



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

д.э.н., проф. Пасечко Л.А.

« 25 » июня 2020 г.

**Аннотации к рабочим программам дисциплин и программам практик учебного плана специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Индекс	Дисциплины	Аннотации
ОП.БД.00	Общеобразовательный цикл	
ОП.БД.00	Базовые дисциплины	
ОП.БД.01	Литература	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения; дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков; освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения; овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения; применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p>

Общеобразовательный цикл. Базовые дисциплины.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Знать/понимать: связь языка и истории, культуры русского и других народов; смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения; уметь: осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи; извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях; создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем; использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста.

Содержание:

Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века. Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Романтизм. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство. К.Н. Батюшков, Е. А. Баратынский, В.А. Жуковский. Зарубежная литература: Дж.Г. Байрон, Э.Т.А. Гофман, И.В. Гёте, О. Бальзак, В. Шекспир.

Основные тенденции развития литературы в конце XVIII—начале XIX века. Творчество М.В. Ломоносова, Г.Р. Державина, Д.И. Фонвизина, И.А. Крылова, Н.М. Карамзина. Александр Сергеевич Пушкин (1799 — 1837). Личность писателя. Жизненный и творческий путь. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Творчество А. С. Пушкина в критике и литературоведении. Осмысление исторических процессов с гуманистических позиций. Нравственное решение проблем человека и его времени. Стихотворения: «Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня», «Свободы сеятель пустынный...», «К морю», ««Пророк», «...Вновь я посетил...», Трагедия «Борис Годунов». Поэмы «Медный всадник», «Кавказский пленник», «Братья-разбойники», «Бахчисарайский фонтан», «Цыганы». Трагедия «Моцарт и Сальери». Повесть «Капитанская дочка». Роман «Евгений Онегин». Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 — 1841). Личность и жизненный путь М.Ю. Лермонтова. Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М.Ю. Лермонтова. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва», «Поэт», «Родина», «Прощай, немытая Россия...». Поэмы «Демон», «Мцыри». Роман «Герой нашего времени». Николай Васильевич Гоголь (1809 — 1852). Личность писателя, жизненный и творческий путь. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н. В. Гоголя в русской литературе. Произведения: «Портрет», «Нос», «Выбранные места из переписки с друзьями» (глава «Нужно любить Россию»), «Вечера на хуторе близ Диканьки», «Тарас Бульба». Комедия «Ревизор». Поэма «Мертвые души». Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века. Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А. И. Герцена, В. Г. Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе (И. С. Тургенев, И. А. Гончаров, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский, Н. С. Лесков и др.). Новые типы героев в русской литературе. Нигилистический и антинигилистический роман (Н. Г.

Чернышевский, И. С. Тургенев). Драматургия А. Н. Островского и А. П. Чехова и ее сценическое воплощение. Поэзия «чистого искусства», и реалистическая поэзия. Александр Николаевич Островский (1823—1886). Жизненный и творческий путь А. Н. Островского. Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской природы. Драма «Бесприданница». Социальные и нравственные проблемы в драме. Тема «маленького человека» в драме «Бесприданница». Малый театр и драматургия А. Н. Островского. Комедии А. Н. Островского «Свои люди — сочтемся». «На всякого мудреца довольно простоты», «Бешеные деньги». Иван Александрович Гончаров (1812—1891). Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Свообразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Оценка романа «Обломов» в критике (Н. Добролюбова, Д. И. Писарева, И. Анненского и др.) Роман «Обрыв». Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе. Гончаров — мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова. Иван Сергеевич Тургенев (1818 — 1883). Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И. С. Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович). Николай Гаврилович Чернышевский (1828 — 1889). Краткий очерк жизни и творчества Н. Г. Чернышевского. Роман «Что делать?» Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе. Особенности жанра и композиции романа. Николай Семенович Лесков (1831—1895). Сведения из биографии. Художественный мир писателя. Творчество Н. С. Лескова в 1870-е годы. Повести «Леди Макбет Мценского уезда», «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Роман «Соборяне». Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889). Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. «Истории одного города», «Медведь на воеводстве», «Коняга». Роман «Господа Головлевы». Федор Михайлович Достоевский (1821—1881). Сведения из жизни писателя. Роман «Преступление и наказание». Роман «Униженные и оскорбленные». Роман «Идиот». Лев Николаевич Толстой (1828—1910). Жизненный путь и творческая биография. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Проблема русского национального характера. Патриотизм в понимании писателя. «Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в сева­стопольский период. Война как явление, противоречащее человеческой природе. Сила духа русского народа в представлении Толстого. Роман «Анна Каренина». Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. Антон Павлович Чехов (1860—1904). Сведения из биографии. Периодизация творчества Чехова. Юмористические рассказы: «Лошадиная фамилия», «Хамелеон», «Толстый и тонкий», «Смерть чиновника». Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Рассказы «Попрыгунья», «Душечка», «Дом с мезонином», «Студент», «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви», «Дома», «Дама с собачкой», «Палата № 6». Поэзия второй половины XIX века. Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Идеиная борьба направлений «чистого искусства» и гражданской литературы. А. Н. Майков «Осень», «Пейзаж», «И город вот опять! Опять сияет бал...», «Рыбная ловля», Я. П. Полонский «Солнце и Месяц», «Зимний путь», «Затворница», «Колокольчик», «Узница», А. А. Григорьев «О, говори хоть ты со мной, подруга семиструнная!..», «Цыганская венгерка» («Две гитары, зазвенев...»), «Вы рождены меня терзать...», «Я ее не люблю, не люблю...». Литература народов России. К. Л. Хетагуров «Послание», «Песня бедняка», «На кладбище», «Фсати», поэма «Кому живется весело». Федор Иванович Тютчев (1803—1873). Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева. Стихотворения «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «Эти бедные селенья...», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.», «Я помню время золотое...», «Тени сизые

смесились...», «29-е января 1837». Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892). Жизненный и творческий путь А. А. Фета. Стихотворения: «Шепот, робкое дыханье...», «Это утро, радость эта...», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще одно забывчивое слово», «Одним толчком согнать ладью живую...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Еще майская ночь...». Алексей Константинович Толстой (1817—1875). Жизненный и творческий путь А. К. Толстого. Стихотворения: «Тщетно, художник, ты мнишь, что творений своих ты создатель!..», «Меня во мраке и в пыли...», «Двух станом не боец, но только гость случайный...», «Против течения», «Средь шумного бала, случайно...». Роман «Князь Серебряный». Драматическая трилогия «Смерть Иоанна Грозного», «Царь Федор Иоаннович», «Царь Борис». Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878). Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова. Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н. А. Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Стихотворения: «Родина», «Элегия», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Еду ли ночью по улице темной...», «В дороге», «Поэт и гражданин», «Муза», «Мы с тобой бестолковые люди», «Я не люблю иронии твоей...», «О, Муза, я у двери гроба...», «Блажен незлобивый поэт...», «Внимая ужасам войны...», «Орина — мать солдатская. Поэма «Мороз, Красный нос». Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Стилиевая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В. Г. Короленко, А. П. Чехов, И. С. Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма. М. Горький «Человек»; Ф. Сологуб «Маленький человек»; Л. Н. Андреев драма «Жизнь Человека»; Д. С. Мережковский «О причинах упадка и о новых течениях в русской литературе»; В. Брюсов «Свобода слова»; В. И. Ленин «Партийная организация и партийная литература»; Н. А. Бердяев «Смысл искусства». Иван Алексеевич Бунин (1870—1953). Сведения из биографии. Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник». Стихотворения «Вечер», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «И цветы, и шмели, и трава, и колосья...». Александр Иванович Куприн (1870—1938). Сведения из биографии. Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь». Серебряный век русской поэзии. Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору). Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений). Поэты, творившие вне литературных течений: И. Ф. Анненский, М. И. Цветаева. Символизм. «Старшие символисты» (В. Я. Брюсов, К. Д. Бальмонт, Ф. К. Сологуб) и «младосимволисты» (А. Белый, А. А. Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Акмеизм. Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н. С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Николай Степанович Гумилев. Сведения из биографии. Стихотворения: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай». Футуризм. Группы футуристов: эгофутуристы (И. Северянин), кубофутуристы (В. В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б. Л. Пастернак). Игорь Северянин. Сведения из биографии. Стихотворения: «Интродукция», «Эпилог». Хлебников Велимир Владимирович. Сведения из биографии. Стихотворения: «Заклятие смехом», «Бобэоби пелись губы...», «Еще раз, еще раз...». Новокрестьянская поэзия. Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н. А. Клюева, С. А. Есенина. Николай Алексеевич Клюев. Сведения из биографии. Крестьянская тематика, религиозные мотивы. Стихотворения: «Осинушка», «Я люблю цыганские кочевья...», «Из подвалов,

