль.

Тема 3.6 Художественный стиль.

Модуль 4. Основы ораторского искусства.

Б1.О.01.04

Иностранный язык

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - сформировать практическое владение иностранным языком как вторичным средством письменного и устного общения в сфере профессиональной деятельности**.**

Задачи изучения дисциплины:

- реализуются образовательные и воспитательные задачи обучения языку, входящие составной частью в вузовскую программу гуманитаризации высшего образования**.**

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные коммуникативные лексико-грамматические структуры, необходимые для общения в повседневных типовых ситуациях;
- стереотипы речевого поведения, характерные для определения социальных и коммуникативных ролей, знакомство с основами культуры общения;
- словарный запас, необходимый для понимания и составления тем, текстов, понимания и обсуждения различных видов текстов.

Уметь:

Аудирование:

- понимать тексты, составленные на базе пройденного лексико-грамматического материала.

Говорение:

- делать сообщение и свободно высказываться по пройденным темам;
- поддерживать разговор в рамках типовых эпизодов общения;

Чтение:

- бегло читать литературу любого рода с различными целями (изучение, ознакомление, просмотр), пользуясь также толковым англо-английским словарем.

Письмо:

- писать орфографические диктанты, излагать письменно прослушанный или прочитанный текст, писать изложение.

Владеть:

- навыками монологической и диалогической (спонтанной и подготовленной) речи в ситуациях официального и неофициального общения в пределах изученного языкового материала;
- продуктивной письменной речью официального и нейтрального характера в пределах изученного языкового материала..

Основные разделы программы:

Тема 1. О себе. Описание людей

Тема 2. Города. Страны.

Тема 3. Семья. Взаимоотношения между людьми.
Тема 4. Покупки.
Тема 5. Спорт, Здоровый образ жизни.
Тема 6. Работа.
Тема 7. Защита окружающей среды.
Тема 8. Образование. Стиль и образ жизни.
Тема 9. Пища в жизни человека. Состав пищи: белки, жиры, углеводы.
Тема 10. Химическая наука и производство.
Тема11. Процессы и аппараты химической технологии.
Тема12.Контроль качества продуктов питания.

Б1.О.01.05
Правоведение

Цели и задачи дисциплины

Цель формирование у студентов основ правовых знаний, обеспечивающих усвоение сущностных характеристик права, умение ориентироваться в системе законодательства и практике его применения, а также возможность дальнейшего углубленного изучения отдельных правовых дисциплин; дать обучающимся объем правовых знаний, необходимых для практического применения правовых норм, а также способствовать воспитанию у них уважения к праву, понимания необходимости строгого соблюдения и исполнения нормативных правовых актов.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

- овладение студентами комплексом знаний об основных понятиях, принципах, категориях и положениях права;
- освоение методик поиска необходимой информации, формирование источниковой и библиографической базы для обеспечения их юридически грамотного использования в изучаемой области общественных отношений;
- обучение студентов ориентированию в действующем законодательстве и его применению к правоотношениям;
- ознакомление студентов с действующей системой организации государственного регулирования правоотношений с учетом современных условий и развивающихся на их фоне тенденций;
- изучить основы конституционного (государственного) права, особенно в части основ конституционного строя, прав и свобод человека и гражданина;

- изучить общие положения основополагающих отраслей права российской правовой системы: административного, финансового, уголовного, экологического, гражданского, семейного, трудового права, а также правовых основ защиты государственной тайны;

- приобрести начальные практические навыки работы с законами и иными нормативными правовыми актами (т.е. поиск необходимых нормативных актов, соответствующих норм и т. д.).

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные положения о государстве и праве;
- сущность и содержание основных понятий и категорий государства и права;
- основы правовых статусов субъектов правоотношений;
- механизм правового регулирования правоотношений.

Уметь:

- оперировать юридическими понятиями и категориями;
- анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения;
- решать задачи, соответствующие его квалификации и квалификационным требованиям, указанным в Государственном образовательном стандарте;
- обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решений, а также совершать действия, связанные с реализацией гражданско-правовых норм;
- анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы;
- совершать юридические действия в точном соответствии с законом;
- осуществлять правовую экспертизу нормативных правовых актов;
- давать квалификационные юридические заключения и консультации;
- правильно составлять и оформлять юридические документы.

Владеть:

- юридической терминологией;
- навыками работы с правовыми актами;
- навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности;
- навыками анализа правоприменительной и правоохранительной практики;
- навыками разрешения правовых проблем и коллизий;
- навыками реализации норм материального и процессуального права.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Раздел I. Общество и государство.

Тема 1.1. Происхождение права и государства.

Тема 1.2. Понятие и сущность государства.

Тема 1.3. Гражданское общество и правовое государство.

Тема 1.4. Понятие права, правопонимание и социальное назначение права.

Тема 1.5. Источники права.

Тема 1.6. Правовые правоотношения.

Тема 1.7. Правомерное поведение. Правонарушение и юридическая ответственность.

Тема 1.8. Правотворчество и законодательный процесс.

Тема 1.9. Законность и правопорядок.

Раздел 2. Основы отраслей российского права.

Тема 2.1. Конституционное право – ведущая отрасль российского права.

Тема 2.2. Основы гражданского права.

Тема 2.3. Основы трудового права.

Тема 2.4. Основы семейного права.

Тема 2.5. Основы административного права.

Тема 2.6. Основы правового регулирование экономической (профессиональной) деятельности и основы законодательства в области финансов.

Тема 2.7. Основы уголовного права.

Тема 2.8. Основы экологического права и земельного законодательства.

Тема 2.9. Современное международное право и мировой порядок.

Б1.О.01.06
Духовно-нравственное воспитание

Цели и задачи дисциплины

Цель: репрезентация казачества как самобытного духовно-религиозного, исторического, социального, культурно-эстетического и этнопсихологического феномена..

Задачи изучения дисциплины:

- формирование понятийного аппарата дисциплины;

- изучение различных концепций генезиса и становления духовной культуры казачества;

- ознакомление с православными основами культуры российского казачества;

- освоение теоретических, практических и организационных основ культуры российского казачества в контексте его роли в современном социуме и государственно-политической системе;

- формирование общих знаний студентов об основных закономерностях культурно-исторического развития военно-патриотической культуры казачества и ее выдающихся представителях;

- изучение семейных и образовательных традиций в культуре казачества;

- формирование представлений о потенциале развития, перспективах интеграции духовно-нравственной культуры и принципов патриотического служения современного казачества в современном обществе.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- историко-культурные этапы становления и развития этнопсихологии и этнокультуры казачества;

- теоретико - методологические принципы культурно – исторического подхода к исследованию особенностей этнопсихологического, духовного и культурного развития казачества и его традиций;

- содержание понятий «культура», «история», «мировоззрение», «этнокультура», «этнопсихология», «культурно-историческая ментальность», их взаимосвязь в контексте формирования и развития национального самосознания казачьей народности;

- культурно - исторические факторы, оказывающие влияние на развитие личности и психики человека в конкретных геополитических, идеологических и духовно-религиозных обстоятельствах развития;

- основные культурно-исторические механизмы развития личности и миропонимания казака в онтогенезе, процессах обучения, воспитания, межличностного и межкультурного взаимодействия;

- выдающихся представителей духовной, воинской, научной и культурной элиты казачества, видных деятелей искусства, литературы, образования, творческой интеллигенции из казачьих родов.

Уметь:

- выполнять самостоятельные научно-практические задания, предусмотренные программой дисциплины;

- свободно и адекватно использовать специальные термины;

- ориентироваться в различных видах и формах проявления казачьей культуры;

- эффективно применять методы работы с научной литературой по культурологической, исторической, культурно – исторической, философской, психологической и педагогической проблематике;

- применять конструктивные методы и методики, адекватные целям и задачам культурно – исторических и культурно – психологических исследований по проблематике культуры казачества;

- участвовать в культурных мероприятиях, научных форумах и конференциях, требующих компетентного владения информацией о культуре, традициях, воинском служении и актуальных проблемах казачества.

Владеть:

- самостоятельно изучать, понимать, интерпретировать научную и методическую литературу по проблематике истории и культуры казачества;

- эффективные психотехнические приемы педагогических коммуникаций в ходе дискуссий и презентаций;

- владение навыками межкультурной коммуникации;

- конструктивное использование инновационных методов развивающего обучения и воспитания субъектов разных возрастных групп; владение приемами решения возможных конфликтов в ходе образовательного и воспитательного процессов;

- применение системы этических, художественно-эстетических и общекультурных подходов к выполнению любых психолого-педагогических и культурных мероприятий, посвященных проблеме казачества;

- реализацию авторского подхода при реализации проектных заданий.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Историко-культурная эволюция казачества.

Тема 1.1. Концепции происхождения.

Тема 1.2. Определение, этнокультура, этнопсихология.

Тема 1.3. Гетман К.Г. Разумовский в истории казачества.

Раздел 2. Казачество и Церковь: традиции благочестия и потенциал развития.

Тема 2.1. Древнехристианский аскетизм как первооснова православной антропологии.

Тема 2.2. Преподобный Сергий Радонежский: Золотой век святости в истории отечественной культуры.

Тема 2.3. Преемственность традиций святости и социокультурного служения в российском казачестве.

Тема 2.4. Эволюция возрождения православной культуры в современной России. Вклад российского казачества.

Тема 2.5. Перспективы взаимодействия казачества и Церкви.

Раздел 3. Патриотическое служение казачества. Духовные покровители. Воинская культура и защита Отечества.

Тема 3.1. Духовно-патриотическая миссия русского православного воинства: святые Феодор Санаксарский и адмирал Феодор Ушаков.

Тема 3.2. Казачество в войне 1812 года.

Тема 3.3. Воинский, научный и духовный подвиг митрополита Серафима (Чичагова).

Тема 3.4. Военные подвиги донского казачества: именная летопись.

Тема 3.5. Патриотическое служение казачества в годы Великой Отечественной войны и послевоенный период.

Раздел 4. Традиции образования и воспитания казаков: духовная преемственность, актуальные проблемы и перспективы.

Тема 4.1. Творчество М.В. Ломоносова в ценностях русской образовательной культуры и приоритетах казачества.

Тема 4.2. Наука и просвещение в деятельности ученых-иерархов Русской Православной Церкви (XIX-XXI вв.).

Тема 4.3. Политическая культура и гражданственность деятелей Русской Православной Церкви в военный период как предмет патриотического воспитания казачьей молодежи.

Раздел 5. Российское казачество в системе межкультурныз связей. Зарубежное казачество.

Тема 5.1. Международное участие российского казачества в исторической ретроспективе и современности.

Тема 5.2. Возможности межкультурного взаимодействия.

Тема 5.3. Зарубежное казачество: опыт культурной преемственности.

Раздел 6. Перспективы служения казачества в современной России.

Тема 6.1. Практика восстановительного этапа: проблемы и потенциал развития.

Тема 6.2. Образ современного казачества в общественном сознании: поиск позитивных оснований.

Тема 6.3. Духовный вектор консолидации и социокультурной миссии казачества.

Раздел 7. Казачество в культуре и искусстве: художественно-эстетический аспект.

Тема 7.1. Духовные основы музыкального творчества и русской певческой культуры.

Тема 7.2. Кубанский казачий хор как выдающийся феномен музыкального искусства.

Тема 7.3. Тема казачества в литературе, живописи, музыкальных произведениях, кинематографе.

Б1.О.01.09
Психология

Цели и задачи дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины являются:

- формирование системных представлений и понимания психологической

сущности управленческой деятельности;

- овладение основными социально-психологическими методами управления;

- развитие мотивации личностного роста.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

- изучение теоретико-методологических основ психологии управления, включающее знакомство с концепциями, понятиями, закономерностями психологии управления;

- выявление психологических особенностей управленческого труда;

- овладение психологическим анализом личности в процессе управленческих взаимодействий;

- формирование знаний о закономерностях межличностных взаимоотношений в организации;

- ознакомление с технологиями оптимизации управленческих взаимоотношений.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- психологические аспекты управления, способы разрешения конфликтных ситуаций в коллективе;

- социально-психологические основы управленческой деятельности;

- методики изучения психологических явлений в сфере управления.

