

## **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины Основы философии (очная форма обучения)**

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

### **В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

### **В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:**

- основные категории и понятия философии;  
- роль философии в жизни человека и общества;  
- основы философского учения о бытии;  
- сущность процесса познания;  
- основы научной, философской и религиозной картин мира;  
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;  
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

### **Разделы и темы учебной дисциплины:**

1. Предмет философии и ее история
  - 1.1 Основные понятия и предмет философии
  - 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия
  - 1.3 Философия Возрождения и Нового времени
  - 1.4 Современная философия
2. Структура и основные направления философии
  - 2.2 Методы философии и ее внутреннее строение
  - 2.3 Учение о бытии и теория познания
  - 2.4 Этика и социальная философия
  - 2.5 Место философии в духовной культуре

### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.**

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 64, в том числе:  
аудиторная учебная нагрузка – 48 часов, в том числе:  
лабораторные работы и практические занятия - 0 часов;  
самостоятельная работа – 16 часов.

Вид промежуточной аттестации по учебной дисциплине – дифференцированный зачет.