

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1. В. ОД. 5 Оборудование торговых предприятий

Семестр: 7

Количество часов: 144

Количество зачетных единиц: 4

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Оборудование торговых предприятий» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана направления 38.03.07 *Товароведение* направленность «Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле». Данная дисциплина тесно связана с профессиональными дисциплинами специальности, такими как: «Товарная информация», «Организация и управление коммерческой деятельности». Содержание дисциплины направлено на подготовку товароведов, владеющих современными методами продажи товаров и знаниями технических характеристик торгового оборудования.

Цель и задачи освоения дисциплины:

Дать обучающимся необходимые теоретические и практические знания по устройству, конструктивным особенностям, назначению и эксплуатации различных видов торгово-технологического оборудования.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, по направлению 38.03.07 *Товароведение* в соответствии с видами профессиональной деятельности, будет готов решать следующие профессиональные задачи:

торгово-технологическая деятельность:

- ведение оперативного учета товародвижения;
- оптимизация основных технологических операций на этапах реализации товаров, управление процессами предрезационной подготовки товаров и утилизации отходов;
- организация метрологического контроля торгово-технологического оборудования, контроль над соблюдением параметров и режимов работы технологического и торгового оборудования.

Содержание дисциплины:

Основные направления научно-технического прогресса в торговле. История развития и основные тенденции в совершенствовании технического оснащения торговых предприятий.

Назначение и область применения немеханического оборудования для торговых залов магазинов. Классификация торговой мебели по типам торговых организаций и формам продаж, функциям, месту использования, способу установки, конструкции.

Классификация торгового холодильного оборудования. Краткая характеристика основных его видов. Основные производители холодильного оборудования.

Принцип работы и основные узлы холодильной машины. Встроенное, выносное и централизованное хладоснабжение. Преимущества и недостатки. Понятие о непрерывной холодильной цепи. Холодильный транспорт.

Законодательная и нормативная база применения контрольно-кассовой техники. Содержание Госреестра Контрольно-кассовой техники. Порядок регистрации и требования к применению.

Состояние, тенденции развития и характеристика вендинговой индустрии. Классификация вендингового оборудования по различным признакам.

Основные направления комплексной механизации и автоматизации складских процессов. Характеристика основных технических средств, применяемых для механизации и автоматизации складских операций.

Понятие, назначение и область применения грузоподъемных и транспортирующих машин, штабеле- и стеллажеобслуживающих машин, электро- и автопогрузчиков, универсального оборудования, вакуумных грузоподъемных машин, робокаров, конвейерных систем для перемещения паллет и коробов. Общие требования безопасности.

Российский рынок, характеристика и конструктивные особенности стеллажных систем, поддонов, многооборотной инвентарной тары. Классификация и характеристика стеллажных систем.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими профессиональными (ПК) компетенциями:
ПК-16 знанием функциональных возможностей торгового-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль. (*Знания (З)*): нормативных документов в области материально-технического обеспечения торговых предприятий, должностных инструкций лиц, осуществляющих техническое оснащение торговых предприятий, технику безопасности при эксплуатации торгового оборудования и инвентаря; *Умения (У)*: эксплуатации торгового-технологического оборудования и организации мероприятий по метрологическому контролю; *Навыки /опыт деятельности (Н/О)*: навыки по организации трудового коллектива в области технического оснащения торговых организаций и выполнения требований техники безопасности при эксплуатации торгового оборудования и инвентаря)

Образовательные технологии:

В преподавании дисциплины «Оборудование торговых предприятий» 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.

Практические занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональ-

ной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций).

Кейс-задача - проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Составитель: Н.Е. Петрова, 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