Уметь:

- выделить психологическую составляющую процесса управления;

- анализировать психологические особенности эффективности управления;

- разбираться в особенностях психологии индивида и группы;

- использовать в своей деятельности социально-психологические приемы

управленческого общения;

- эффективно взаимодействовать и влиять на поведение других;

- ставить задачи перед специалистами в области у правления персоналом.

Владеть:

- приемами самоанализа и саморазвития, механизмами управления групповыми явлениями и процессами, способами преодоления конфликтных ситуаций.

Основные разделы программы:

Модуль 1.

Тема 1.1. Психологическая концепция управления.

Тема 1.2. Психология субъекта управленческой деятельности.

Тема 1.3. Психология управления групповыми и процессами.

Модуль 2.

Тема 2.1 Психология управленческого общения.

Тема 2.2. Психология организационного поведения.

Тема 2.3. Психология управления конфликтами.

Модуль 3.

Тема 3.1. Психологические проблемы организации.

Тема 3.2. Социально-психологические основы принятия управленческих решений.

Тема 3.3. Психологические аспекты самоменеджмента руководителя.

Тема 3.4. Психология субъекта управленческой деятельности.

Б1.О.01.10
Физическая культура и спорт

Цели и задачи дисциплины

Цель - формирование личной физической культуры студента как системного качества личности, неотъемлемого компонента общей культуры будущего специалиста, способного реализовать ее в социально-профессиональной деятельности и в семье, а также 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.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

– содействие разностороннему развитию, физическому совершенствованию личности;

– включение в реальную физкультурно-оздоровительную и спортивную практику;

– содействие обеспечению успешной подготовки к будущей профессиональной деятельности через формирование профессионально важных физических и психофизиологических качеств личности;

– формирование потребности студентов в систематических занятиях физической культурой и спортом, физическом самосовершенствовании;

– содействие сохранению и укреплению здоровья через использование доступных средств физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности;

– формирование потребности в здоровом образе жизни;

– формирование знаний, умений и навыков, обеспечивающих успешность самонаблюдений и самооценки функционального состояния организма;

– формирование навыков самостоятельной организации досуга с использованием средств физической культуры и спорта.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основы физической культуры.

Уметь:

- применять методы и средства физической культуры.

Владеть:

- навыками правильного использования методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Основные разделы программы:

Тема 1. Особенности физкультурного образования. Место физической культуры и спорта в системе общей культуры.

Тема 2.Социально-биологические основы физической культуры.

Тема 3. Основы здорового образа жизни.

Тема 4. Физическая тренировка в обеспечении здоровья.

Тема 5. Средства и методы физической культуры в регулировании работоспособности.

Тема 6. Общая физическая и специально физическая подготовка.

Тема 7. Современные оздоровительные технологии.

Тема 8. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Б1.О.01.11
Безопасность жизнедеятельности

Целями дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» являются формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Задачи дисциплины:

- Овладение студентами понятийным аппаратом и терминологией в области безопасного и здорового образа жизни;
- Формирование у студентов представлений об основах безопасности жизнедеятельности, сущности опасных и чрезвычайных ситуаций, поражающих факторах;
- Формирование знаний о принципах, методах, средствах и системах обеспечения безопасности и формирования здоровья;
- Воспитание мировоззрения и культуры безопасного и здоровьесберегающего мышления, поведения и деятельности в различных условиях.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду;
- методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- базовые законодательные и нормативные правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности;
- принципы обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания, оптимизации условий деятельности;
- последствия воздействия на человека травмирующих и поражающих факторов;
- базовые методы идентификации опасностей;
- основные методы и средства обеспечения безопасности, экологичности и устойчивости жизнедеятельности в техносфере;

- основные способы повышения устойчивости функционирования объектов экономики и территорий в чрезвычайных ситуациях;

- мероприятия по защите населения и персонала в чрезвычайных ситуациях, включая военные условия и основные способы ликвидации их последствий;

Уметь:

- идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать их риск;

- выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

- выбирать способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности;

Владеть:

- законодательными и правовыми актами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями к безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности;

- базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности и защиты окружающей среды;

- методами контроля основных параметров среды обитания, влияющих на здоровье человека;

- базовыми способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Безопасность в техносфере.

Тема 1.1. Введение в безопасность. Основные понятия и определения в техносферной безопасности.

Тема 1.2. Идентификация и воздействие на человека и среду обитания вредных и опасных факторов.

Тема 1.3. Обеспечение комфортных условий жизнедеятельности человека.

Тема 1.4. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов антропогенного и техногенного происхождения.

Модуль 2. Основы электромагнитной безопасности.

Тема 2.1. Виды неионизирующих электромагнитных полей и их воздействие на человека.

Тема 2.2. Нормирование и защита от последствий воздействия электромагнитных излучений.

Тема 2.3. Система комплексной защиты пользователей ПЭВМ.

Модуль 3. Безопасность в условиях ЧС.

Тема 3.1. Нормативно-правовое регулирование по подготовке к защите и по защите населения в условиях ЧС природного и техногенного характера, их классификация.

Тема 3.2. Действия казачьих сообществ при угрозе и возникновении ЧС природного характера.

Тема 3.3. Действия казачьих сообществ при угрозе и возникновении ЧС техногенного характера, а также при угрозе и совершении террористических актов.

Б1.О.01.13
Экономика

Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование экономических знаний в различных сферах деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение теоретических основ функционирования рыночной экономики, основных экономических понятий, методов, приемов, экономических законов и экономических отношений;

- формирование базовых знаний, умений и навыков, самостоятельно и объективно анализировать экономические процессы на макро- и микроуровне и принимать правильные управленческие решения в условиях рыночной экономики и экономических кризисов.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- экономические основы при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах.

Уметь:

- использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах.

Владеть:

- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах.

Основные разделы программы:

Тема 1. Общие вопросы экономической науки.

Тема 2. Рынок. Спрос и предложение. Поведение потребителя в рыночной экономике.

Тема 3. Производство и фирма. Издержки. Конкуренция.

Тема 4. Рынки факторов производства.

Тема 5. Национальная экономика и ее важнейшие показатели.

Тема 6. Экономический рост и экономические циклы.

Тема 7. Макроэкономическое равновесие.

Тема 8. Государственные расходы и налоги.

Тема 9. Деньги и их функции.

Б1.О.01.14
Менеджмент

Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование основополагающих представлений об управлении социальными системами и об эволюции этих представлений, способность находить организационно-управленческие решения и готовность нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение основных теоретических вопросов;
- рассмотрение существующего российского и зарубежного практического опыта по управлению организацией.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные методы к самоорганизации и самообразованию.

Уметь:

- принимать решения в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций.

Владеть:

- навыками проектирования организационных структур, планирования и осуществления мероприятий, распределения и делегирования полномочий с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия.

Основные разделы программы:

Тема 1. Введение в менеджмент.

Тема 2. Эволюция концепций менеджмента.

Тема 3. Организация как система управления.

Тема 4. Функции менеджмента.

Тема 5. Организационные структуры управления.

Тема 6. Управленческие решения в системе менеджмента.

Тема 7. Коммуникации в системе менеджмента.

Тема 8. Социально-психологические аспекты менеджмента.

Тема 9. Особенности управления предприятием в современных условиях.

Тема 10. Оценка эффективности менеджмента.

Тема 11. Особенности международного менеджмента.

Б1.О.01.15
Казачество на службе отечеству

Цели дисциплины – способствовать формированию образовательного пространства, воздействующего на развитие личности патриота

Ставрополья на основе изучения исторически сложившихся традиций казачества и методов духовно-нравственного, психологического, гражданского и военно-патриотического воспитания.

Задачи дисциплины:

- реализовать в практической деятельности принципы государственной политики и общие требования к содержанию образования, сформулированные в Законе «Об образовании в Российской Федерации»
- воспитание гражданственности и любви к Родине;
- защита системой образования национальных культур и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;
- формирование у учащихся картины мира, адекватной современному уровню знаний;
- формирование мировоззренческой, нравственной культуры;
- гуманизация и гуманитаризация процесса образования.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения курса студент должен:

знать:

- историю родного края, культуру населяющих его народов;
- историю зарождения и развития казачества в России;
- понимать место и роль казачьих сообществ в составе Российского государства.

уметь:

- на примере героических подвигов российских казаков, воспитывать в себе чувство патриотизма, любви к Родине;
- применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- использовать полученные знания в повседневной жизни, перенимать опыт предыдущих поколений в решении межнациональных и межрелигиозных проблем.

владеть:

- навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

- комплексом знаний об истории казачества в России, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- гражданской позицией как ответственного и активного члена российского общества;

- сформированным мировоззрением, соответствующему современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Версии происхождения донского казачества

Модуль 2. Казачество в российской империи

Тема 2.1. Донские казаки в войнах России XVIII века.

Тема 2.2. Атаманы С.Д. Ефремов, В.П. Орлов, А.К. Денисов.

Тема 2.3. Социально-экономическое развитие дона в XVIII – первой половине XIX вв.

Тема 2.4. Донцы в войнах России XIX – начала XX вв.

Тема 2.5. Атаманы М.И. Платов, Я.П. Бакланов.

Модуль 3. Социально-экономическое развитие дона в пореформенный период

Тема 3.1. Область войска донского в начале XX века.

Тема 3.2. Дон в революционных событиях 1917 года и гражданской войне.

Тема 3.3. Атаманы: А.М. Каледин, П.Н. Краснов и др.

Тема 3.4. Советская власть и донское казачество в 1920-1930 гг.

Тема 3.5. Строительство сталинского социализма.

Тема 3.6. Участие донских казаков в Великой Отечественной войне.

Тема 3.7. Казачество в СССР 1950-1980-е гг.

Тема 3.9. Возрождение казачества: проблемы и перспективы.

Б1.О.02.01

Основы информационных технологий

Цели и задачи дисциплины

Основными **целями** изучения дисциплины являются:

- развитие пространственного представления и конструктивно-геометрического мышления;

- развитие способностей к анализу и синтезу пространственных форм и отношений на основе графических моделей пространства, практически реализуемых в виде чертежей технических объектов, а также выработка знаний, умений и навыков, необходимых для выполнения и чтения технических чертежей различного назначения, выполнения эскизов;

- составления конструкторской и технической документации производства с применением программных и технических средств компьютерной графики.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомления с теоретическими основами построения изображений (включая аксонометрические проекции) точек, прямых, плоскостей и отдельных видов линий, поверхностей);
- приобретение навыков решения задач на взаимную принадлежность и взаимное пересечение геометрических фигур, а также на определение натуральных величин геометрических фигур;

получение опыта определения геометрических форм деталей по их изображениям;

- ознакомление с изображениями различных видов соединений деталей, наиболее распространенных в специальности;
- приобретение навыков чтения чертежей сборочных единиц, а также умение выполнять эти чертежи с учетом требований стандартов ЕСКД;
- приобретение навыков выполнения чертежей с использованием графической системы «Компас».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- теоретические основы и прикладное значение инженерной и компьютерной графики;
- способы отображения пространственных форм на плоскости;
- основные понятия инженерной графики;
- возможности компьютерного выполнения чертежей.

Уметь:

- использовать знания и понятия инженерной и компьютерной графики;
- определять геометрическую форму деталей по их изображениям;
- понимать принцип работы конструкции, показанной на чертеже;
- строить изображения простых предметов;
- выполнять и читать чертежи технических изделий;
- выполнять эскизы и чертежи технических деталей и элементов конструкций, учитывая требования стандартов ЕСКД.

Владеть:

- методами расчетов на основе знаний инженерной и компьютерной графики;
- способами решения на чертежах основных метрических и позиционных задач;

- методами построения эскизов, чертежей стандартных деталей, разъемных и неразъемных соединений деталей и сборочных единиц;

- методами построения и чтения чертежей сборочных единиц.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Теоретические основы построения чертежей.

Тема 1.1. Проецирование точки, линии, плоскости.

Тема 1.2. Ортогональные и аксонометрические проекции геометрических тел.

Тема 1.3. Метрические и позиционные задачи.

Раздел 2. Чертежи технических изделий.