из темных углов...». Максим Горький (1868—1936). Сведения из биографии. Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Горький-романист. Рассказы «Челкаш», «Коновалов», «Старуха Изергиль», «Макар Чудра». Романы «Мать», «Дело Артамоновых», «Фома Гордеев». Александр Александрович Блок (1880—1921). Сведения из биографии. Поэма «Двенадцать». Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «На железной дороге», «Река раскинулась. Течет...», цикл «Кармен». Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930). Сведения из биографии. Сатира Маяковского. Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно...», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю», «Письмо Татьяне Яковлевой». Пьесы «Клоп», «Баня». Сергей Александрович Есенин (1895—1925). Сведения из биографии. Поэма «Анна Снегина» — поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом...», «Неуютная, жидкая лунность...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ...». Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов. Отражение индустриализации коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н. Островского, Л. Леонова, В. Катаева, М. Шолохова, Ф. Гладкова, М. Шагинян, Вс. Вишневского, Н. Погодина, Э. Багрицкого, М. Светлова, В. Луговского, Н. Тихонова, П. Васильева и др. Сатирическое обличение нового быта (М. Зощенко, И. Ильф и Е. Петров, М. Булгаков). Развитие драматургии в 1930-е годы. Марина Ивановна Цветаева (1892—1941). Сведения из биографии. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано...», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Имя твоё — птица в руке...», «Тоска по родине! Давно...», «Есть счастливы и есть счастливицы...», «Хвала богатым». Осип Эмильевич Мандельштам (1891—1938). Сведения из биографии. Стихотворения: «Selenium», «Notre Dame», «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «Ленинград» («Я вернулся в мой город, знакомый до слез...»), «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Квартира тиха, как бумага...», «Золотистого меда струя из бутылки текла...», «Мы живем, под собою не чуя страны...», «Петербургские строфы», «Концерт на вокзале», «Природа — тот же Рим...». Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899—1951). Сведения из биографии. Повесть «Котлован». Исаак Эммануилович Бабель (1894—1940). Сведения из биографии писателя. «Конармия». Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940). Краткий обзор жизни и творчества. Роман «Белая гвардия». Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных». Роман «Мастер и Маргарита». Алексей Николаевич Толстой (1883—1945). Сведения из биографии. Роман «Петр Первый». Михаил Александрович Шолохов (1905—1984). Жизненный и творческий путь. «Донские рассказы». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. Роман-эпопея «Тихий Дон», «Поднятая целина». Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О. Берггольц, К. Симонов, А. Твардовский, А. Сурков, М. Исаковский, М. Алигер, Ю. Друнина, М. Джалиль и др.). Публицистика военных лет (М. Шолохов, И. Эренбург, А. Толстой). Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе: рассказы Л. Соболева, В. Кожевникова, К. Паустовского, М. Шолохова и др. Повести и романы Б. Горбатова, А. Бека, А. Фадеева. Пьесы: «Русские люди» К. Симонова, «Фронт» А. Корнейчука и др. Произведения первых послевоенных лет. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидających и разрушающих сил в произведениях Э. Казакевича, В. Некрасова, А. Бека, В. Ажаева и др. Анна Андреевна Ахматова (1889—1966). Жизненный и творческий путь. Поэма «Реквием». Стихотворения: «Смятение», «Молось оконному лучу...», «Пахнут липы сладко...», «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью...», «Не с теми я, кто бросил земли...», «Родная земля», «Мне голос был», «Победителям», «Муза». Поэма «Реквием». Борис Леонидович Пастернак (1890—1960). Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б. Л. Пастернака. Роман «Доктор Живаго». Стихотворения: «Февраль. Достать чернил и плакать...», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Зимняя ночь». Поэма «Девятьсот пятый год» или «Лейтенант Шмидт». Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950—1980-х годов. в контексте

культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе. Многонациональность советской литературы. С. Смирнов. «Очерки», В. Овечкин. «Очерки», И. Эренбург. «Оттепель», П. Нилин. «Жестокость», В. Гроссман. «Жизнь и судьба», В. Дудинцев. «Не хлебом единым», Ю. Домбровский. «Факультет ненужных вещей». Литература народов России. М. Карим. «Помилование». Зарубежная литература. Э. Хемингуэй. «Старик и море». В. Шаламов «Сентенция», «Надгробное слово», «Крест», В. Шукшин. «Выбираю деревню на жительство», «Срезал», «Чудик», В. В. Быков. «Сотников», В. Распутин. «Прощание с Матерой». Н. Рубцов. Стихотворения: «Березы», «Поэзия», «Оттепель», «Не пришла», «О чем писать?...», Б. Окуджава. Стихотворения: «Арбатский дворик», «Арбатский романс», «Ангелы», «Песня кавалергарда», «Мы за цену не стоим...», А. Вознесенский. Стихотворения: «Гойя», «Дорогие литсобратья», «Автопортрет», «Гитара», «Смерть Шукшина», «Памятник». Литература народов России. Р. Гамзатов. Стихотворения: «Журавли», «Есть глаза у цветов», «И люблю малиновый рассвет я...», «Не торопись». В. Розов. «В добрый час!», «Гнездо глухаря», А. Володин. «Пять вечеров». А. Салынский. «Барабанщица», А. Арбузов. «Иркутская история», «Жестокие игры». А. Галин, Л. Петрушевская. Драммы по выбору. Обзор жизни и творчества А. И. Солженицына. Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». «Лагерная проза» А. Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А. И. Солженицына. Обзор жизни и творчества А. Вампилова. Проза А. Вампилова. Нравственная проблематика пьес А. Вампилова «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын». Своеобразие драмы «Утиная охота». Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920—1930-х годов. Творчество И. Шмелева, Б. Зайцева, В. Набокова, Г. Газданова, Б. Поплавского. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе. Творчество Б. Ширяева, Д. Кленовского, И. Елагина. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Творчество И. Бродского, А. Синявского, Г. Владимова. Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) И. С. Шмелев. «Лето Господне», «Солнце мертвых». Б. К. Зайцев. «Странное путешествие», Г. Газданов. «Вечер у Клэр». А. Синявский. «Прогулки с Пушкиным». В. Набоков. Машенька. Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980—1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А. Солженицына, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В. Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза В. Распутина, Ф. Искандера, Ю. Ковалева, В. Маканина, С. Алексиевич, О. Ермакова, В. Астафьева, Л. Петрушевской, В. Пьецуха, Т. Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б. Ахмадулиной, Т. Бек, Н. Горбаневской, А. Жигулина, В. Соколова, О. Чухонцева, А. Вознесенского, Н. Искренко, Т. Кибирова, М. Сухотина и др. Духовная поэзия С. Аверинцева, И. Ратушинской, Н. Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени. В. Дудинцев. «Белые одежды». А. Ким. «Белка». А. Варламов. Рассказы. В. Пелевин. «Желтая стрела», «Принц Госплана» Т. Толстая. Рассказы. Л. Петрушевская. Рассказы. В. Пьецух. «Новая московская философия». О. Ермаков. «Афганские рассказы».

Форма контроля
Экзамен (устно)

ОП.БД.02 Русский язык

Цели освоения дисциплины (модуля)
Совершенствование общеучебных знаний и умений: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой); совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

		<p>Общеобразовательный цикл. Базовые дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов; понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом; владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров, социально-культурной и деловой деятельностью; владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики.</p> <p>Содержание</p> <p>Язык и речь. Стили языка. Стили речи. Научный стиль. Официально-деловой стиль речи. Публицистический стиль. Художественный стиль. Тропы. Текст. Структура текста. Лексика и фразеология. Лексический состав языка. Происхождение и употребление лексики. Архаизмы, историзмы, неологизмы. Фразеологизмы, фразеологический разбор. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография. Фонетический разбор. Безударные гласные. Звонкие, глухие согласные. Употребление ь знака. О и Е после шипящих. Приставки на З – С. Морфемика, словообразование, орфография. Словообразование. Чередующиеся гласные в корне. Приставки ПРЕ-, ПРИ-. Правописание сложных слов. Анализ текста. Изложение. Морфология и орфография. Имя существительное, прилагательное. Имя числительное. Местоимение. Глагол. Причастие. Деепричастие. Морфологический разбор. Наречие. Морфологический разбор. Категория состояния. Служебные части речи. Предлог. Правописание предлогов. Союз. Правописание союзов. Частица. Правописание частиц. Междометия и звукоподражательные слова. Синтаксис и пунктуация. Словосочетание. Синтаксический разбор. Простое предложение. Предложения с однородными членами. Знаки препинания в них. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Вводные слова и предложения. Обращения. Способы передачи чужой речи. Диалог. Косвенная речь. Сложносочиненное предложение. Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания. Бессоюзное предложение. Знаки препинания. Знаки препинания в сложном предложении.</p> <p>Форма контроля: Экзамен</p>
ОП.БД.03	Иностранный язык	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Формирование представлений об иностранном языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур; коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на иностранном языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения; развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной; воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне; уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>Общеобразовательный цикл. Базовые дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; широкого представления о достижениях национальных культур, о роли иностранного языка и культуры в развитии мировой культуры; развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидания; осознание своего места в</p>

