

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б. 1. В. ДВ.10 УИРС

Семестр: 7

Количество часов: 144

Количество зачетных единиц: 4

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «УИРС» относится к дисциплинам по выбору учебного плана подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 *Товароведение*.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Правовое регулирование профессиональной деятельности», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товарная информация», «Товароведение и экспертиза отдельных групп непродовольственных товаров», «Товароведение и экспертиза отдельных групп продовольственных товаров», «Организация и управление коммерческой деятельности».

Цель и задачи освоения дисциплины: овладение обучающимися системой практических навыков и умений работы с учебной, методической и научной литературой по выбранной проблематике, анализа теоретического и эмпирического материала, продуцирование выводного знания (умозаключений и доказательств) на основе проведенного анализа.

Содержание дисциплины:

Основные подходы к исследованиям в сфере внутренней и внешней торговли. Общее представление об учебно-исследовательской работе в сфере торговли, рекламы. Разнообразие тем и методов исследования в профессиональной деятельности товароведа, рекламы. Теоретические и практические результаты исследований.

Роль и функции эмпирической базы исследований. Виды источников информации для проведения учебно-исследовательской работы. Особенности использования интернет-источников в исследовании. Типы исследований в рамках учебно-исследовательской работы. Критерии определения результата учебно-исследовательской работы.

Основы научного исследования. Формулировка проблемы. Оценка научной проблемы с точки зрения актуальности и новизны. Выбор предмета и объекта исследования. Выбор методов исследования. Выбор материала исследования.

Общая структура научной работы. Композиционное единство научной работы. Использование терминов и цитат. Научный стиль изложения материала научной работы. Требования к презентации и защите научной работы.

Учебно-исследовательская работа обучающихся как этап научной деятельности. Требования к организации учебно-исследовательской работы студентов. Этапы учебно-исследовательского процесса.

Реферат как итоговая форма учебно - исследовательской работы студентов. Формальные и содержательные характеристики реферата. Цели и задачи написания реферата. Основы реферативного изложения материала.

Чужая и авторская речь в реферате. Требования к оформлению ссылок и цитат. Основные структурные части реферата. Требования к оформлению реферата и библиографического списка. Роль и место приложений в структуре реферата. Защита реферата в виде научного сообщения, электронной презентации.

Обзор источников литературы по выбранной теме. Методы поиска и сбора информации по выбранной теме. Составление библиографических карточек. Планирование посещения библиотеки. Особенности использования интернет-источников. Составление индивидуального плана учебно-исследовательской работы.

Отчет по найденным источникам. Практическая отработка навыков реферирования используемой литературы. Основные методы анализа (теоретические и эмпирические). Процедура получения выводного знания.

Составление общего плана реферата. Корректировка индивидуального плана учебно-исследовательской работы. Формулировка целей и задач реферата. Оформление введения и заключения. Работа с цитатами и ссылками. Работа с эмпирическим материалом исследования (приложения, рисунки, схемы, таблицы).

Возможности использования электронных средств при подготовке, оформлении и презентации результатов учебно-исследовательской работы студентов. Корректировка индивидуального плана учебно-исследовательской работы.

Курсовая работа, ее методологические основы. Определение курсовой работы. Выбор основного исследовательского подхода. Основные исследовательские процедуры в рамках обозначенных подходов. Формулировка целей и задач исследования. Парадигматический (системный) подход и соответствующие методы парадигматического подхода (классификации, схемы, таблицы, типологии и т.д.). Синтагматический подход к исследованию и соответствующие ему методы. Результаты исследований в рамках синтагматического подхода (создание динамических моделей исследований, моделирование отдельных технологических процессов, рабочих проектов и т.д.).

Прагматический подход и соответствующие ему методы. Результаты проведения различных видов анализа в рамках прагматического подхода (оценка эффективности выбранного исследования).

Выпускная квалификационная работа. Цель и задачи выпускной квалификационной работы. Определение темы работы. Выбор основного исследовательского подхода. Основные методы и методики исследований. Формулировка целей и задач исследования.

Требования к выпускной квалификационной работе. Выбор проблемы, освещение ее актуальности. Содержание элементов научного исследования. Методика построения и логическая последовательность изложения материала.

Выполнение выпускной квалификационной работы с использованием экономико-математических методов, специализированных программ с использованием современных технологий. Содержание графического материала (таблицы, иллюстрации). Обоснование рекомендаций и доказательных выводов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ПК-1.

Образовательные технологии:

При освоении дисциплины используются следующие сочетания видов учебной работы с методами и формами активизации познавательной деятельности бакалавров для достижения запланированных результатов обучения и формирования компетенций.

Дискуссия – форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий подразумевает написание эссе, тезисов или рефератов по предложенным тематикам.

Коллоквиум – форма учебных занятий, в ходе которых преподаватель контролирует усвоение студентами сложных тем курса, проведение самостоятельной работы студентов в течении семестра. на коллоквиум выводятся сложные, спорные и трудные вопросы.

Круглый стол – эффективный способ для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в профессиональной сфере. Такая форма позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе диалога.

Метод кейс-стади – метод обучения, при котором студенты и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций или задач.

Составитель: В. Н. Кривченко, кафедра коммерческого товароведения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.Б.25 Санитария и гигиена питания

Семестр: 5

Количество часов: 108

Количество зачетных единиц: 3

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к базовой части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* направленности «Технология и организация ресторанного дела».

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Микробиология».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении дисциплин «Физиология питания», «Основы здорового питания» «Безопасность продовольственного сырья, продуктов питания и пищевых добавок».

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины: приобретение студентами знаний в области микробиологических процессов, происходящих в продовольственных товарах, которые помогут управлять развитием микроорганизмов в пищевых продуктах

и регулировать их деятельность, а также уменьшать потери при транспортировании, хранении, производстве готовой продукции и ее реализации.

Содержание дисциплины:

Основы систематики бактерий, грибов, дрожжей. Распределение по группам, классам, порядкам, семействам, родам и видам. Физиология микроорганизмов. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, их практическое значение.

Микробиология мяса и мясных продуктов. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология рыбы. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология плодов и овощей. Микробиология зерномучных товаров. Микробиология сахара и кондитерских товаров. Микробиология спирта, ликероводочных изделий, пива. Микробиология безалкогольных напитков. Микробиология пищевых жиров.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК -7, ОК-9, ПК-3; ПК-10, ПК-30.

Образовательные технологии:

В преподавании дисциплины «Микробиология» применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации. Лабораторные занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении микробиологического анализа продуктов питания).

Составитель: В. Н. Кривченко, кафедра коммерческого то