Тема 2.1. Виды изделий и конструкторских документов. Изображения соединений деталей.

Тема 2.2. Выполнение и деталирование чертежей сборочных единиц**.**

Раздел 3. Основы компьютерной графики.

Тема 3.1. Объекты главного окна. Привязки.

Тема 3.2. Системы координат.

Б1.О.03.01
Высшая математика

Цели и задачи дисциплины

Основными целями изучения дисциплины являются:

- подготовка в области фундаментальной математики; формирование общекультурных и профессиональных компетенций;

- привитие навыков современных видов математического мышления, формирование готовности использования математических методов в практической и профессиональной деятельности;

- формирование умения разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;

- применение математических понятий при описании типовых профессиональных задач и использование математических методов при их решении.

Задачи изучения дисциплины:

- повысить математическую культуру и формирование логического мышления;

- подготовка в области фундаментальной математики;

- формирование общекультурных и профессиональных компетенций;

- привитие навыков современных видов математического мышления;

- формирование готовности использования математических методов в практической и профессиональной деятельности;

- формирование умения разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;

- применение математических понятий при описании типовых профессиональных задач и использование математических методов при их решении.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- методы линейной алгебры и аналитической геометрии; методы дифференциального и интегрального исчисления, методы решения дифференциальных уравнений первого и второго порядков;

- основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики;

- основные понятия математического анализа, линейной алгебры и аналитической геометрии.

Уметь:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;

- применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;

- решать типовые задачи.

Владеть:

- методами математического описания типовых профессиональных задач, применять математические методы при их решении и интерпретировать полученные результаты.

Основные разделы программы:

Тема 1. Элементы линейной алгебры и аналитической геометрии.

Тема 2. Элементы математического анализа

Тема 3. Элементы теории дифференциальных уравнений.

Тема 4. Элементы дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики.

Б1.О.03.02
Физика

Цели и задачи дисциплины

Основными целями изучения дисциплины являются:

- дать целостное представление о содержании, основных понятиях, концепциях и методах современной физической науки.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование представления о месте и роли физики в современном мире;
- формирование системы основных понятий, используемых для описания важнейших физических моделей и физических методов, и раскрытие взаимосвязи этих понятий;
- ознакомление обучающихся с элементами аппарата физики, необходимого для решения теоретических и практических задач;
- освоение основных приемов решения задач по разделам дисциплины;
- формирование навыков самостоятельного изучения специальной литературы;
- развитие логического мышления, навыков физического исследования явлений и процессов, связанных с профессиональной деятельностью;
- формирование навыков самостоятельной работы, организации исследовательской работы.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные физические явления, фундаментальные понятия, законы и теории следующих разделов физики:
- механики,
- термодинамики и молекулярной физики,
- электричества и магнетизма,
- оптики,
- основ физики атома и атомного ядра;
- основные методы теоретического и экспериментального исследования; методы измерения различных физических величин

Уметь:

- разобраться в физических принципах, используемых в изучаемых специальных дисциплинах;
- решать физические задачи применительно к изучаемым специальным дисциплинам и прикладным проблемам будущей специальности;
- измерять основные величины в механике, термодинамике, электротехнике, оптике.

Владеть:

- методами измерения основных величин в механике, термодинамике, электротехнике, оптике.

Основные разделы программы:

Модуль 1.

1. Механика.

Тема 1.1. Кинематика поступательного и вращательного движения.

Тема 1.2. Динамика поступательного и вращательного движения в классической механике.

Тема 1.3. Элементы релятивистской механики.

2. Молекулярная физика и термодинамика.

Тема 2.1. Основы молекулярно–кинетической теории.

Тема 2.2. Основы термодинамики**.**

Тема 2.3. Явления переноса в термодинамически неравновесных системах. Реальные газы.

Модуль 2.

3. Электричество и магнетизм.

Тема 3.1. Электрическое поле в вакууме и в веществе.

Тема 3.2. Магнитостатика.

Тема 3.3. Основы классической электродинамики.

4. Оптика.

Тема 4.1. Волновая оптика.

Тема 4.2. Квантовая природа излучения.

5. Основы физики атома и атомного ядра.

Тема 5.1. Элементы квантовой механики.

Тема 5.2. Основы квантовой природы атома.

Тема 5.3. Элементы физики атомного ядра и элементарных частиц.

Б1.О.03.03
Иностранный язык в профессиональной деятельности

Цели и задачи дисциплины

Цель данной дисциплины – обучение студентов активному владению иностранным языкам как вторичным средством формирования и формулирования мысли, т.е. умению адекватно намерению и ситуации общения выражать свои мысли на иностранном языке и понимать мысли, выраженные или выражаемые на данном языке. Главной особенностью этого учебного предмета является его профессионально – ориентированный характер: приобретение навыков деловой коммуникации.

Задачи изучения дисциплины:

- Изучение и использование на практике лексических, грамматических и фонетических единиц в процессе порождения и восприятия иноязычных высказываний;

- Формирование умений построения целостных, связных и логичных высказываний разных функциональных стилей в устной и письменной

профессионально значимой коммуникации на основе понимания различных видов текстов при чтении и аудировании;

- Формирование умений использовать язык в определенных функциональных целях в зависимости от особенностей социального и профессионального взаимодействия.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные коммуникативные лексико-грамматические структуры, необходимые для общения в повседневных типовых ситуациях;

- стереотипы речевого поведения, характерные для определения социальных и коммуникативных ролей, знакомство с основами культуры общения;

- словарный запас, необходимый для понимания и составления тем, текстов, понимания и обсуждения различных видов текстов.

Уметь:

Аудирование:

- понимать тексты, составленные на базе пройденного лексико-грамматического материала.

Говорение:

- делать сообщение и свободно высказываться по пройденным темам;

- поддерживать разговор в рамках типовых эпизодов общения;

Чтение:

- бегло читать литературу любого рода с различными целями (изучение, ознакомление, просмотр), пользуясь также толковым французским словарем. Виды текстов: несложные прагматические тексты и тексты по широкому и узкому профилю специальности.

Владеть:

- навыками монологической и диалогической (спонтанной и подготовленной) речи в ситуациях официального и неофициального общения в пределах изученного языкового материала;

- продуктивной письменной речью официального и нейтрального характера в пределах изученного языкового материала.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Представление компании.

Раздел 2. Устройство на работу.

Раздел 3. Деловое общение.

Раздел 4. На производстве.

Раздел 5. Рабочая обстановка.

Раздел 6. Официальные встречи.

Раздел 7. Деловая корреспонденция.

Раздел 8. Сфера профессиональной деятельности.

Б1.О.03.04
Неорганическая химия

Целью освоения дисциплины «Неорганическая химия» является формирование уровня освоения компетенций обучающегося в области неорганической химии.

Задачи изучения дисциплины заключаются:

- в получении обучающимися представлений о сущности химических явлений;
- создании прочных знаний фундаментальных понятий, законов общей химии, химических свойств элементов и их соединений;
- приобретении способности использовать полученные знания, умения и навыки как при изучении последующих химических и специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции;
- формировании научного мировоззрения, играющего важную роль в развитии образного мышления и в творческом росте будущих бакалавров;
- формировании знаний основных законов химии и химических свойств элементов и их соединений, глубокое понимание и применение которых позволят как совершенствовать существующие, так и создавать новые технологические процессы для обеспечения сохранения качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции перерабатывающей промышленности.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные химические понятия и законы и их применение при разработке технологических процессов; основные закономерности протекания химических реакций; основы электрохимии;
- общие физико-химические свойства металлов и неметаллов и их соединений; общие свойства растворов электролитов и неэлектролитов; закономерности протекания электрохимических процессов;
- современные представления о строении атома и природе химической связи; основные типы химической связи и механизмы их образования в соединениях различных классов; зависимость физико-химических свойств веществ от типа связей в молекулах;

Уметь:

- проводить простейшие стехиометрические расчеты по химическим формулам и уравнениям; рассчитывать термодинамические функции: энтальпию, энтропию, энергию Гиббса;

- проводить расчет энергетического эффекта химической реакции; оценивать термодинамическую возможность протекания самопроизвольного процесса; определять направление смещения химического равновесия при воздействии на систему различных факторов;

- определять тип связи, характерный для молекулы, исходя из свойств образующих ее атомов; составлять уравнения обменных реакций в растворах электролитов;

Владеть:

- навыками составления реакций окисления-восстановления; расчета водородного показателя в растворах электролитов; работы с учебной, научной и справочной литературой по химии;

- навыками экспериментального определения скорости химической реакции; расчета изменения скорости реакции при изменении концентраций и давления; составления реакций взаимодействия металлов с водой, водными растворами солей, кислот, щелочей;

- навыками составления электронных и электронно-графических формул атомов элементов; определения кислотности среды при электролитической диссоциации кислот, оснований и солей.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Строение вещества и общие закономерности химических процессов.

Тема 1.1. Современные представления о строении атома.

Тема 1.2. Химическая связь и строение молекул. Комплексные соединения.

Тема 1.3. Основы химической термодинамики.

Тема 1.4. Химическая кинетика и равновесие.

Раздел 2. Растворы.

Тема 2.1. Свойства растворов.

Тема 2.2. Окислительно-восстановительные реакции. Основы электрохимии.

Раздел 3. Металлы и их соединения.

Тема 3.1. Щелочные металлы.

Тема 3.2. Щелочноземельные металлы.

Тема 3.3. Подгруппа алюминия.

Тема 3.4. Переходные металлы

Раздел 4. Неметаллы и их соединения

Тема 4.1. Подгруппа углерода
Тема 4.2. Подгруппа азота
Тема 4.3. Подгруппа кислорода
Тема 4.4. Подгруппа галогенов

Б1.О.03.05
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа

Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование уровня освоения компетенций обучающегося в области аналитической химии и физико-химических методов анализа.

Задачи изучения дисциплины заключаются:

- в подготовке специалистов, владеющих теоретическими основами и практическими приемами элементного и вещественного лабораторного анализа при помощи основных химических и инструментальных методов анализа, умеющих проводить обработку результатов аналитических измерений и знающих методы отбора проб объектов окружающей среды;
- приобретении обучающимися способности использовать полученные знания, умения и навыки как при изучении последующих химических и специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции;
- формировании у обучающихся научного мировоззрения, играющего важную роль в развитии образного мышления и в творческом росте будущих бакалавров.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные методы отбора проб;
- основные методы выделения, разделения и концентрирования веществ;
- метрологические основы аналитической химии;
- основы качественного анализа;
- характерные качественные реакции определения катионов, анионов;
- ход анализа смеси катионов или анионов;
- теоретические основы основных химических и инструментальных методов анализа и их применение при технологическом контроле качества готовой продукции.

Уметь:

- самостоятельно осуществлять выбор метода анализа при технологическом контроле качества готовой продукции;

- применять методы выделения, разделения и концентрирования веществ при проведении лабораторного анализа;

- готовить растворы различных концентраций; проводить математическую обработку результатов измерений.

Владеть:

- навыками пробоподготовки анализируемого объекта при технологическом контроле качества готовой продукции;

- основными химическими (титриметрия, гравиметрия) и физико-химическими методами анализа (электрохимические методы анализа, атомная и молекулярная спектроскопия, хроматография);

- навыками работы с основным аналитическим оборудованием, посудой и реактивами.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Метрологические основы аналитической химии.

Тема 1.1. Метрологические основы аналитической химии.

Тема 1.2. Погрешности количественного химического анализа.

Тема 1.3. Сравнение результатов анализов

Раздел 2. Основные типы реакций, используемых в аналитической химии.

Тема 2.1. Основные типы реакций, используемых в аналитической химии.

Тема 2.2. Химические методы обнаружения.

Раздел 3. Отбор и подготовка пробы к анализу.

Тема 3.1. Отбор проб для лабораторного исследования и подготовка пробы к анализу.

Тема 3.2. Методы маскирования, разделения и концентрирования веществ в аналитической химии.

Раздел 4. Хроматографические методы анализа.

Тема 4.1. Хроматографические методы анализа.

Раздел 5. Химические методы анализа.

Тема 5.1**.** Гравиметрия.

Тема 5.2**.** Титриметрия.

Раздел 6. Электрохимические методы анализа.