		<p>поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на иностранном языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием иностранного языка, так и в его сфере, умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из различных источников в образовательных и самообразовательных целях.</p> <p>Содержание</p> <p>Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Иностранный язык». Иностранный язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты языка, их сходство и различие. Роль иностранного языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.). Семья и семейные отношения, домашние обязанности.</p> <p>Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Распорядок дня студента колледжа. Хобби, досуг. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Магазины, товары, совершение покупок. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Экскурсии и путешествия. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. Страны – носители языка, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности. Обычаи, традиции, поверья народов России и иноязычных стран. Искусство и культура.</p> <p>Форма контроля</p> <p>Зачет с оценкой</p>
ПО.БД.04	История	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности, понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки; усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе; развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления; формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество; воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>Общеобразовательный цикл. Базовые дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну); становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; готовность к служению Отечеству, его защите; сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и</p>

		<p>идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.</p> <p>Содержание Древнейшая стадия истории человечества. Цивилизации Древнего мира. Цивилизации Запада и Востока в Средние века. От Древней Руси к Российскому государству. Россия в XVI— XVII веках: от великого княжества к царству. Страны Запада и Востока в XVI— XVIII веках. Россия в конце XVII— XVIII веков: от царства к империи. Становление индустриальной цивилизации. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока. Российская империя в XIX веке. От Новой истории к Новейшей. Между мировыми войнами. Вторая мировая война. Великая Отечественная война. Мир во второй половине XX — начале XXI века. Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 год. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков.</p> <p>Форма контроля Экзамен</p>
ОП.БД.05	Математика: алгебра, начала математическо го анализа, геометрия	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики; логического, алгоритмического и математического мышления; умений применять полученные знания при решении различных задач; представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Общеобразовательный цикл. Базовые дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) Сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики; понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей; развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; к коллективной работе; умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке; владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.</p> <p>Содержание Алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование</p>

		<p>алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач; теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи; линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональными линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин; геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач; стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ОП.БД.06	Физическая культура	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда; развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью; овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Общеобразовательный цикл. Базовые дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья; приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности; формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике; принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку; умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского</p>

физкультурно- спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Содержание

Теоретическая часть. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста. Личная и социально-экономическая необходимость специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.

Практическая часть. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4 100 м, 4 400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши), прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра. Лыжная подготовка Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках.

Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях. Гимнастика Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики. Спортивные игры. Волейбол. Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам. Баскетбол. Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам. Ручной мяч. Передача и ловля мяча в тройках, передача и ловля мяча с откосом от площадки, бросок мяча из опорного положения с сопротивлением защитнику, перехваты мяча, выбивание или отбор мяча, тактика игры, скрестное перемещение, подстраховка защитника, нападение, контратака. Футбол (для юношей). Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам. Плавание. Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, брасса. Старты. Повороты, ныряние ногами и головой. Плавание до 400 м. Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавание в полной координации. Плавание на боку, на спине. Плавание в одежде. Освобождение от одежды в воде. Плавание в умеренном и попеременном темпе до 600 м. Проплывание отрезков 25—100 м по 2—6 раз. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше. Элементы и игра в водное поло (юноши), элементы фигурного плавания (девушки). Правила плавания в открытом водоеме. Доврачебная помощь пострадавшему. Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне. Виды спорта по выбору.

Форма контроля

Зачет с оценкой

<p>ОП.БД.07</p>	<p>Основы безопасности жизнедеятельности</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства); снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства; формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков; обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Общеобразовательный цикл. Базовые дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) Развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз; готовность к служению Отечеству, его защите; формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.); воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности; освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека; развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей; формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения; освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; формирование установки на здоровый образ жизни;</p> <p>получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки; освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе; владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.</p> <p>Содержание Актуальность изучения, цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий СПО и специальностей СПО.</p> <p>Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Правила личной гигиены и здоровье человека. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов. Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Правила и безопасность дорожного движения. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка». Государственная система обеспечения безопасности населения. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее</p>
------------------------	---	---

вероятных для данной местности и района проживания. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Основы обороны государства и воинская обязанность. История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части. Прохождение военной службы по контракту. Альтернативная гражданская служба. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Воинская дисциплина и ответственность. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Как стать офицером Российской армии. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Основы медицинских знаний. Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации». Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при ожогах. Первая помощь при воздействии низких температур. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление. Первая помощь при отсутствии сознания. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Основные средства планирования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Беременность и гигиена беременности. Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи

Форма контроля

		Зачет с оценкой
ОП.БД.08	Физика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы; овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды; использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Общеобразовательный цикл. Базовые дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) Содержание Наша звездная система — Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галактик. Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. Энергия Солнца и Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов., Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые генераторы. Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова — Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы. Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном</p>

контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А. С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн. Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля., Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею. Закон Джоуля—Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока. Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы., Вектор индукции магнитного Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля., Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная., Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы. Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Погрешности измерений физических величин. Физические законы. Границы применимости физических законов. Понятие о физической картине мира. Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности., Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы в механике. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия.

Форма контроля

Зачет с оценкой

ОП.БД.09	Родной язык	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Совершенствование общеучебных знаний и умений: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой); совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Общеобразовательный цикл. Базовые дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) Воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов; понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом; владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров, социально-культурной и деловой деятельностью; владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики.</p> <p>Содержание Язык и речь. Стили языка. Стили речи. Научный стиль. Официально-деловой стиль речи. Публицистический стиль. Художественный стиль. Тропы. Текст. Структура текста. Лексика и фразеология. Лексический состав языка. Происхождение и употребление лексики. Архаизмы, историзмы, неологизмы. Фразеологизмы, фразеологический разбор. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография. Фонетический разбор. Безударные гласные. Звонкие, глухие согласные. Употребление ь знака. О и Е после шипящих. Приставки на З – С. Морфемика, словообразование, орфография. Словообразование. Чередующиеся гласные в корне. Приставки ПРЕ-, ПРИ-. Правописание сложных слов. Анализ текста. Изложение. Морфология и орфография. Имя существительное, прилагательное. Имя числительное. Местоимение. Глагол. Причастие. Деепричастие. Морфологический разбор. Наречие. Морфологический разбор. Категория состояния. Служебные части речи. Предлог. Правописание предлогов. Союз. Правописание союзов. Частица. Правописание частиц. Междометия и звукоподражательные слова. Синтаксис и пунктуация. Словосочетание. Синтаксический разбор. Простое предложение. Предложения с однородными членами. Знаки препинания в них. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Вводные слова и предложения. Обращения. Способы передачи чужой речи. Диалог. Косвенная речь. Сложносочиненное предложение. Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания. Бессоюзное предложение. Знаки препинания. Знаки препинания в сложном предложении.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ОП.ПД.00	Профильные дисциплины	

ОП.ПД.01	Биология	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей: • получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания; овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации; воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;</p> <p>использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Общеобразовательный цикл. Профильные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) Содержание Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования., Химическая организация клетки. Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткая история изучения клетки. Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.</p> <p>Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки.</p> <p>Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Пластический и энергетический обмен. Строение и функции хромосом. ДНК — носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.</p> <p>Жизненный цикл клетки. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов. Митоз. Цитокинез., Размножение организмов. Организм — единое целое. Многообразие организмов. Размножение — важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.</p> <p>Индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Органогенез. Постэмбриональное развитие. Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов.</p> <p>Индивидуальное развитие человека. Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека., Основы учения о наследственности и изменчивости. Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика.</p> <p>Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание Хромосомная теория наследственности. Взаимодействие генов. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование. Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика. Закономерности изменчивости. Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Модификационная, или ненаследственная, изменчивость. Генетика человека. Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций.</p> <p>Основы селекции растений, животных и микроорганизмов. Генетика — теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и</p>
----------	----------	--

выращивание культурных растений — начальные этапы селекции. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов.

Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека), Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции.

Многообразие живого мира на Земле и современная его организация.

История развития эволюционных идей. Значение работ К. Линнея, Ж. Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира.

Микроэволюция и макроэволюция. Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С. С. Четвериков, И. И. Шмальгаузен). Макроэволюция. Доказательства эволюции. Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс., Антропогенез. Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека., Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии. Искусственные сообщества — агроэкосистемы и урбоэкосистемы.

Биосфера — глобальная экосистема. Учение В. И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере.

Биосфера и человек. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Глобальные экологические проблемы и пути их решения.

Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охрана., Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. Рассмотрение бионикой особенностей морфофизиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных.

Форма контроля
Зачет с оценкой

<p>ОП.ПД.0 2</p>	<p>Информатика</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете; формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин; развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов; приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности; приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации; владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Общеобразовательный цикл. Профильные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) Содержание Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение структура, ресурсы. Локальные и глобальные компьютерные сети. , Подходы к понятию информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления., Различные подходы к кодированию информации. Уметь находить объёмы различного вида информации, Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации., Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Элементная база компьютера., Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы компьютера., Алгоритмы и способы их описания. Этапы решения задач с использованием компьютера: формализация, программирование и тестирование. Переход от неформального описания к формальному. Знать историю развития языков программирования. Уметь записывать простые алгоритмы на языке программирования. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста., Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных., Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.,</p>
------------------------------------	---------------------------	---

	<p>Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах.</p> <p>Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов.</p> <p>Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.</p> <p>Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.</p> <p>Поиск информации с использованием компьютера.</p> <p>Программные поисковые сервисы.</p> <p>Использование ключевых слов, фраз для поиска информации.</p> <p>Комбинации условия поиска. Магистрально-модульный принцип построения компьютера.</p> <p>Внутренняя архитектура компьютера; процессор, память. Периферийные устройства. Программный принцип управления компьютером,</p> <p>Проблема обеспечения информационной безопасности.</p> <p>Антивирусные средства защиты информации.</p> <p>Форма контроля</p> <p>Зачет с оценкой</p>
--	---

<p>ОП.ПД.0 3</p>	<p>Химия</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека; формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого химические знания; развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию; - приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Общеобразовательный цикл. Профильные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) Содержание Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количества вещества и единицы его измерения. Молярная масса. Агрегатные состояния вещества. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева-Клапейрона. Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси. Атом - сложная частица. Планетарная модель атома Э. Резерфорда. Строение атома по Н. Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира. Состав атомного ядра. Изотопы. Электронная оболочка атомов. Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Квантовые числа. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с принципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Валентные возможности атомов химических элементов. Предпосылки открытия Периодического закона. Открытие Д.И. Менделеевым Периодического закона. Периодический закон и строение атома. Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г. Мозли. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева., Понятие о химической связи. Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная. Два механизма образования ковалентной химической связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, угол связи и валентный угол. Основные свойства ковалентной связи. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей. Способ перекрывания электронных орбиталей. Кратность ковалентных связей. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками. Ионная химическая связь. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. Металлическая химическая связь. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. Водородная химическая связь. Механизм образования такой связи, ее классификация. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур</p>
------------------------------------	---------------------	--

биополимеров. Единая природа химических связей.

Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение., Неорганические полимеры. Полимеры - простые вещества с атомной кристаллической решеткой. Полимеры - сложные вещества с атомной кристаллической решеткой. Минералы и горные породы. Сера пластическая. Минеральное волокно - асбест. Значение неорганических природных полимеров. Органические полимеры: способы получения, структура. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дублирование белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров., Понятие о дисперсных системах.

Классификация дисперсных систем. Грубодисперсные системы: эмульсии и суспензии. Тонкодисперсные системы: коллоидные и истинные. Эффект Тиндаля. Коагуляция в коллоидных растворах. Синерезис в гелях. Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека., Понятие о химической реакции. Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Вероятность протекания химических реакций. Внутренняя энергия, энтальпия. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. Стандартная энтальпия реакций и образования веществ. Закон Г. И. Гесса и его следствия. Энтропия. Скорость химических реакций. Понятие о скорости реакций. Скорость гомогенной и гетерогенной реакций. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Обратимость химических реакций. Химическое равновесие. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия (принцип Ле Шателье)., Понятие о растворах. Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов. Теория электролитической диссоциации. Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и слабые электролиты. Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов. Гидролиз как обменный процесс. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение. Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Гидролиз органических веществ. Омыление жиров. Реакции этерификации. Электролиз., Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окисление и восстановление. Восстановители и окислители. Важнейшие окислители и восстановители. Классификация окислительно-восстановительных реакций. Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов. Химические источники тока. Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов. Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни. Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Практическое применение электролиза., Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Оксиды, их классификация. Гидроксиды. Кислоты, их классификация. Основания, их классификация. Соли средние, кислые, основные, комплексные.

Металлы. Положение металлов в Периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества - металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни человека. Коррозия металлов. Способы защиты металлов от коррозии. Общие способы получения металлов. Металлургия и ее виды. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов.

Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе, особенности строения их атомов. Электроотрицательность. Благородные газы. Неметаллы - простые вещества: атомное и молекулярное строение. Аллотропия. Химические свойства неметаллов., Водородные соединения неметаллов. Получение аммиака и хлороводорода. Физические свойства. Отношение к воде: кислотно-основные свойства. Оксиды и ангидриды карбоновых кислот. Классификация оксидов и их свойства.

Зависимость свойств оксидов металлов от степени окисления. Ангидриды карбоновых кислот как аналоги кислотных оксидов. Кислоты органические и неорганические. Кислоты в свете теории электролитической диссоциации. Кислоты в свете протолитической теории. Классификация кислот. Общие свойства кислот. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот. Основания органические и неорганические. Основания в свете теории электролитической диссоциации. Основания в свете протолитической теории. Классификация оснований. Химические свойства щелочей и нерастворимых оснований. Свойства аммиака и аминов. Классификация и химические свойства солей. Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений. Генетические ряды металла, неметалла, переходного элемента. Генетические ряды в органической химии. Единство мира веществ., Водород. Двойственное положение водорода в периодической системе. Изотопы водорода. Тяжелая вода. Свойства водорода, его получение и применение. Роль водорода в живой и неживой природе. Вода. Роль воды. Экологические аспекты водопользования. Щелочные металлы. Общая характеристика щелочных металлов на основании положения в Периодической системе элементов и строения атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных металлов. Регулятивная роль катионов калия и натрия в живой клетке. Природные соединения калия и натрия, их значение. Общая характеристика щелочноземельных металлов. Кальций, его получение, физические и химические свойства. Важнейшие соединения кальция, их значение и применение. Кальций в природе, его биологическая роль. Характеристика алюминия и строения атома. Получение, физические и химические свойства алюминия. Важнейшие соединения алюминия, их свойства, значение и применение. Природные соединения алюминия. Общая характеристика углерода и кремния, строения атома. Простые вещества, образованные этими элементами. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния. Силикатная промышленность. Общая характеристика галогенов и строения атомов. Важнейшие соединения галогенов. Биологическая роль галогенов. Общая характеристика халькогенов и строения атомов. Получение и применение кислорода и серы. Биологическая роль халькогенов. Общая характеристика элементов VA-группы и строение атомов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора. Свойства соединений азота и фосфора, их значение и применение. Биологическая роль азота и фосфора. Особенности строения атомов d-элементов. Медь, цинк, железо, хром, марганец как простые вещества, их свойства. Соединения d-элементов., Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энергия для химического производства. Научные принципы химического производства. Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Сравнение производства аммиака и метанола. Химизация сельского хозяйства и ее направления. Химические средства защиты растений. отрицательные последствия применения пестицидов. Химизация животноводства. Химическое загрязнение окружающей среды. Охрана гидросферы, атмосферы и почвы от химического загрязнения. Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Химия и пища. Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов и умение читать их. Экология жилища. Химия и генетика человека., Понятие об органическом веществе и органической химии. Предмет органической химии. Сравнение органических веществ с неорганическими. Валентность. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекулы по валентности. Краткий очерк истории развития органической химии.

Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения органических соединений А.М. Бутлерова.

Изомерия и изомеры. Химические формулы и модели молекул в органической химии. Классификация органических веществ.

Классификация веществ по строению углеродного скелета и наличию функциональных групп. Гомологи и гомология.

Изомерия. Основы номенклатуры органических веществ. Тривиальные названия. Рациональная номенклатура. Номенклатура IUPAC.

