

## Аннотация рабочей программы дисциплины «История отрасли»

Дисциплина (Модуль)	История отрасли
Содержание	<p><b>Тема 1:</b> История российской пищевой промышленности</p> <p><b>Тема 2:</b> Основы организации предприятий общественного питания</p> <p><b>Тема 3:</b> Общественное питание и его роль в народном хозяйстве</p> <p><b>Тема 4:</b> Сырье, используемое для производства продуктов общественного питания</p> <p><b>Тема 5:</b> Технологическое оборудование, используемое при производстве продукции общественного питания</p> <p><b>Тема 6:</b> Характеристика технологических процессов в общественном питании</p> <p><b>Тема 7:</b> Требования к содержанию предприятий общественного питания</p> <p><b>Тема 8:</b> Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания</p> <p><b>Тема 9:</b> Гигиена труда на предприятиях общественного питания</p>
Реализуемые компетенции	ОК-5 ОК-7 ПК-7 ПК-24
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль современной российской пищевой промышленности в решении глобальной продовольственной проблемы;</li> <li>- о будущей своей специальности, ознакомиться с различными типами предприятий, с основными вспомогательными цехами соответствующих предприятий.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критически осмысливать накопленную историческую информацию, вырабатывать собственное аргументированное мнение;</li> <li>- излагать результаты своей учебной и исследовательской работы;</li> <li>- применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социально-экономическую значимость своей будущей профессии;</li> <li>- оценивать альтернативы общественного развития с учетом исторических реалий;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами составления текстов научного стиля</li> </ul>

	(конспекты, аннотации, рефераты, творческие эссе) с использованием различных приемов компрессии текста; - основной теорией по специальности, ознакомиться с предприятиями общественного питания; - навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на исторические и экономические темы;				
Трудоемкость, З.е.	3				
Объем занятий, часов	108	Лекций	Практических (семинарских занятий)	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	17	34		21
	В том числе в интерактивной форме	4	6		
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к темам практических занятий				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Экзамен в 1 семестре (1 , 36 )				

Зав. кафедрой ТПиООП  
д.т.н., доцент

Демирова А.Ф.

Декан ТФ  
к.э.н.

Баламирзоев Н.Л.