Тема 6.1. Электрохимические методы.

Раздел 7. Спектроскопические методы анализа.

Тема 7.1. Спектроскопические методы анализа. Общие положения.

Тема 7.2. Атомная спектроскопия.

Тема 7.3. Молекулярная спектроскопия.

Б1.О.03.06

Органическая химия

Цели и задачи дисциплины

Цель учебной дисциплины - приобрести знания основных теоретических положений органической химии (о строении и реакционной способности важнейших классов органических соединений), сформировать целостную систему химического мышления**.** Изучение общих закономерностей химических взаимодействий органических соединений на основе их электронного строения и использовании полученных теоретических знаний для технологического регулирования производственных процессов химической технологии с последующим применением в профессиональной сфере и практических навыков включает:

- Производство и переработку полимеров;
- Химически основы технологии получения продукции из высокомолекулярных соединений полимерного характера;
- Управление качеством готовой продукции;
- Разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области переработки полимеров и эластомеров;
- Разработку нормативной и технической документации, технических регламентов;

обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;

- Участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

Задачи:

- Развитие представлений о генетических связях между отдельными классами органических соединений;
- Освоение приёмов и методов работы с органическими веществами;
- Освоение современных методов разделения, определения констант и доказательство строения органических соединений;
- Предсказание химического поведения полимера органического происхождения в различных внешних условиях.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные этапы развития органической химии, исторические факты открытия органических веществ;

- химические основы процесса получения полимеров из мономеров, основы синтеза мономеров;

- методы качественного и количественного анализа всех классов органических соединений.

Уметь:

- определять принадлежность органических соединений к определенным классам и группам на основе классификационных признаков; составлять формулы и давать названия по структурной формуле в соответствии с правилами номенклатуры ИЮПАК;

- составлять уравнения реакций получения органических соединений и реакций, характеризующих их химические свойства;

- работать с учебной и справочной литературой по органической химии.

Владеть:

- навыками безопасной работы с органическими веществами и химической аппаратурой;

- использованием справочной химической литературы;

- методами проведения химических реакций и процессов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Углеводороды и их галогенпроизводные.

Тема 1.1. Введение. Теоретические представления в органической химии.

Тема 1.2. Насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды.

Тема 1.3. Галогенпроизводные углеводородов.

Раздел 2. Кислородсодержащие органические соединения.

Тема 2.1. Спирты, фенолы, простые эфиры.

Тема 2.2. Альдегиды и кетоны.

Тема 2.3. Карбоновые кислоты и их функциональные производные

Раздел 3. Азотсодержащие органические соединения.

Тема 3.1. Нитросоединения.

Тема 3.2. Амины.

Тема 3.3. Азо- и диазосоединения

Раздел 4. Полифункциональные гетеросодержащие органические соединения.

Тема 4.1. Гидрокси- и оксокислоты.

Тема 4.1. Аминокислоты.

Раздел 5. Гетероциклические органические соединения.

Тема 5.1. Пятичленные гетероциклы.

Тема 5.2. Шестичленные гетероциклы.

Раздел 6. Углеводы.

Тема 6.1. Моносахариды.

Тема 6.2. Ди- и полисахариды.

Раздел 7. Способы идентификации органических соединений.

Тема 7.1. Качественная идентификация органических соединений.

Тема 7.2. Количественная идентификация органических соединений современными методами.

Б1.О.03.07
Инженерная графика

Цели и задачи дисциплины

Основными **целями** изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области современных информационных технологий и их применения в химической научной и производственной сферах.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование знаний о применении автоматизированных технологических комплексов в химических производствах, о построении и функционировании информационных и вычислительных сетей, их структуре, а также пакетов прикладных программ для совершенствования химических технологий и проектирования;
- овладение знаниями в области информационных технологий и систем автоматизации и проектирования в сферах химической технологии и организации производства;
- формирование профессиональных навыков использования прикладного программного продукта AutoCad 2007.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- методы автоматизированного сбора, передачи, обработки и накопления информации о параметрах технологических процессов;
- методы проектирования реляционных баз данных;
- способы применения вычислительной техники в рамках САПР для выбора, расчета, компоновки и графического изображения промышленных печей.

Уметь:

- анализировать химические процессы и производство как объект автоматизации и управления;
- выбирать структуру автоматизированных технологических комплексов, информационных и вычислительных сетей;

- проектировать базы данных в данной предметной области с получением программного продукта с помощью пакетов прикладных программ по разработке СУБД.

Владеть:

- представлением о применяемых для целей автоматизированного сбора, передачи, обработки и накопления информации технических средствах, включая промышленные контроллеры и управляющие ЭВМ; - о применении вычислительной техники для выбора, компоновки и графического изображения химических промышленных аппаратов.

Основные разделы программы:

Тема 1. Понятие информационной технологии.

Тема 2. Виды информационных технологий.

Тема 3. Организация информационных процессов.

Тема 4. Информационные технологии в различных областях деятельности.

Тема 5. Информационные технологии в распределенных системах.

Тема 6. Технологии компьютерного моделирования.

Тема 7. Технологии создания программного обеспечения (ПО).

Б1.О.03.08
Прикладная механика

Цели и задачи дисциплины:

Основными **целями изучения дисциплины** являются:

- освоение основ теории механизмов и машин, теорию работы, расчета и конструирования деталей и узлов общего назначения, широко используемых в пищевых машинах и оборудовании;

- приобрести новые знания и сформировать умения и навыки, необходимые для изучения специальных дисциплин;

- формирование у студентов навыков производственно-технологической, организационно-управленческой и проектно-конструкторской деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение общих принципов проектирования и конструирования, построения моделей и алгоритмов расчетов изделий машиностроения по главным критериям работоспособности, что необходимо при оценке надежности действующего оборудования отрасли в условиях эксплуатации, а также в процессе его модернизации или создания нового;

- научить обучающего основам проектирования машин и механизмов, рациональному выбору типа привода машины и составляющих его узлов, грамотному подходу к эксплуатации механизмов;

- изучение общих принципов расчета типовых изделий машиностроения;

- приобретение навыков проектирования и конструирования, обеспечивающих рациональный выбор материалов, форм, размеров и способов изготовления типовых изделий машиностроения.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

– основные типы механизмов, основы их структурного анализа, синтеза и область применения;

– определение, классификацию, назначение, принципы работы деталей машин и механизмов общего назначения;

– виды, причины выхода их из строя - критерии работоспособности;

– основы теории расчета и конструирования, выбора материалов деталей машин; направления повышения надежности и долговечности деталей и узлов.

Уметь:

- решать задачи анализа и синтеза простейших механизмов составлять расчетные схемы элементов конструкций, деталей машин, спроектировать в соответствии с техническим заданием конструкции, механизмы и универсальные детали и узлы, которые изучают в курсе "Прикладная механика";

- иметь навыки выполнения проекта механического привода пищевой машины.

Владеть:

- навыками участия в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности;

- навыками выполнения расчеты типовых деталей и узлов машин, пользуясь справочной литературой и стандартами;

- навыками разработки рабочей, проектной и технической документации, оформления законченных проектно-конструкторских работ;

– навыками самостоятельно овладевать новой информацией в процессе производственной и научной деятельности, используя современные образовательные и информационные технологии.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Теория машин и механизмов.

Тема 1.1. Структура и классификация механизмов.

Тема 1.2. Кинематический анализ механизмов.
Тема 1.3. Динамический анализ механизмов и машин.
Раздел 2. Сопротивление материалов.
Тема 2.1. Растяжение и сжатие прямого стержня.
Тема 2.2. Плоское напряженное состояние.
Тема 2.3. Кручение вала (стержня).
Тема 2.4. Изгиб.
Раздел 3. Детали машин.
Тема 3.1. Механические передачи.
Тема 3.2. Валы и оси.
Тема 3.3. Опоры валов и муфты.
Тема 3.4. Соединения деталей и узлов машин.

Б1.О.03.09
Физическая и коллоидная химия

Цели и задачи дисциплины

– формирование способности понимать физико-химические основы процессов и использовать основные законы физической и коллоидной химии в профессиональной деятельности;

– формирование способности выполнять расчеты физико-химических параметров на основе методов физической и коллоидной химии;

– формирование творческого мышления, объединение фундаментальных знаний основных законов и методов проведения физико-химических исследований, с последующей обработкой и анализом результатов исследований;

формирование навыков самостоятельной постановки и проведения теоретических и экспериментальных физико-химических исследований.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теории дифференциальных уравнений, теории вероятностей и математической статистики;

- законы Ньютона, элементы механики жидкостей, законы термодинамики, статистические распределения, законы электростатики, волновые процессы, геометрическую и волновую оптику, основы квантовой механики, строение многоэлектронных атомов, строение ядра, классификацию элементарных частиц;

- электронное строение атомов и молекул, основы теории химической

связи в соединениях разных типов, строение вещества в конденсированном состоянии, химические свойства элементов различных групп периодической системы и их важнейших соединений;

- основы современных теорий в области физической и коллоидной химии и способы их применения для решения теоретических и практических задач в любых областях химии.

Уметь:

- проводить анализ функций, решать основные задачи теории вероятности и математической статистики, решать уравнения и системы дифференциальных уравнений;

- решать типовые задачи, связанные с основными разделами физики, использовать физические законы;

- определять термодинамические характеристики химических реакций и равновесные концентрации веществ, использовать основные химические законы, термодинамические справочные данные и количественные соотношения неорганической химии;

- самостоятельно ставить задачу физико-химического исследования в химических системах;

- выбирать оптимальные пути и методы решения подобных задач как экспериментальных, так и теоретических;

- обсуждать результаты физико-химических исследований, ориентироваться в современной литературе по физической и коллоидной химии;

- обобщать и обрабатывать экспериментальную информацию в виде лабораторных отчетов.

Владеть:

- методами проведения физических измерений, методами корректной оценки погрешностей при проведении физического эксперимента;

- теоретическими методами описания свойств простых и сложных веществ на основе электронного строения их атомов и положения в периодической системе химических элементов, экспериментальными методами определения физико-химических свойств неорганических соединений;

- методами выполнения необходимых физико-химических расчетов, в том числе и с помощью компьютерных программ;

- методами проведения дисперсионного анализа, синтеза дисперсных систем и оценки их агрегативной устойчивости;

- методами выполнения экспериментов с применением соответствующих методик, средств измерений и лабораторного оборудования.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Основы химической термодинамики.

Тема 1.1.Термодинамика поверхностных явлений.

Тема 1.2. II закон термодинамики.

Тема 1.3. Химическое равновесие.

Модуль 2. Фазовое равновесия и свойства растворов.

Тема 2.1. Фазовые равновесия. Правило фаз Гиббса.

Тема 2.2. Растворы.

Модуль 3. Электрохимия.

Тема 3.1. Электропроводность растворов электролитов.

Тема 3.2. ЭДС гальванического элемента.

Модуль 4. Химическая кинетика и катализ.

Тема 4.1.Формальная кинетика односторонних реакций.

Тема 4.2. Кинетика сложных реакций.

Тема 4.3. Катализ.

Модуль 5. Поверхностные явления.

Тема 5.1. Термодинамика поверхностных явлений.

Тема 5.2. Адсобция на границе жидкость-газ.

Тема 5.3. Адсорбия на поверхности твердых тел.

Модуль 6. Коллоидное состояние.

Тема 6.1. Электрические свойства дисперсных систем.

Тема 6.2. Оптические свойства дисперсных систем.

Тема 6.3. Устойчивость дисперсных систем.

Модуль 7. Лиофобные дисперсные системы.

Тема 7.1. Методы получения дисперсных систем.

Тема 7.2. Суспензии, золи, эмульсии, их свойства.

Модуль 8. Лиофильные дисперсные системы.

Тема 8.1. Мицеллообразование в растворах ПАВ.

Тема 8.2. Растворы ВМС.

Б1.О.03.10
Биохимия

Цель дисциплины и задачи

Цель: Курс биохимии служит теоретической базой для создания современных технологий переработки пищевого сырья, поскольку растительные и животные ткани являются продовольственным сырьем,

химический состав которого в динамике хранения и производства продукции определяет качество конечного продукта питания.