Классификация реакций в органической химии. Реакции присоединения (гидрирование, галогенирование, гидрогалогенирование, гидратации). Реакции отщепления (дегидрирование, дегидрогалогенирование, дегидратации). Реакции замещения. Реакции изомеризации.,

Понятие об углеводородах. Особенности строения предельных углеводородов. Алканы: гомологический ряд, изомерия и номенклатура алканов. Физические свойства алканов. Алканы в природе. Химические свойства алканов (метана, этана): горение, замещение, разложение, дегидрирование. Применение и способы получения алканов. Циклоалканы: гомологический ряд, номенклатура, изомерия, получение, физические и химические свойства. , Алкены. Электронное и пространственное строение молекулы этилена. Гомологический ряд и общая

формула алкенов. Изомерия этиленовых углеводов. Особенности номенклатуры этиленовых углеводов, названия важнейших радикалов. Физические свойства алкенов. Химические свойства алкенов. Электрофильных характер реакций, склонность к реакциям присоединения (галогенирования, гидрогалогенирования, гидрирования, гидратация), окисления, полимеризации. Правило Марковникова. Применение и способы получения алкенов. Алкадиены. Понятие и классификация диеновых углеводов. Особенности электронного и пространственного строение сопряженных диенов. Номенклатура диеновых углеводов. Особенности химических свойств сопряженных диенов как следствие их электронного строения. Полимеризация и способы получения диенов: работы С.В. Лебедева, дегидрирование алканов. Основные понятия химии высокомолекулярных соединений (на примере продуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенпроизводных), Электронное и пространственное строение ацетиленов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводов. Изомерия алкинов. Химические свойства (горение, обесцвечивание бромной воды, присоединение хлороводорода, гидратация) и применение алкинов. Получение ацетиленовых углеводов., Бензол как представитель аренов. Развитие представлений о строении бензола. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Физические свойства аренов. Химические свойства аренов. Взаимное влияние атомов на примере гомологов бензола. Ориентация в реакциях электрофильного замещения. Ориентиры I и II рода. Применение и получение аренов., Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти. Вторичная переработка нефтепродуктов. Крекинг, риформинг нефтепродуктов. Качество автомобильного топлива. Октановое число. Природный и попутный нефтяной газы. Природный газ: состав, применение в качестве топлива. Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых., Спирты. Классификация спиртов. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияния строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула. Химические свойства алканолов: взаимодействие с натрием, образование простых и сложных эфиров, окисление в альдегид. Способы получения спиртов. Способы получения спиртов. Физиологическое действие метанола и этанола. Глицерин как представитель многоатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение. Способы получения и практическое применение многоатомных спиртов. Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматического кольца и гидроксильной группы. Физические и химические свойства фенола. Применение и получение фенола. , Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений. Химические свойства альдегидов и кетонов. Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегидную группу. Реакции поликонденсации. Применений и получение карбонильных соединений. Альдегиды и кетоны в природе., Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот. Химические свойства карбоновых кислот. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение. Способы получения карбоновых кислот. Отдельные представители и их значение. Соли карбоновых кислот. Строение и номенклатура сложных эфиров, межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Физические, химические свойства и применение сложных эфиров. Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности. Мыла, сущность моющего действия. Отношение мыла к жесткой воде. Синтетические моющие средства, их преимущества и недостатки., Классификация углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества. Строение и оптическая изомерия моносахаридов, их классификация. Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия.

		<p>Химические свойства глюкозы. Глюкоза в природе. Биологическая роль и применение глюкозы. Фруктоза как изомер глюкозы. Сравнение строения молекулы и химических свойств глюкозы и фруктозы. Фруктоза в природе и ее биологическая роль. Пентозы. Рибоза и дезоксирибоза как представители альдопентоз. Строение молекул. Строение дисахаридов. Строение и химические свойства сахарозы. Технологические основы производства сахарозы. Лактоза и мальтоза как изомеры сахарозы. Общее строение полисахаридов. Строение молекулы, физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Химические свойства крахмала. Строение элементарного звена целлюлозы. Влияние строения полимерной цепи на физические и химические свойства целлюлозы. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы., Понятие об аминах. Классификация аминов. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура. Химические свойства аминов. Амины как органические основания, их сравнение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Применение и получение аминов. Работы Н. Н. Зинина. Анилиновые красители. Понятие об аминокислотах, их классификация, строение, оптическая изомерия. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция.</p> <p>Белки как природные полимеры. Структура белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Биологические функции белков, их значение. Белки как компонент пищи. , Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, применение. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф. Крика и Д. Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК. Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных., Понятие о ферментах как биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами.</p> <p>Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов: селективность и эффективность. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности.</p> <p>Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Авитаминозы, гипервитаминозы и гиповитаминозы, их профилактика.</p> <p>Понятие о гормонах как биологически активных веществах. Классификация гормонов. Отдельные представители: эстрадиол, тестостерон, инсулин, адреналин.</p> <p>Понятие о лекарствах как химиотерапевтических препаратах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Группы лекарств: сульфамиды, анальгетики, антипиретики, анальгетики. Механизм действия некоторых лекарственных препаратов, строение молекул. Антибиотики, их классификация. Безопасные свойства применения, лекарственные формы.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ОП.ПОО. 00	Дополнительные учебные дисциплины	

<p>ОП.ПОО. 01</p>	<p>Кооперативы в экономике и социальной жизни общества</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование знаний по вопросам сущности кооперативов; изучение принципов и ценностей, на которых основывают работу кооперативы; изучение правовых основ функционирования кооперативных организаций; раскрытие значения кооперативов и их объединений в национальном и международном кооперативном движении; научить анализировать сложившуюся организационную структуру, членские и экономические отношения, особенности развития социальной и экономической деятельности кооперации в современном мире</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Общеобразовательный цикл. Дополнительные учебные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Содержание Понятия «кооперация», «кооператив», «кооперативная система», «кооперативное движение». Виды кооперативов и их назначение. Основные общие признаки кооперативов разных видов. Современные кооперативные ценности. Современные кооперативные принципы., Потребительская кооперация - система потребительских обществ и союзов потребительских обществ. Структура органов управления и контроля потребительских обществ и их правомочия. Структура органов управления союзов потребительских обществ и их функции. Законодательство и кооперация. Содержание закона «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации. Указы Президента РФ и постановления Правительства РФ о кооперации. Правовые акты субъектов РФ о потребительской кооперации. Уставы потребительских обществ и их союзов., Особенности собственности потребительской кооперации. Имущество потребительского общества и источники его формирования. Фонды потребительского общества. Членство в кооперативе. Права и обязанности пайщиков кооператива. Экономическое участие пайщиков в деятельности потребительского общества. Стимулирование пайщиков за участие в деятельности потребительского общества., Место и роль кооперативных союзов в системе потребительской кооперации России. Органы управления и контроля кооперативных союзов, их полномочия. Создание, реорганизация и ликвидация союза. Роль Центросоюза Российской Федерации в национальном кооперативном движении. Кооператив - средство социальной и экономической защиты населения. Социальная роль кооперативов. Кооперативы по оказанию социальных услуг, Преимущества кооператива, как хозяйствующего субъекта. Преимущества кооператива, как части социально-ориентированной системы. Международное кооперативное движение (МКД). Географическая структура МКД. Отраслевая структура МКД. Международный кооперативный альянс (МКА): структура, политика. ООН, ее специализированные учреждения и кооперативы. Кооперативные предприятия строят лучший мир.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
<p>ПП.00</p>	<p>Профессиональная подготовка</p>	
<p>ПП.ОГСЭ .00</p>	<p>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</p>	