Задачи:

– Формирование у бакалавров системы знаний, умений и навыков по вопросам биохимии;

– приобретение основ знаний технологических процессов и подготовка бакалавров к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии производства продуктов питания;

– Освоение важности комплекса знаний о химической природе и превращении веществ в организме, сохранении качества и безопасности пищевых продуктов, необходимых для удовлетворения потребностей человека

– Создание культуры профессионального понимания необходимости и способности целенаправленно вести поиск прогрессивных методов и технологий по повышению вкусовых качеств, пищевой ценности, увеличению сроков хранения пищевых продуктов;

– Овладение методами анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска, появления некачественных продуктов питания в сфере обращения.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимых для понимания основных закономерностей биотехнологических процессов с целью освоения технологий производства продуктов питания из растительного сырья.

Уметь: применять биохимические методы для оценки качества пищевого сырья, оценивать состояние пищевого комплекса.

Владеть: техникой биохимических исследований по оценке свойств пищевого сырья растительного происхождения.

Б1.О.03.11
Технология производства продукции общественного питания массового изготовления

Цели и задачи дисциплины

Цель «Технология продукции общественного питания» - готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания.

Задачами:

- с позиций современных представлений о рациональном

использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;

- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в кондитерском мучном производстве; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов

- способы производства блюд и кулинарных изделий; правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности на предприятиях.

- особенности основных фаз организации производства блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции; принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций.

- возможности планирования и стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов; проведения анализа, оценки рынка и риски, проводить аудит в области технологии продукции общественного питания.

Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых изделий.

- планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий; проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит.

- работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

- работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий.

Владеть*:* навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

- навыками планирования стратегии развития предприятий общественного питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит в предприятиях общественного питания.

- навыками составления технологических карт блюд и кулинарных изделий.

- навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.

- методами анализа и оценки результативности системы контроля в общественном питании; навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Основные разделы программы:

Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания

Тема 2. Классификация продукции общественного питания

Тема 3. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов

Тема 4. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания

Тема 5. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания

Тема 6. Изменения белков и других азотистых веществ

Тема 7. Изменения сахаров и крахмала

Тема 8. Изменения липидов

Тема 9. Изменения, протекающие в картофеле, овощах, плодах и грибах

Тема 10. Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях

Тема 11. Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах

Тема 12. Изменения, протекающие в рыбе и нерыбных морепродуктах

Тема 13. Структурно-механические характеристики продукции общественного питания

Тема 14. Активность воды как фактор стабильности качества продукции общественного питания

Тема 15. Технология супов.

Тема 16. Технология соусов.

Тема 17. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов

Тема 18. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 19. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.

Тема 20. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.

Тема 21. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.

Тема 22 Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога

Тема 23. Технология холодных блюд и закусок.

Тема 24. Технология сладких блюд.

Тема 25. Технология горячих и прохладительных напитков.

Тема 26. Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд.

Тема 27. Технология мучных кондитерских изделий

Тема 28. Технология охлажденных блюд.

Тема 29. Технология быстрозамороженных и консервированных кулинарных изделий.

Тема 30. Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания.

Б1.О.03.12

Метрология, стандартизация и сертификация

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачами дисциплины являются:

– ознакомление студентов с организацией и осуществлением входного контроля качества пищевого сырья;

– получение опыта в разработке и реализации мероприятий по управлению качеством полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

– освоение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания.

Знать:

- виды контроля качества продукции, классификацию, назначение;

- методы проведения исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции индустрии питания и условий, влияющих на их возникновение;

- правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции индустрии питания на предприятии.

- технические средства измерения параметров технологических процессов.

Уметь:

- осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;

- проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания;

- оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии;

- осуществлять контроль технологических процессов производства продукции питания.

Владеть:

- методами органолептического анализа сырья и готовой продукции индустрии питания;

- физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья; полуфабрикатов и готовой продукции;

- законодательно-правовой электронно-поисковой базой по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»);

- сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.

- средствами измерения основных параметров технологических процессов.

Основные разделы программы:

Тема 1.1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.

Тема 1.2. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов

Тема 1.3. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи

Тема 1.4. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)

Тема 1.5. Научные основы управления качеством продукции

Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов

Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов

Тема 2.2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов

Тема 2.3. Контроль качества овощных полуфабрикатов

Тема 2.4. Контроль качества мучных полуфабрикатов

Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий

Тема 3.1. Контроль качества первых блюд

Тема 3.2. Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов

Тема 3.3. Контроль качества холодных и сладких блюд

Тема 3.4. Контроль качества напитков

Тема 3.5. Контроль качества изделий из теста

Б1.О.03.13
Пищевая химия

Цели и задачи дисциплины (модуля): подготовка обучающихся к формированию знаний по составу, характеристике и стабильности основных компонентов сырья и пищевых продуктов, а также по пищевым добавкам, используемым при производстве продуктов питания.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомление с основными компонентами пищевых продуктов и их ролью в питании человека;

- ознакомление с основными химическими процессами, происходящими при хранении и технологической переработке сырья в готовый продукт.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- химический состав сырья, полупродуктов и готовых пищевых изделий; способы оценки пищевой (биологической, энергетической) ценности продуктов питания;

- общие закономерности химических, биохимических и микробиологических процессов, происходящих при хранении сырья;

- превращения и взаимодействие основных химических компонентов сырья в процессе технологической обработки при производстве продуктов питания и влияние ее режимов на состав, свойства основных нутриентов, пищевую и биологическую ценность сырья и готовой продукции;

- базовые методы исследовательской деятельности для осуществления качественного и количественного анализа пищевого сырья.

Уметь:

- определять химический качественный о количественный состав исследуемого объекта;

- аргументировано выбирать метод испытания для конкретных задач.

Владеть:

- навыками проведение эксперимента с проведением соответствующих расчетов и формулировкой выводов;

- базовыми химическими и физико-химическими методами анализа для определения свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий;

- 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.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Введение в химию пищевых продуктов и питание человека

Тема 1.1 Пища человека – важнейшая проблема общества. Проблемы повышения пищевой и биологической ценности и безопасности продуктов питания. Современные способы обогащения продуктов. Новые источники пищи. Возможности биотехнологии для решения поставленных проблем.

Модификация продуктов.

Тема 1.2 Пищевое сырье как биологический объект. Особенности локализации процессов в клетках и тканях – биологический компартамент.

Раздел 2. Белковые вещества

Лекция 2.1 Роль белков в питании и пищевой промышленности. Проблема белкового дефицита. Пищевая ценность белков. Незаменимые аминокислоты. Методы оценки биологической ценности белка. Белки пищевого сырья (злаков, молока, мяса). Превращения белков в технологическом процессе, взаимодействие с другими компонентами сырья. Влияние функциональных свойств белков на качество продукта. Новые источники белковой пищи. Методы выделения и анализа белков.

Раздел 3. Углеводы

Тема 3.1 Классификация. Функции углеводов в организме и в составе пищевых продуктов. Усваиваемые и неусваиваемые углеводы. Пищевые волокна. Превращения углеводов при хранении и переработке. Ферментативные реакции, лежащие в основе превращений. Реакции меланоидинообразования. Функциональные свойства отдельных представителей. Энергетическая ценность углеводов. Методы исследования углеводного состава.

Раздел 4. Липиды (жиры, масла, воски)

Тема 4.1 Строение, состав и функции липидов в организме человека. Основные кислоты жиров и масел. Биологическая эффективность липидов. Химические превращения липидов при хранении и переработке пищевых продуктов. Функциональные свойства фосфолипидов. Качественные характеристики жиров (числа жира).

Раздел 5. Минеральные вещества и витамины

Тема 5.1 Химическая природа нутриента. Источники поступления. Физиологическое действие и признаки недостатка в организме человека. Влияние технологической обработки на минеральный и витаминный состав пищевых продуктов. Витаминоподобные соединения. Витаминизация сырья и продуктов.

Раздел 6. Ферменты

Тема 6.1 Принципы строения. Классификация. Особенности кинетики биокаталитических реакций. Роль ферментов в превращениях основных компонентов сырья (эндогенные и экзогенные ферментные системы). Гидролазы, оксидоредуктазы, протеазы. Ингибиторы ферментов белковой природы. Использование ферментов в пищевой промышленности.

Раздел 7. Вода в пищевых продуктах

Тема 7.1 Свободная и связанная влага, методы ее определения.

Взаимодействия вода – растворенное вещество. Активность воды и стабильность пищевых продуктов при хранении. Методы определения активности воды.

Раздел 8. Пищевые и биологически активные добавки.

Лекция 8.1 Классификация пищевых добавок. Свойства и функции пищевых добавок. Принципы обогащения продуктов питания биологически активными веществами.

Раздел 9. Безопасность пищевых продуктов

Тема 9.1 Классификация вредных и чужеродных веществ и основные пути их поступления в пищевые продукты. Меры токсичности веществ. Радиационное загрязнение. Токсичные элементы. Диоксины. Полициклические загрязнители. С/х как источник контаминации. Природные токсиканты. Бактериальные и микотоксины. Антиалиментарные факторы питания, метаболизм чужеродных соединений. Фальсификация пищевых продуктов.

Раздел 10. Основы рационального питания

Тема 10.1 Теории и концепции питания. Строение пищеварительной системы и характеристика основных этапов пищеварения. Метаболизм сахаров, аминокислот и липидов. Пищевой рацион современного человека. Концепция здорового питания. Функциональные ингредиенты и продукты.

Б1.О.03.14
Экономика отраслей пищевой промышленности

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование у студентов цельного представления об экономике предприятия пищевой промышленности, умение принимать управленческие решения, ориентированные на повышение эффективности деятельности и укрепление конкурентоспособности предприятия.

Задачи изучения дисциплины:

- дать целостное представление о предприятии как основном субъекте предпринимательской деятельности, его целях, функциях, структуре ресурсов;
- показать особенности экономической работы на предприятии;
- раскрыть основы оценки эффективности и конкурентоспособности предприятия на рынке;
- научить практическим навыкам расчёта и оценки экономических показателей деятельности предприятия, возможности принятия эффективных управленческих решений.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий;
- функции и задачи предприятий пищевой промышленности в условиях конкуренции, движущие мотивы развития их экономики;
- экономический механизм функционирования предприятия, его основные элементы;
- порядок формирования и методы управления ресурсами и затратами предприятия;
- экономическое содержание показателей хозяйственно-финансовой деятельности предприятия.

Уметь:

- организовывать экономическую работу на предприятии;
- оценивать экономическую эффективность ресурсов и затрат предприятия;
- рассматривать различные варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критерию эффективности;
- разрабатывать организационно-экономические мероприятия, нацеленные на развитие экономического потенциала предприятия, повышение его эффективности и укрепление конкурентоспособности

Владеть:

- методикой расчёта показателей эффективности использования отдельных видов ресурсов предприятия;
- методами оценки эффективности капитальных вложений и выбора наиболее выгодного варианта вложений капитала;
- методами составления производственной программы в зависимости от факторов, определяющих её величину;
-методикой расчёта и оценки финансовых результатов деятельности предприятия.

Основные разделы программы:

Тема 1. Предприятие и его роль в национальной экономике.

Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии.

Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников.

Тема 4. Основные фонды.

Тема 5. Оборотные средства.

Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятии.

Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности.

Тема 8. Издержки производства.

Тема 9. Прибыль и рентабельность.

Б1.О.ДВ.01.01

Учебно-тренировочный модуль

Цели и задачи дисциплины

Цель – формирование способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

– укрепление здоровья, содействие гармоническому физическому развитию;

– обучение жизненно-важным двигательным умениям и навыкам;

– развитие двигательных способностей;

– воспитание потребности и умения самостоятельно заниматься физическими упражнениями, сознательно применять их в целях отдыха, тренировки, повышения работоспособности и укрепления здоровья;

– содействие воспитанию нравственных волевых качеств, развитие психических процессов и свойств личности.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основы физической культуры.

Уметь:

- применять средства и методы физической культуры.

Владеть:

- методов физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Развитие физических способностей.

Раздел 2. Совершенствование физических способностей.

Раздел 3. Общая и специальная физическая подготовка.