<p>ПП.ОГСЭ .01</p>	<p>Основы философии</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Формирование способностей понимать и анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка .Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p> <p>Содержание Понятие "человек". Особенности бытия человека. Место человека в природе. Понятие науки. Философия науки. Черты научного познания. Этапы развития науки. Философская антропология как раздел философии. Философско-антропологические парадигмы. Сознание и высшие психические функции. Понятие познания. Виды познания. Истина. Концепции истины (когеренции, корреспонденции, прагматизма, конвенционализма). Относительная и абсолютная истины. Социальная философия как раздел философии. Социобиология. Понятие общества. Структура общества. Социальная мобильность. Виды обществ. Культура. Подходы к пониманию культуры. Глобальные проблемы современности. Понятие "экология". Экологические проблемы. Проблема голода и дефицита воды. Климатические изменения и жизнь людей. Понятие мировоззрение. Структура мировоззрения. Исторические типы мировоззрения. Мифологическое мировоззрение, его черты и функции. Религиозное мировоззрение. Философия как тип мировоззрения. Понятие философии. Плюрализм в философии. Разделы философии и разнообразные подходы к восприятию философских идей. Онтология. Понятие "ontos". Происхождение понятия "онтология". Милетская и элейская школы. Виды бытия. Гносеология. Понятие познания и виды познания. Этика. Понятие морали нравственности. Эстетика. Категории эстетики. Логика. Законы логики. антропология. Понятия "индивид", "человек", "личность", "сознание". Философские представления о природе, сущности человека и смысле его жизни. Милетская и элейская школы. Понятие Логоса в учении Гераклита из Эфеса. Учение Пифагора о числах. Сократ и софисты. Античная классическая философия. Идеализм и дуализм в учении Платона. Представления о единстве материи и форме в трудах Аристотеля. Понятия энтелехии, акциденции, чтойности. Философия эпохи Эллинизма. Учение Плотина. Категория Единого. Основы философии Средних веков. Философия раннего Христианства. Основные категории философии Средних веков. Патристика, экзегетика, креационизм, апологетика, схоластика. Схоластические учения Ансельма Кентерберийского. Фомы Аквинского, Альберта Великого, естественнонаучная схоластика в учении Альберта Саксонского. Спор об универсалиях. Философия эпохи Возрождения как переходный тип философии. Общие особенности философии Нового времени. Философское учение Френсиса Бекона. Эксперимент как метод научного познания (эмпирический метод познания). Идолы в учении Бекона. Рационализм и дуализм в учении Рене Декарта. Пантеизм в учении Спинозы Бенедикта. Аргументы в пользу пантеизма. Философские воззрения И. Канта. Антиномии в работах Канта. Учение об Абсолютном Духе в трудах Г.В.Ф. Гегеля. Диалектика и законы диалектики в трудах Гегеля. Философские воззрения Г. Фихте. Понятия "наукоучение" и "бытие культуры" в трудах Фихте. Формирование марксизма как философского учения. Структура общества (базис и надстройка). Теория отчуждения. Формационная концепция. Марксизм как форма мировоззрения. Марксизм и государственная идеологи. Роль марксизма в экономическом, политическом и социальном развитии стран мира. Философия экзистенциализма. Воззрения А. Камю. Философия жизни, её основные черты. Представления Г. Зиммеля о субъективной и объективной культуре. "Философия денег" в воззрениях Зиммеля. Философские взгляды А. Берсона. Ницшеанство. Точки зрения</p>
--------------------------------------	-------------------------	---

		<p>относительно времени и особенностей зарождения русской философии. Взгляды П.Я. Чаадаева. Споры между западниками и славянофилами. Категория соборности в трудах А.С. Хомякова. Учение о всеединстве и богочеловечестве в трудах В.С. Соловьёва, его философско-антропологические воззрения. Философия права в России. Естественное и позитивное право в трудах русских мыслителей. Представления о государстве и праве в учениях И.А. Ильина, П.И. Новгородцева, Н.А. Бердяева. Философия космизма.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
<p>ПП.ОГСЭ. 02</p>	<p>История</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Формирование у студентов определенной системы теоретических и аксиологических представлений об исторических процессах в России и мире.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка .Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p> <p>Содержание Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Внешняя политика СССР. Отношения к сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира». Политические события в Восточной Европе во второй половине 80х гг. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. Распад СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990е гг. Участие международных организаций (ООН, Юнеско) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе .Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. Идеи «полит культурности» и молодежные экстремистские движения. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. Территориальная целостность России, уважение прав населения и соседних народов – главное условие политического развития. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>

ПП.ОГСЭ .03	Иностранный язык	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования; овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования; повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию; развитие когнитивных и исследовательских умений; развитие информационной культуры; расширение кругозора и повышение общей культуры студентов; воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных народов и стран.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p> <p>Содержание Семантизация лексических единиц по темам раздела. Формирование навыков работы со словарём. Активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формобразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Сложноподчинённые предложения. Формирование общих аудитивных навыков. Развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации. Развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления. Развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения. Совершенствование навыков письменной речи. Развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>Форма контроля Зачет, Зачет, Зачет, Зачет с оценкой</p>
ПП.ОГСЭ .04	Физическая культура	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда; развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью; овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений, и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их</p>

эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Содержание

Спринтерский и стайерский бег. Прыжок в длину с разбега и с места. Высокий и низкий старт. Бег от 10 до 30 м. Бег с ускорением от 30 до 40 м. Бег на результат 100 м. Бег в равномерном темпе до 12 мин. Бег на 1000 м. Бег (юноши) до 20 мин. (девушки) до 15 мин. Бег на 3000 м (юноши), на 2000 м (девушки). Прыжки в высоту с разбега. Метания гранаты. Варианты эстафетного бега. Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передачи мяча над собой. Передача мяча сверху и снизу двумя руками на месте и после перемещений вперед. То же через сетку. Передача мяча над собой, во встречных колоннах. Игра кулаком через сетку. Передача мяча в прыжке через сетку. Передача мяча, стоя спиной к цели. Прием мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений. Нижняя прямая подача с расстояния 3-6 м от сетки и через сетку. Нижняя прямая подача в заданную часть площадки. Прямой нападающий удар после подбрасывания мяча и с партнером. Совершенствование комбинации из освоенных элементов (прием, передача, удар). Тактика игры в защите и нападении. Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Остановка мяча. Короткая и длинная передача мяча. Передача мяча внешней и внутренней стороной стопы, передача мяча подъемом стопы, передача мяча пяткой. Финты. Удары носком, подъемом стопы, серединой подъема, внутренней частью подъема, внутренней стороной подъема, внешней стороной подъема, с подрезкой мяча, удар пяткой. Резаные удары внешней частью подъема и внутренней частью подъема. Удары по катящемуся мячу: катящемуся от игрока, катящемуся навстречу, катящемуся сбоку. Розыгрыш углового. Розыгрыш штрафного удара. Техника отражения удара. Техника ловли мяча. Техника выхода из ворот. Техника ввода мяча в игру. Тактика игры в защите и нападении. Выполнение команд: «Пол-оборота направо!», «Пол-оборота налево!», «Короче шаг!», «Чаще шаг», «Полшага!». Выполнение команд «Прямо!» и повороты в движении направо, налево. Переход с шага на месте на ходьбу в колонне и в шеренге, перестроения. Игровая стойка. Перемещения в защитной стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передача мяча двумя руками от груди и одной рукой от плеча с места, то же с шагом, в направлении передачи, со сменой места после передачи в направление передачи и в противоположное направление. Ловля мяча двумя руками, и передача в движении одной рукой, ловля и передача мяча двумя руками после остановки. Ловля и передача мяча с отскоком о площадку. Бросок одной рукой с близкого расстояния после ловли мяча в движении, бросок одной и двумя руками со среднего расстояния после ловли мяча в движении. Штрафные броски. Броски с длинной дистанции, после ловли мяча в движении. Тактика игры в защите и нападении. Подача с верхним, боковым, нижним и смешанным вращением, различных по длине траектории полета мяча; из различных частей стола; различной по высоте траектории подбрасывания мяча. Прием мяча срезкой, подрезкой, свечей. Накат, удар, топ-спина и топс-удар. Структура тактики и стиля игры; применение тактических комбинаций, Техника безопасности; правила личной гигиены; форма одежды и обуви для походов; личное и групповое снаряжение. Виды движений, страховки и само страховки, на спусках и подъемах и при преодолении различных препятствий. Выбор мест для отдыха и разбивки лагеря. Умения:

разводить костер; установки и снятия палатки; упаковки в спальный мешок; укладка рюкзака; пользоваться компасом и картой; ориентироваться на местности по легенде и другим приметам, Спринтерский и стайерский бег. Прыжок в длину с разбега и с места. Высокий и низкий старт. Бег от 10 до 30 м. Бег с ускорением от 30 до 40 м. Бег на результат 100 м. Бег в равномерном темпе до 12 мин. Бег на 1000 м. Бег (юноши) до 20 мин. (девушки) до 15 мин. Бег на 3000 м (юноши), на 2000 м (девушки). Прыжки в высоту с разбега. Метания гранаты. Варианты эстафетного бега. Спринтерский и стайерский бег. Прыжок в длину с разбега и с места. Высокий и низкий старт. Бег от 10 до 30 м. Бег с ускорением от 30 до 40 м. Бег на результат 100 м. Бег в равномерном темпе до 12 мин. Бег на 1000 м. Бег (юноши) до 20 мин. (девушки) до 15 мин. Бег на 3000 м (юноши), на 2000 м (девушки). Прыжки в высоту с разбега. Метания гранаты. Варианты эстафетного бега. Спринтерский и стайерский бег. Прыжок в длину с разбега и с места. Высокий и низкий старт. Бег от 10 до 30 м. Бег с

		<p>ускорением от 30 до 40 м. Бег на результат 100 м. Бег в равномерном темпе до 12 мин. Бег на 1000 м. Бег (юноши) до 20 мин. (девушки) до 15 мин. Бег на 3000 м (юноши), на 2000 м (девушки). Прыжки в высоту с разбега. Метания гранаты. Варианты эстафетного бега. Спринтерский и стайерский бег. Прыжок в длину с разбега и с места. Высокий и низкий старт. Бег от 10 до 30 м. Бег с ускорением от 30 до 40 м. Бег на результат 100 м. Бег в равномерном темпе до 12 мин. Бег на 1000 м. Бег (юноши) до 20 мин. (девушки) до 15 мин. Бег на 3000 м (юноши), на 2000 м (девушки). Прыжки в высоту с разбега. Метания гранаты. Варианты эстафетного бега. Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передачи мяча над собой. Передача мяча сверху и снизу двумя руками на месте и после перемещений вперед. То же через сетку. Передача мяча над собой, во встречных колоннах. Игра кулаком через сетку. Передача мяча в прыжке через сетку. Передача мяча, стоя спиной к цели. Прием мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений. Нижняя прямая подача с расстояния 3-6 м от сетки и через сетку. Нижняя прямая подача в заданную часть площадки. Прямой нападающий удар после подбрасывания мяча и с партнером. Совершенствование комбинации из освоенных элементов (прием, передача, удар). Тактика игры в защите и нападении. Выполнение команд: «Пол-оборота направо!», «Полоборота налево!», «Короче шаг!», «Чаще шаг», «Полшага!». Выполнение команд «Прямо!» и повороты в движении направо, налево. Переход с шага на месте на ходьбу в колонне и в шеренге, перестроения из колонны по одному в колонны по два, по четыре в движении. Совершенствование сочетания различных положений рук, ног, туловища. Сочетание движений руками с ходьбой на месте и в движении, с маховыми движениями ногой, с подскоками, с приседаниями, с поворотами. Общеразвивающие упражнения в парах. Обучение группировкам в различных положениях (в приседе, сидя, лёжа на спине). Обучение перекатам, кувырмам, мостам, равновесиям и стойкам из различных исходных положений. Игровая стойка. Перемещения в защитной стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передача мяча двумя руками от груди и одной рукой от плеча с места, то же с шагом, в направлении передачи, со сменой места после передачи в направлении передачи и в противоположное направление. Ловля мяча двумя руками, и передача в движении одной рукой, ловля и передача мяча двумя руками после остановки. Ловля и передача мяча с отскоком о площадку. Бросок одной рукой с близкого расстояния после ловли мяча в движении, бросок одной и двумя руками со среднего расстояния после ловли мяча в движении. Штрафные броски. Броски с длинной дистанции, после ловли мяча в движении. Тактика игры в защите и нападении. Игровая стойка. Перемещения в защитной стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передача мяча двумя руками от груди и одной рукой от плеча с места, то же с шагом, в направлении передачи, со сменой места после передачи в направлении передачи и в противоположное направление. Ловля мяча двумя руками, и передача в движении одной рукой, ловля и передача мяча двумя руками после остановки. Ловля и передача мяча с отскоком о площадку. Бросок одной рукой с близкого расстояния после ловли мяча в движении, бросок одной и двумя руками со среднего расстояния после ловли мяча в движении. Штрафные броски. Броски с длинной дистанции, после ловли мяча в движении. Тактика игры в защите и нападении.</p> <p>Форма контроля Зачет, Зачет, Зачет, Зачет, Зачет с оценкой</p>
ПП.ОГСЭ .05	Русский язык и культура речи	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Осознание различий между языком и речью; осмысление функций языка как средства выражения понятий, мыслей и средства общения между людьми; углубление знаний о стилистическом расслоении современного русского литературного языка, о качествах литературной речи, о нормах русского литературного языка; знание наиболее употребительных выразительных средств русского литературного языка.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и</p>

		<p>команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>Содержание Основные составляющие русского языка. Язык и речь. Основные единицы языка. Специфика устной и письменной речи. Понятие о нормах русского литературного языка. Виды нормы. Словари русского языка. Понятие культуры речи, ее социальные аспекты, качества хорошей речи (правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств). Фонетика. Основные фонетические единицы. Понятие о фонеме. Особенности русского ударения, основные тенденции в развитии русского ударения. Логическое ударение. Орфоэпия. Орфоэпические нормы русского литературного языка: произносительные и нормы ударения, орфоэпия грамматических форм и отдельных слов. Варианты русского литературного произношения: произношение гласных и согласных звуков; произношение заимствованных слов; сценическое произношение и его особенности. Фонетические средства речевой выразительности: ассонанс, аллитерация. Лексика. Слово, его лексическое значение. Лексические и фразеологические единицы русского языка. Лексическая норма, ее варианты. Фразеология: типы фразеологических единиц, их использование в речи. Использование в речи изобразительно-выразительных средств. Употребление профессиональной лексики и научных терминов. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологизмов и их исправление. Афоризмы. Лексикография; основные типы словарей. Морфемика. Словообразовательные нормы. Способы словообразования. Стилистические возможности словообразования. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Морфемика. Словообразовательные нормы. Способы словообразования. Стилистические возможности словообразования. Морфология. Грамматические категории и способы выражения в современном русском языке. Самостоятельные и служебные части речи. Морфологические нормы. Ошибки в речи. Стилистика частей речи. Ошибки в формообразовании и использовании в тексте форм слова. Синтаксис. Основные единицы синтаксиса: словосочетание и предложение. Простое, осложненное, сложноподчиненное и бессоюзное сложное предложения. Актуальное членение предложения. Выразительные возможности русского синтаксиса. Синтаксическая синонимия как источник богатства и выразительности русской речи. Графика; позиционный принцип русской графики. Орфография. Принципы русской орфографии, типы и виды орфограмм. Роль лексического и грамматического анализа при написании слов различной структуры и значения. Русская пунктуация. Принципы русской пунктуации, функции знаков препинания. Роль пунктуации в письменном общении, смысловая роль знаков препинания в тексте. Пунктуация и интонация. Способы оформления чужой речи. Цитирование. Русская орфография и пунктуация в аспекте речевой выразительности. Текст и его структура. Функционально-смысловые типы речи: описание, повествование. Рассуждение, определение (объяснение), характеристика (разновидность описания), сообщение (варианты повествования). Описание научное, художественное, деловое. Лингвистика текста. Функциональные стили речи: специфика и жанры каждого стиля, сфера их использования, их языковые признаки, особенности построения текста разных стилей. Функциональные стили речи: специфика и жанры каждого стиля, сфера их использования, их языковые признаки, особенности построения текста разных стилей. Жанры деловой и учебно-научной речи.</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
ПП.ОГСЭ .06	История потребительско й кооперации России	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Формирование знаний по вопросам возникновения и развития потребительской кооперации; изучение принципов и ценностей, на которых основывают работу потребительские кооперативы; изучение основ создания и функционирования организаций потребительской кооперации; раскрытие значения потребительских кооперативов в национальном и международном кооперативном движении; научить анализировать сложившуюся организационную структуру, членские и экономические отношения, особенности развития социальной и экономической деятельности потребительской кооперации в современном мире.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение</p>

квалификации

Содержание

Предмет и задачи дисциплины «История потребительской кооперации России». Понятие кооператива, отражающее его природу. Многообразие кооперативов, их классификация, функции кооперативов разных видов. Общие признаки кооперативов разных видов. Понятие и сущность кооперативных ценностей. Понятие и сущность кооперативных принципов. Понятия «кооперативный союз», «кооперативная система», «кооперативное движение». Исторические предшественники первых кооперативов. Декабристы и их кооперативы. Принятие Устава «Большой артели» 2 марта 1831 г., его содержание и значение. Причины и предпосылки возникновения и развития потребительской кооперации России. Первые потребительские кооперативы России, возникшие после отмены крепостного права (1861 г.): потребительские общества, сельскохозяйственные, ссудо-сберегательные и промысловые кооперативы.