Раздел 4. Профессионально-прикладная физическая подготовка (начальный уровень).

Раздел 5. Профессионально-прикладная физическая подготовка (средний уровень).

Раздел 6. Профессионально-прикладная физическая подготовка (продвинутый уровень).

Б1.О.ДВ.01.02

Специально-тренировочный модуль

Цели и задачи дисциплины

Цель – формирование способности обучающихся использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

- обучение жизненно-важным двигательным умениям и навыкам;
- овладение комплексом знаний о современных оздоровительных системах физического воспитания (аэробика, ритмика, атлетическая гимнастика и др.);
- укрепление здоровья, повышение функциональных и адаптивных возможностей основных жизнеобеспечивающих систем организма;
- обучение рациональному дыханию, ознакомление с различными дыхательными методиками (методики дыхания по Стрельниковой, Бутейко, Цигун и др.);
- воспитание бережного отношения к собственному здоровью, культуры общения и взаимодействия в коллективных формах занятий физическими упражнениями;
- развитие и закрепление компетентности в физкультурно-оздоровительной деятельности.
- воспитание потребности и умения самостоятельно заниматься физическими упражнениями, сознательно применять их в целях отдыха, повышения работоспособности и укрепления здоровья;
- содействие воспитанию нравственных волевых качеств, развитие психических процессов и свойств личности.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- методы и средства физической культуры.

Уметь:

- использовать методы и средства физической культуры для решения практических задач.

Владеть:

- средствами и методами физической культуры для успешной социальной и профессиональной деятельности.

Основные разделы программы:

Раздел 1.Общая физическая подготовка в зависимости от заболевания.

Раздел 2. Виды оздоровительной гимнастики.

Раздел 3. Подвижные игры.

Раздел 4. Оздоровительное плавание.

Раздел 5. Профессионально-прикладная физическая подготовка.

Раздел 6. Профессионально-прикладная физическая подготовка.

Б1.О.ДВ.01.03
Секционно-спортивный модуль

Цели и задачи дисциплины

Цель - формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

- укрепление здоровья, содействие гармоническому физическому развитию;
- обучение жизненно-важным двигательным умениям и навыкам;
- развитие двигательных способностей;
- воспитание потребности и умения самостоятельно заниматься физическими упражнениями, сознательно применять их в целях отдыха, тренировки, повышения работоспособности и укрепления здоровья;
- содействие воспитанию нравственных волевых качеств, развитие психических процессов и свойств личности.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основы физической культуры.

Уметь:

- применять методы и средства физической культуры.

Владеть:

- навыками правильного использования методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Общая физическая подготовка.

Раздел 2. Специальная физическая подготовка.

Раздел 3. Совершенствование техники плавания.

Раздел 4. Прикладное плавание.

Раздел 5. Прикладное плавание.

Раздел 6. Прикладное плавание.

Б1.**В.01.01**

Проектирование

Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование практических навыков самостоятельного проектирования полимерных изделий для различных отраслей народного хозяйства с их последовательным технологическим воплощением в производство.

Задачи изучения дисциплины заключаются:

- способствовать созданию у студентов целостного системного представления о современном мироустройстве; с учетом культурных и экономических особенностей регионов;

- освоение методов проведения проектных работ с учетом условий конкретного объекта, анализ проектной проблемы, постановка проектных задач; генерирование и разработка проектных идей и концепций;

- ставить цели и формулировать задачи, связанные с профессиональной деятельностью; разрабатывать концептуальное решение воплощения изделий с применением физико-химических законов, функционального назначения, и эргономики;

- освоение навыков работы с информационными системами, разрабатывать проектную идею, основанную на концептуальном решении; освоение приемов комплексного формирования изделий на основе выбора производственной схемы;

-освоение практических приемов подачи проекта.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основы теории и методологии проектирования;
- технологию и этапы проектного процесса;
- требования к дизайн-проекту полимерной продукции;
- основы составления композиционных рецептов; типологию вспомогательных веществ и их взаимодействие в технологической композиции;
- место компьютерных технологий в проектировании.

Уметь:

- анализировать проектную проблему, ставить проектные задачи;
- проектировать полимерную продукцию;
- собирать и систематизировать архивные и предпроектные материалы;
- генерировать проектные идеи;
- разрабатывать проектную концепцию;

- синтезировать набор возможных решений задачи или подходов к выполнению проекта;

- доказывать и проверять проектную концепцию;

- решать основные типы проектных задач;

- организовывать проектный материал для передачи;

- правильно подавать проект к рассмотрению;

- формулировать устно или письменно свой творческий замысел, аргументировано излагать идею авторского замысла.

Владеть:

- профессиональными терминами, средствами и методами, адекватными проектным задача;

- навыками приемов моделирования формы объекта;

- приемами организации проектного материала для передачи на производство;

- навыками анализирования, синтезирования, определения требований к дизайн-проекту продукции, задач и подходов к выполнению дизайн-проекта.

- применения приемов организации проектного материала для передачи на производство;

- методами предпроектного анализа, генерирования идей, выдвижения концепции, проектного анализа и принципами гармонизации проектных решений;

- методиками комбинированных работ компьютерного моделирования.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Введение в предмет.

Раздел 2. Значение предмета в проектировании. Тенденции развития.

Раздел 3. Освоение проектных техник.

Раздел 4. Проектирование и макетирование как два взаимодополняющих понятия.

Раздел 5. Последовательность работы над выполнением проекта. Вариантность выполнения.

Раздел 6. Многозначность связей. Их выполнение в проектных задачах.

Раздел 7. Основы проекционного черчения. Технология проектных обмеров, понятие «проектная культура»

Раздел 8. Знакомство с предметом и его графическая презентация.

Раздел 9. Знакомство с предметом и его устная презентация.

Б1.В.01.02
Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания

Цели и задачи дисциплины

Цель заключается в освоении студентами основных принципов и методов организации и управления предприятием общественного питания и приобретение практических навыков, необходимых для успешного ведения бизнеса в современных условиях.

Задачи:

- Сформировать основные направления менеджмента в индустрии ресторанных услуг;
- Изучение содержания, видов, процессов и методов принятия управленческих решений;
- Раскрытие сущности управления процессами труда и обслуживания на предприятиях питания;
- Определить пути повышения культуры и качества обслуживания в ресторанном бизнесе и эффективности деятельности предприятий;
- Изучить методы и средства интенсификации труда руководителя, подбора и расстановки кадров.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

Знать:

- мотивационные программы стимулирования работников производства;
- критерии оценки профессионального уровня персонала;
- современные методы управления;
- технологическое оборудование;
- программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала;

Уметь:

- осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ;
- составлять индивидуальные и коллективные программы обучения;
- планировать и анализировать рабочий день с учетом должностных обязанностей;
- формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе;
- вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

Владеть:

- средствами измерения основных параметров технологических процессов;

- навыками мотивационных программ и стимулирования работников производства;

- осуществлять взаимодействие между членами команды;

- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности;

- способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива;

- основами проектирования предприятий общественного питания.

Содержание дисциплины

Раздел 1.Правовые основы деятельности предприятий питания

Тема 1.1 Нормативная, техническая и технологическая документация на продукцию и услуги предприятий общественного питания, ее характеристика

Тема 1.2 Контроль за деятельностью предприятий питания

Тема 1.3 Управление качеством

Раздел 2.Управление предприятием питания

Тема 1.1 Типы и формы организационных структур предприятий общественного питания

Тема 1.2 Характер производственно-торговой деятельности предприятия питания

Тема 1.3 Методы, стили и функции управления предприятием питания

Тема 1.4 Критерии классификации управленческих решений

Тема 1.5 Подбор и обучение персонала

Раздел 3.Процесс обслуживания потребителей и виды сервиса

Тема 1.1 Корпоративная культура

Тема 1.2 Методы обслуживания потребителей

Тема 1.3 Обслуживание банкетов

Тема 1.4 Особенности составления ресторанного меню

Тема 1.5 Винная карта ресторана

Б1.В.01.03

Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания

Цели и задачи дисциплины

Цель: является получение теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

Задачи:

1. производственно-технологическая деятельность:

-организацию 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 питания;

-разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

В результате изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» студент должен:

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- технические средства измерения параметров технологических процессов;
- принципы организации документооборота;
- критерии оценки профессионального уровня персонала;
- основы планирования ресурсосберегающего производства;
- нормативно-правовую документацию;
- основы и принципы критериев оценки профессионального уровня персонала;
- меры безопасности на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- способы мотивации и стимулирования работников предприятия питания.

Уметь:

- осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ;
- систематизировать, обобщать информацию в области развития потребительского рынка;
- рационально использовать сырьевые, энергетические и другие виды ресурсов;
- применить меры безопасности при возникновения чрезвычайных ситуаций;
- применять нормативно-правовую базу;
- использовать информацию в области мотивации работников;

- проводить аттестацию работников.

Владеть:

- средствами измерения основных параметров технологических процессов.

- навыками организации документооборота и использования нормативной, технической и технологической документации в условиях производства продукции питания

- навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка.

- навыками рационального использования ресурсов при производстве продукции питания.

- навыками осуществления мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

- навыками успешной продажи продукции производства и услуг.

- коммуникативными умениями для стимулирования работников производства питания.

- принимать решения по результатам аттестации.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Организация производства продукции общественного питания

Раздел 1.1 Основы организации предприятий общественного питания

Раздел 1.2 Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании

Раздел 1.3 Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб

Раздел 1.4 Организация снабжения предприятий общественного питания.

Раздел 1.5 Сущность и содержание организации производства

Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Раздел 2.1 Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг

Раздел 2.2 Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.

Раздел 2.3 Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.

Раздел 2.4 Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях

Раздел 2.5 Специальные формы обслуживания

Раздел 2.6 Организация обслуживания иностранных туристов
Раздел 2.7 Методы обслуживания потребителей
Раздел 2.8 Обслуживание банкетов
Раздел 2.9 Особенности составления ресторанного меню
Раздел 2.10 Винная карта ресторана

Б1.В.01.04
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания

Цели и задачи дисциплины

Цель: заключается в формировании системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения исследования сырья и продуктов общественного питания, овладение физико-химическими методами, используемыми для определения основных свойств сырья и готовой продукции.

Задачи:

– ознакомление студентов с основными физическими, химическими, физико-химическими и другими свойствами сырья и продуктов общественного питания;

– получение теоретических знаний в области классификации и сущности физико-химических (инструментальных) и органолептических методов, применяемых при исследовании сырья и продуктов общественного питания;

– получение умений и навыков выполнения экспериментальных исследований свойств сырья и продуктов общественного питания;

– создание культуры профессионального понимания необходимости и способности целенаправленно вести поиск прогрессивных методов и технологий по повышению вкусовых качеств, пищевой ценности, увеличению сроков хранения пищевых продуктов;

– овладение методами анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска, появления некачественных продуктов питания в сфере обращения.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- свойства пищевой продукции, лежащие в основе разработки методов их исследования;

- современные методы исследования свойств пищевого сырья и продуктов общественного питания, сущность, классификация;

- устройство используемых в анализе приборов;

- правила проведения лабораторных анализов и обработки результатов.

Уметь:

– исследовать свойства и состав сырья и продуктов общественного питания;

– правильно выбрать современный метод анализа на содержание макро- и микроингредиентов пищевого сырья и готовой продукции;

– использовать стандарты и нормативные документы для оценки качества пищевой продукции;

– определять метрологические характеристики современных методов и методик;

– оценивать информативность результатов исследования.

Владеть:

– навыками использования современных методов исследования свойств и состава сырья и продуктов общественного питания;

– методами отбора проб и пробоподготовки в зависимости от природы объекта и метода анализа;

– методами математической обработки результатов лабораторных методов анализа;

– методами планирования исследований и эксперимента.

Основные разделы программы:

Раздел 1. «Физико-химические свойства сырья и продуктов общественного питания»

Раздел 1.1. Химический состав и его влияние на физико-химические свойства сырья и продуктов общественного питания

Раздел 1.2. Сырье и продукты как дисперсные системы

Раздел 1.3. Методы пробоподготовки в анализе сырья и пищевой продукции

Раздел 2. «Инструментальные и органолептические методы исследования сырья и продуктов общественного питания»

Раздел 2.1. Органолептический анализ сырья и продуктов общественного питания

Раздел 2.2 Оптические методы

Оптические свойства (прозрачность, оптическая активность, оптическая плотность, экстинция, рефракция, и др.). Факторы, влияющие на оптические свойства. Методы их определения.

Раздел 2.3. Электрохимические методы

Электрические свойства (электропроводность, удельное электрическое сопротивление, диэлектрическая проницаемость и др.), показатели, их характеризующие и факторы на них влияющие. Методы их измерения.

Раздел 2.4. Хроматографические методы

Раздел 2.5. Радиометрические методы

Раздел 2.6. Статистическая обработка результатов анализа.

Б1.В.01.06
Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания

Цель и задачи дисциплины

Цель: Курс микробиологии служит теоретической базой для создания современных технологий переработки пищевого сырья, поскольку растительные и животные ткани, органы животных являются продовольственным сырьем, химический состав которого в динамике хранения и производства продукции определяет качество конечного продукта питания.

Задачи:

– Формирование у студентов системы знаний, умений и навыков по вопросам микробиологии;

– Приобретение основ знаний технологических процессов и подготовки аспирантов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии продуктов питания;

– Освоение важности комплекса знаний о микробиологической природе и роли микроорганизмов в жизни человека. Об основных биохимических процессах, вызываемых микроорганизмами, о влиянии различных факторов на микроорганизмы

– Создание культуры профессионального понимания необходимости и способности целенаправленно вести поиск прогрессивных методов и технологий по повышению вкусовых качеств, пищевой ценности, увеличению сроков хранения пищевых продуктов;

– Овладение методами анализа микробиологических показателей качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска, появления некачественных продуктов питания в сфере обращения.

Углубленное изучение и освоение знаний в области микробиологии способствует успешному решению задач в области качества сырья и готовой продукции на производстве, выявлению возможностей воздействия на

направленность и интенсивность сложного комплекса факторов отвечающих за качество продукции.

Требования к результатам освоения дисциплины «Микробиология»:

В результате самостоятельной работы аспирант должен:

Знать

– Микробиологические методы для контроля качества и сертификации продуктов питания;

– Общие закономерности в структуре клетки микроорганизмов, жизнедеятельности и условия их развития

– Особенности химического состава микроорганизмов

– Метаболизм микробной клетки

– Санитарно-гигиеническую оценку продуктов питания

– Микробиологический контроль пищевых продуктов и их сертификацию

– Роль микробиологических процессов при хранение и переработке пищевого сырья

– Роль микробиологии в усовершенствовании технологических процессов пищевой промышленности и создании новых рациональных систем и принципов переработки сырья

– Роль эпидемиологии в борьбе с инфекционными заболеваниями

– Эпидемиологию инфекционных заболеваний

Уметь:

– применять микробиологические методы для оценки пищевого сырья и готовой продукции;

– Оценивать состояние пищевых продуктов по микробиологическим показателям;

– Оценивать качество протекающих микробиологических процессов в производстве продукции.

– Осуществлять постановку и проведение эксперимента

– Анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный результат

– Использовать прикладные программы для получения обработки и интерпретации данных микробиологических исследований;

– Творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических программ

Владеть:

– Техникой микробиологических лабораторных работ;

– Методами микрокопирования основных трупп микроорганизмов, методами посева и учета микроорганизмов в пищевых продуктах, воде, воздухе и других объектах, связанных с оценкой качества продукции общественного питания;

– Микробиологическими методами и подходами для выявления и анализа причин возникновения дефектов и методами выявления несоответствующей требованиям качества продукции.

– Проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– Практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства

Содержание дисциплины Микробиология

Содержание разделов и тем дисциплины Микробиология

Модуль 1. Общая микробиология

Тема 1. Введение. Предмет «Микробиология». Понятие о микроорганизмах. Распространение микроорганизмов в природе. Особенности микроорганизмов. Микроскопические размеры и особенности строения, многообразие форм метаболизма, интенсивность обмена, большая скорость размножения и т.д. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Использование микроорганизмов в различных отраслях промышленности и сельского хозяйства.

Микроорганизмы - возбудители порчи пищевых продуктов и различных органических материалов. Микроорганизмы - возбудители болезней человека, животных и растений.

Краткая история микробиологии. Морфологический и физиологический периоды её развития (открытия А. Левенгука и Л. Пастера. Открытия выдающихся русских учёных - микробиологов И.И. Мечникова, С.Н. Виноградского, Н.Ф. Гамалея и других). Задачи современной технической микробиологии.

Тема 2. Морфология и систематика микроорганизмов. Бактерии. Формы и размеры клеток бактерий. Строение прокариотной клетки. Подвижность бактерий и органы движения. Спорообразование у бактерий, рост и размножение. Принципы классификации бактерий. Понятие об ультрамикробах (вирусы и бактериофаги).

Актиномицеты, их строение и размножение. Значение актиномицетов в природе и медицине.

Грибы, их общая характеристика. Строение эукариотной клетки. Деление грибов на высшие и низшие. Способы размножения грибов: вегетативное размножение, бесполое спорообразование, половой способ

размножения. Классификация грибов - характеристика шести основных классов. Значение грибов в природе и практической деятельности человека.

Плесневые (мицелиальные) грибы, характеристика представителей, наиболее часто встречающихся на пищевом сырье. Влияние грибов на качество сырья и готовой продукции.

Дрожжи, форма и размеры клеток дрожжей, их строение. Способы размножения. Классификация дрожжей. Дрожжеподобные грибы. Значение и использование дрожжей в промышленности и сельском хозяйстве.

Современная техника исследования морфологии микроорганизмов. Понятие о различных методах микроскопии (оптической, фазовоконтрастной, флуоресцентной, электронной).

Тема 3. Физиология микроорганизмов. Особенности химического состава клеток эукариотов и прокариотов. Органические и неорганические вещества в микробной клетке. Содержание воды в клетке. Конструктивный обмен у микроорганизмов (анаболизм). Типы питания - автотрофное и гетеротрофное.

Сапрофиты и паразиты. Проникновение в клетку экзогенных веществ. Роль цитоплазматической мембраны в питании клетки. Диффузия и активный транспорт. Тургор, плазмолиз и плазмоптис микробной клетки. Основные компоненты сред для выращивания микроорганизмов.

Энергетический обмен у микроорганизмов (катаболизм).

Способы получения энергии - полное и неполное окисление в аэробных и анаэробных условиях. Дыхание и брожение. Формы энергии, используемые микроорганизмами. Роль АТФ и способы образования. Роль ферментов в процессах метаболизма микробной клетки.

Тема 4. Действие экологических факторов на микроорганизмы. Факторы внешней среды - физические, химические, биологические, их микробостатическое и микробоцидное действие. Рост микроорганизмов в зависимости от влажности. Показатель активности воды. Оптимальное, максимальное и минимальное значение для разных микроорганизмов. Устойчивость к высушиванию. Отношение микроорганизмов к кислороду. Аэробы, анаэробы и факультативные анаэробы. Влияние температуры на жизнедеятельность микроорганизмов. Кардинальные температурные точки.

Психрофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы. Влияние концентрации растворенных в среде веществ и осмотического

давления на развитие микроорганизмов.

Влияние на микроорганизмы реакции среды и ядовитых веществ. Влияние различных форм лучистой энергии на жизнедеятельность микроорганизмов. Использование внешней среды при хранении и переработке пищевых продуктов и сырья (обезвоживание, охлаждение, стерилизация и пастеризация, соление, маринование, применение антисептиков и газовых сред с низким содержанием кислорода).

Взаимоотношения между микроорганизмами, основанные на явлениях симбиоза, метабиоза, паразитизма.

Антагонизм и его использование в пищевой промышленности и медицине (получение антибиотиков, квашение плодов и овощей и т.д.).

Изменчивость микроорганизмов под влиянием условий внешней среды.

Тема 5. Основные биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, их значение в природе и практическое использование

а). Превращение безазотистых органических веществ в анаэробных условиях.

Спиртовое брожение и его возбудители. Химизм спиртового брожения и его промышленное использование. Молочнокислое брожение, его химизм и возбудители. Использование в практике.

Маслянокислое брожение, его возбудители и значение. Брожение пектиновых веществ, использование этого процесса при мочке волокнистых растений. Разложение микроорганизмами клетчатки в анаэробных условиях, значение этого процесса в природе.

б) Превращение безазотистых веществ в аэробных условиях. Уксуснокислое брожение, его возбудители и промышленное применение,

Образование органических кислот плесневыми грибками. Использование этого процесса в практике. Разложение клетчатки и древесины в аэробных условиях. Значение этого процесса в природе и на практике.

в) Превращение азотсодержащих веществ микроорганизмами (аммонификация).

Значение процессов аммонификации в природе и при хранении продуктов животного и растительного происхождения.

Химизм разложения белковых веществ в аэробных и анаэробных условиях. Характеристика основных возбудителей процессов аммонификации (гнилостных бактерий).

Тема 6. Микрофлора почвы, воды, воздуха. Микрофлора почвы и его роль в загрязнении пищевого сырья и продуктов микроорганизмами.

Микрофлора воды пресных и соленых водоѐмов. Оценка качества воды по микробиологическим показателям. Методы очистки питьевой воды и очистки сточных вод.

Микрофлора воздуха, еѐ количественный и качественный состав.

Методы учѐта микроорганизмов в воздухе помещений. Способы обеззараживания воздуха помещений, связанных с хранением и переработкой пищевых продуктов из растительного сырья.

Модуль 2. Микробиология продуктов растительного и животного происхождения

Тема 7. Группы микробиологических критериев безопасности пищевых продуктов. Санитарная оценка пищевых продуктов по микробиологическим показателям: КМАФАнМ и наличию БГКП. БГКП как санитарно-показательные микроорганизмы.

Требования, предъявляемые к санитарно-показательным микроорганизмам.

Тема 8. Роль микробиологических процессов при хранении и переработке пищевого сырья растительного и животного происхождения.

Тема 9. Микробиология сахаристых продуктов, микробиология бродильных производств и виноделия, микробиология жиров и эфирных масел, микробиология хлеба и зерна, микробиология консервированной продукции, микробиология молочных продуктов, мясных продуктов.

Б1.В.01.07
Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов

Цели и задачи дисциплины

Цель: приобретение студентом необходимых знаний по составлению рационов питания для осуществления деятельности в области общественного питания.

Задачи:

- освоить физиологические нормы потребления пищевых веществ, принципы питания различных групп населения;
- научиться составлять и оценивать меню и рацион в соответствии с принципами рационального питания, пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов;
- освоить методы составления рационов питания и расчета их пищевой и энергетической ценности

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

Знать:

Как разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Уметь:

Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Владеть:

Владеет методами по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Содержание дисциплины:

1. Основы рационального питания
2. Органолептические показатели блюд
3. Питание различных групп населения
4. Расчет пищевой ценности блюд и рационов

Б1.В.01.08

Проектирование и техническое оснащение предприятий индустрии питания

Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является формирование знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, позволяющих владеть методами технологических расчетов, принципами разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений.

Задачи дисциплины:

- изучение основных этапов разработки проектной документации;
- ознакомление с составом и содержанием проекта;
- изучение сведений о типовых, индивидуальных, экспериментальных проектах и проектах реконструкции существующих предприятий;
- овладение информацией об использовании в проектах современных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов;
- ознакомление студентов с пространственным размещением технологического оборудования в производственных цехах;
- овладение навыками выполнения планировочного решения любого предприятия общественного питания;

- ознакомление студентов с требованиями к оформлению пояснительной записки и чертежей разработанных проектов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- природу лидерства и функциональной ответственности;
- требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования;
- функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга;
- баланс планирования и экономику предприятий питания;
- проектирование и реконструкцию предприятий питания;
- разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; функции и принципы управления, их особенности и взаимосвязи.

Уметь:

- управлять работой коллектива и работать в команде;
- выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; осуществлять товарный менеджмент при производстве, закупке, продвижении и реализации сырья и товаров; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продуктов питания;
- разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании;
- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; обеспечивать эффективную работу предприятия питания.

Владеть:

- навыками критического восприятия информации; основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров;
- навыками экономического анализа производства продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технической документации; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;
- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания

Основные разделы программы:

Тема 1. Общие положения проектирования предприятий

общественного питания

Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания

Тема 3. Технологические расчеты

Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции

Б1.В.ДВ.01.02
Основы физиологии питания и диетологии

Цели и задачи дисциплины

Цель: Преподавание дисциплины преследует цель подготовить специалиста общественного питания по вопросам санитарии и гигиены питания.

Задачи: сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, технологии производства продукции общественного питания, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, обеспечению качества и безопасности выпускаемой продукции.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

– правила производственной санитарии и личной гигиены;

– обосновывать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

– нормативную документацию, ассортимент блюд предприятий общественного питания;

Уметь:

– оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

– использовать средства для определения основных свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;

– пользоваться научной информацией по гигиене питания;

– контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

– работать с нормативной документацией по ассортименту и технологии продукции общественного питания;

– использовать прикладные программы деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров;

– использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству пищевых продуктов;

– анализировать технологический процесс как объект управления;

– обеспечивать качество продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

– предлагать новые конкурентоспособные продукты;

– использовать стандарты и нормативные документы для оценки качества растительного сырья и пищевой продукции;

– употреблять научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в сфере своей профессиональной деятельности;

Владеть:

– формулировкой и постановкой цели и выбора путей ее достижения;

– демонстрацией знания одного из иностранных языков на уровне не ниже разговорного для понимания информации, получаемой в устной или письменной форме;

– нормативной базой и научной информацией в области санитарии и гигиены питания;

– методами оценки и контроля качества продукции

Основные разделы программы:

Раздел 1. Нормативно-правовая база санитарного надзора

Раздел 2. Гигиенические требования к размещению и планировке предприятий питания

Раздел 3. Требования к факторам производственной среды и благоустройству предприятий питания

Раздел 4. Санитарные требования к оборудованию и содержанию предприятий, личной гигиене персонала

Раздел 5. Профилактика пищевых инфекций, отравлений, гельминтозов

Раздел 6. Требования к безопасности сырья и пищевых продуктов, их транспортировке, приему и хранению

Раздел 7. Требования к кулинарной обработке, реализации, качеству и безопасности готовой продукции

Б1.В.ДВ.02.02

Технологическое оборудование предприятий индустрии питания

Цели и задачи дисциплины

Цель: Изучение дисциплины позволяет сформировать у студентов комплексное представление о перечне оборудования используемого на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- Сформировать представление об основных видах оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.
- Сформировать систематическое понимание классов оборудования предприятий общественного питания
- Изучить принципы работы оборудования предприятий общественного питания
- Освоить основные требования к оборудованию предприятий общественного питания

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

-структуры производства предприятия питания, его оперативного планирования и организации

- особенностей, форм и методов обслуживания потребителей

-рациональных способов эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания

Уметь:

- 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
- обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции
- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания

Владеть

- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания

- 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

Основные разделы программы:

Тема1.Общие положения в области оборудования предприятий общественного питания

Тема 2. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Тема 3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания

Тема 4. Холодильное оборудование предприятий общественного питания

Тема 5. Охрана труда предприятий общественного питания.

ФТД.01
Введение в профессию

Цели и задачи дисциплины

Цель: «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания» - формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение современных требований к индустрии питания, привитие будущим технологам знаний и научных основ технологии продукции общественного питания, понимания необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном питании и использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя, организация общественного питания.

Задачи:

- определить социальную значимость специалистов направления подготовки;

- изучить историю развития отрасли, классификацию предприятий, функциональных групп и назначение помещений, основные требования к организации технологического процесса, способы кулинарной обработки;

- ознакомить с физиологическими основами рационального питания, санитарными требованиями и безопасностью производства продукции общественного питания, организацией обслуживания потребителей;

- научить практическим навыкам и умениям.

Знать: т

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

- способы производства блюд и кулинарных изделий; правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности на предприятиях.

- особенности основных фаз организации производства блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции; принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций.

Уметь:

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

- работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;

- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

- участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых изделий.

Владеть:

- навыками составления технологических карт блюд и кулинарных изделий.

- навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.

- навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,

полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Основные разделы программы:

Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания

Тема 2. Классификация продукции общественного питания

Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности

Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов

Тема 5. Понятие рационального питания

Тема 6. Организация общественного питания

ФТД.02.02
Основы православия

Цели и задачи дисциплины

Цель:

- удовлетворение потребностей в качественном образовании, духовно-нравственном и гражданском становлении физически здоровой, образованной, свободной, гуманной, творческой личности, уважающей традиции и культуру своего и других народов, проявляющей национальную и религиозную терпимость, обладающей качествами гражданина и патриота.

- осознание студентами своей социальной идентичности в широком спектре – как граждан своей страны, жителей своего края, города, представителей определенной этнонациональной и религиозной общности, хранителей традиций рода и семьи, личности будущего специалиста и гражданина.

Задачи изучения дисциплины:

- углубление знаний учащихся об историческом пути казачества с момента становления до нашего времени, его социальном, духовном и нравственном опыте на основе ознакомления с трудами историков, с историческими документами, истоками духовной культуры;

- развитие способностей учащихся осмысливать процессы возрождения казачества и проблемы казачьего движения на основе исторического анализа их уникальности и восприятие казачества как части общей истории Российской государственности;

- освоение теоретических, практических и организационных основ культуры российского казачества в контексте его роли в современном социуме и государственно-политической системе;

- формирование ценностных ориентаций и убеждений учащихся на

основе личностного осмысления опыта истории, восприятия идей гуманизма, уважения прав человека и демократических ценностей, патриотизма через ознакомление роли казачества на службе Отечеству.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные этапы и главные события истории казачества в России;
- важнейшие достижения культуры и системы ценностей, сформировавшиеся в ходе жизни казаков; целостность и системность казачества России;
- особенности исторического пути казачества России;
- роль православия в жизни казаков в России;
- взаимосвязь казачьей культуры с культурой русского народа;
- представления об историческом пути казачества, о преемственности исторических эпох и непрерывности исторических процессов в истории казачества;
- базовые знания об основных этапах возникновения и становления казачества как военно-служилого сословия;

Уметь:

- соотносить общие исторические процессы и отдельные факты; объяснять смысл изученных исторических понятий и терминов, выявлять общность и различия сравниваемых исторических событий и явлений; определять на основе учебного материала причины и следствия важнейших исторических событий;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания исторических причин и исторического значения событий и явлений современной жизни;
- осознавать себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России;
- применять понятийный аппарат в культурном развитии казачества и приёмы исторического анализа для раскрытия сущности и значения событий и явлений прошлого и современности;

искать, анализировать, систематизировать и оценивать информацию различных источников, раскрывая её социальную принадлежность и познавательную ценность;

- применять конструктивные методы и методики, адекватные целям и задачам культурно – исторических и культурно – психологических исследований по проблематике культуры казачества;

- участвовать в культурных мероприятиях, научных форумах и конференциях, требующих компетентного владения информацией о культуре, традициях, воинском служении и актуальных проблемах казачества.

Владеть:

- способностью применять знания о роли казачества для осмысления общественных событий и явлений прошлого и современности;

- самостоятельно изучать, понимать, интерпретировать научную и методическую литературу по проблематике роли казачества в становлении Российской государственности;

- владение навыками межкультурной коммуникации;

- применение системы этических, художественно-эстетических и общекультурных подходов к выполнению любых психолого-педагогических и культурных мероприятий, посвященных проблеме казачества.

Основные разделы программы:

Раздел 1. История казачества как часть общей истории российского государства

Тема 1.1. Введение. Предмет и задачи курса.

Тема 1.2. Православие как источник духовности казачества.

Раздел 2. Культура, традиции, знания

Тема 2.1. Казачьи традиции, народные знания и фольклор.

Тема 2.2. Культура физического воспитания казачества.

Тема 2.3. Материальная культура казачества.

Раздел 3. Роль казачества в формировании и развитии Российского государства

Тема 3.1. Расказачивание как социально-историческая проблема.

Тема 3.2. Значение казачества в разные исторические периоды.

Тема 3.3. Роль казачества в истории России.

Тема 3.4. Казачество в XX веке.

ФТД.02.03
Культура казачества

Цели и задачи дисциплины

Цель:

- удовлетворение потребностей в качественном образовании, духовно-нравственном и гражданском становлении физически здоровой, образованной, свободной, гуманной, творческой личности, уважающей традиции и культуру своего и других народов, проявляющей национальную и религиозную терпимость, обладающей качествами гражданина и патриота.

- осознание студентами своей социальной идентичности в широком спектре – как граждан своей страны, жителей своего края, города, представителей определенной этнонациональной и религиозной общности, хранителей традиций рода и семьи, личности будущего специалиста и гражданина.

Задачи изучения дисциплины:

- углубление знаний учащихся об историческом пути казачества с момента становления до нашего времени, его социальном, духовном и нравственном опыте на основе ознакомления с трудами историков, с историческими документами, истоками духовной культуры;

- развитие способностей учащихся осмысливать процессы возрождения казачества и проблемы казачьего движения на основе исторического анализа их уникальности и восприятие казачества как части общей истории Российской государственности;

- освоение теоретических, практических и организационных основ культуры российского казачества в контексте его роли в современном социуме и государственно-политической системе;

- формирование ценностных ориентаций и убеждений учащихся на основе личностного осмысления опыта истории, восприятия идей гуманизма, уважения прав человека и демократических ценностей, патриотизма через ознакомление роли казачества на службе Отечеству.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные этапы и главные события истории казачества в России;

- важнейшие достижения культуры и системы ценностей, сформировавшиеся в ходе жизни казаков; целостность и системность казачества России;

- особенности исторического пути казачества России;

- роль православия в жизни казаков в России;

- взаимосвязь казачьей культуры с культурой русского народа;

- представления об историческом пути казачества, о преемственности исторических эпох и непрерывности исторических процессов в истории казачества;

- базовые знания об основных этапах возникновения и становления казачества как военно-служилого сословия;

Уметь:

- соотносить общие исторические процессы и отдельные факты; объяснять смысл изученных исторических понятий и терминов, выявлять общность и различия сравниваемых исторических событий и явлений;

определять на основе учебного материала причины и следствия важнейших исторических событий;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания исторических причин и исторического значения событий и явлений современной жизни;

- осознавать себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России;

- применять понятийный аппарат в культурном развитии казачества и приёмы исторического анализа для раскрытия сущности и значения событий и явлений прошлого и современности;

искать, анализировать, систематизировать и оценивать информацию различных источников, раскрывая её социальную принадлежность и познавательную ценность;

- применять конструктивные методы и методики, адекватные целям и задачам культурно – исторических и культурно – психологических исследований по проблематике культуры казачества;

- участвовать в культурных мероприятиях, научных форумах и конференциях, требующих компетентного владения информацией о культуре, традициях, воинском служении и актуальных проблемах казачества.

Владеть:

- способностью применять знания о роли казачества для осмысления общественных событий и явлений прошлого и современности;

- самостоятельно изучать, понимать, интерпретировать научную и методическую литературу по проблематике роли казачества в становлении Российской государственности;

- владение навыками межкультурной коммуникации;

- применение системы этических, художественно-эстетических и общекультурных подходов к выполнению любых психолого-педагогических и культурных мероприятий, посвященных проблеме казачества.

Основные разделы программы:

Раздел 1. История казачества как часть общей истории российского государства

Тема 1.1. Введение. Предмет и задачи курса.

Тема 1.2. Православие как источник духовности казачества.

Раздел 2. Культура, традиции, знания

Тема 2.1. Казачьи традиции, народные знания и фольклор.

Тема 2.2. Культура физического воспитания казачества.

Тема 2.3. Материальная культура казачества.

Раздел 3. Роль казачества в формировании и развитии Российского государства

Тема 3.1. Расказачивание как социально-историческая проблема.

Тема 3.2. Значение казачества в разные исторические периоды.

Тема 3.3. Роль казачества в истории России.

Тема 3.4. Казачество в XX веке.