Теоретики и практики кооперативного движения. Развитие потребительской кооперации России в 1864 - 1917 гг. Деятельность кооперативных идеологов и практиков по формированию и принятию первых уставов кооперативов разных видов. Значение и содержание первых кооперативных уставов. Первый кооперативный закон России: его содержание и значение. Стремление кооперативных лидеров к объединению кооперативов в союзы и созданию кооперативных систем. Создание первого национального кооперативного объединения России - Московского союза потребительских обществ (МСПО). Значение МСПО в развитии потребительской кооперации России. Формирование предпосылок развития потребительской кооперации на новом историческом этапе России в условиях становления социалистических общественных отношений. Роль и место потребительской кооперации в преобразовании капиталистических отношений в социалистические (1917-1940 гг.) Потребительская кооперация в годы Великой Отечественной войны (1941-1945 гг.). Развитие потребительской кооперации в 50-80-е годы XX века. Содержание и значение закона Союза Советских Социалистических Республик «О кооперации в СССР» (1988 г.). Нарушение кооперативных принципов в деятельности потребительской кооперации в условиях советской власти. Идеологи и практики кооперативного движения потребителей в условиях советской власти. Изменение условий развития потребительской кооперации в 90-е годы XX века в связи с кардинальными преобразованиями социалистических общественных отношений в капиталистические общественные отношения. Отрицательное воздействие реформ на развитие социально-экономической деятельности потребительской кооперации. Принятие Гражданского кодекса РФ (часть 1) и введение его в действие с 1 января 1995 года – начало укрепления правового положения кооперативов. Правовое регулирование потребительской кооперации. Законы о кооперативах разных видов и кооперативные уставы: их содержание и значение. Указы Президента РФ и постановления правительства о потребительской кооперации. Укрепление взаимоотношений организаций потребительской кооперации с органами исполнительной власти на местном, региональном и федеральном уровнях; с политическими партиями и общественными организациями. Стабилизация и развитие социально-экономической деятельности потребительской кооперации. Виды потребительских кооперативов и их объединений. Основы создания и деятельности потребительских кооперативов разных видов, предусмотренные в кооперативных законах и уставах.

Нравственные основы социально-экономической деятельности потребительской кооперации. Сущность социальной миссии потребительской кооперации. Направления развития экономической и социальной деятельности потребительской кооперации в разных отраслях экономики и социальной сферы. Объективные и субъективные предпосылки развития потребительской кооперации. Международные кооперативные организации и их взаимодействие. Международный кооперативный альянс (МКА) – центр международного кооперативного движения, его значение в условиях глобализации. Генеральные и региональные ассамблеи МКА в XXI веке, их решения. Проекты МКА. Международный день кооперации, его значение. Международная организация труда (МОТ) и ее роль в развитии кооперативного движения. Укрепление социально-экономической деятельности потребительской кооперации России на основе взаимодействия национальных кооперативных объединений с международными кооперативными организациями.

Форма контроля

Зачет

ПП.ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ПП.ЕН.01	Математика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Изучение фундаментальных основ математики в объеме, достаточном для применения в дисциплинах, читаемых студентам университета; подготовка учащихся к самостоятельному овладению математическими знаниями; создание фундамента математического образования, необходимого для получения профессиональных компетенций; воспитание математической культуры, привитие навыков математического мышления; привитие навыков использования математических методов и основ математического моделирования в профессиональной деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкостручных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>Содержание Понятие функции одной переменной. Предел функции в точке и на бесконечности. Односторонние пределы. Замечательные пределы. Раскрытие неопределенностей. Приращение аргумента и функции. Непрерывность функции. Непрерывность основных элементарных функций. Классификация точек разрыва. Понятие производной. Правила дифференцирования суммы, произведения и частного. Таблица производных элементарных функций. Дифференцирование сложных функций. Производные высших порядков. Дифференциал функции.</p>

		<p>Монотонность функций. Экстремум функции. Выпуклость, вогнутость и точки перегиба графика функции. Асимптоты графика функции. Схема исследования функций. Первообразная функция. Неопределенный интеграл. Свойства неопределенного интеграла. Таблица основных интегралов. Методы интегрирования. Понятие об определенном интеграле. Основные свойства определенного интеграла. Формула Ньютона-Лейбница. Вычисление площадей криволинейных фигур. Вычисление длины дуги кривой. Вычисление объемов тел., События и действия над ними. Вероятность события. Свойства вероятности. Вероятность суммы и произведения событий. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Формула Бернулли. Предмет математической статистики. Выборочная совокупность. Вариационный ряд. Частота и частность. Полигон частот (частностей). Гистограмма частот (частностей). Числовые характеристики: выборочное среднее, выборочная дисперсия, выборочное среднее квадратическое отклонение, размах вариации, мода, медиана. Случайная величина. Виды случайных величин: дискретная, непрерывная. Числовые характеристики случайной величины: математическое ожидание, дисперсия, среднее квадратическое отклонение, мода, медиана. Высказывания. Логические операции над высказываниями. Зависимости между операциями. Законы алгебры высказываний.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ПП.ЕН.02	Экологические основы природопользования	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Формирование у студентов научного представления, комплексного, целостного восприятия экологических основ природопользования, воспитание экологической культуры, экологической грамотности, информированности и сознательности в повседневном природопользовании. Формирование у студентов экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды. Раскрытие реальных, наиболее актуальных экологических проблем на глобальном, региональном и отраслевом уровнях. Овладение основами знаний о взаимосвязи и взаимодействиях неживой и живой материи с учетом биологических закономерностей.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3</p>

		<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Содержание Понятие, содержание, цель, специфика дисциплины экологические основы природопользования. Характеристика природопользования и охраны природной окружающей среды. Формы и основные виды природопользования. Состояние окружающей среды России. Сущность и содержание понятия "природные ресурсы", "рациональное природопользование". Природоресурсный потенциал. Принципы и методы рационального природопользования. Виды и формы рационального природопользования. Основные принципы охраны окружающей среды. , Общая характеристика загрязнений естественного и антропогенного происхождения. Радиоактивное загрязнение. Основные разновидности и характерные черты. Химические загрязнения окружающей природной среды, их классификация. Особенности влияния загрязнений на жизнь и здоровье людей. Основы экологического законодательства РФ. Закон "Об охране окружающей среды". Государственные органы охраны окружающей природной среды, система органов управления и надзора по охране природы. Структура, функции и зоны экологического риска. Понятие и сущность экологической экспертизы. Экономический механизм охраны окружающей среды и рационального природопользования. Понятие экономического механизма, его структура, сущность и формы. Планирование и финансирование природоохранных мероприятий. Экономическая эффективность природопользования. Характеристика экономического стимулирования природопользования в современной России. Юридическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду. Охраняемые природные территории. Объекты охраны окружающей среды (национальные и международные). Особо охраняемые природные территории России. "Красная книга", Концепция устойчивого развития. Правовые и социальные вопросы природопользования. Система органов управления и надзора по охране природы. Экологическая стандартизация и паспортизация. Международно-правовые принципы охраны окружающей среды. Участие России в международном сотрудничестве по вопросам охраны окружающей среды. , Природа и общество. Человек и естественная биота. Особенности взаимодействия общества и природы. Лес и его значение в жизни человека. Животный мир и его значение в биосфере.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ПП.ЕН.03	Химия	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека; формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого химические знания; развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию; - приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и</p>

качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкостручных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Содержание

Качественный и количественный анализ веществ. Определение характера среды. Индикаторы. Качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений. Качественные реакции на газообразные вещества. Понятие, сущность, методы количественного анализа. Точность вычислений в количественном анализе. Разделение смесей. Приготовление растворов. Проведение химических реакций в растворах. Методы анализа веществ. Химия и здоровье. Лекарства, ферменты, витамины, гормоны, минеральные воды. Проблемы, связанные с применением лекарственных препаратов. Химия и пища. Калорийность белков, жиров, углеводов. Консерванты пищевых продуктов (поваренная соль, уксусная кислота). Химия в повседневной жизни. Моющие и чистящие средства. правила безопасной работы со средствами бытовой химии. Химические вещества как строительные и отделочные материалы. Вещества, используемые в полиграфии, живописи, скульптуре, архитектуре. Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства серной кислоты). Химическое загрязнение окружающей среды и его последствия. Наблюдение, описание, измерение, эксперимент, моделирование. Понятие о химическом анализе и синтезе. Правила работы в химической лаборатории. Лабораторная посуда и оборудование. Правила безопасности при работе с едкими, горючими и токсичными веществами. Очистка веществ. Фильтрация. Взвешивание. Нагревательные устройства. Проведение химических реакций при нагревании. Классификация органических соединений. Природные, искусственные и синтетические органические вещества. Сравнение органических веществ с неорганическими. Валентность. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекулы по валентности. Углеродный скелет. Радикалы. Функциональные группы. Типы химических связей в молекулах органических соединений. Основные положения теории химического строения А.М. Бутлерова. Структурная изомерия и изомеры. Химические формулы и модели молекул в органической химии. Классификация веществ по строению углеродного скелета и наличию функциональных групп. Гомологи и гомологический ряд. Предельные углеводороды (алканы): общая формула, гомологический ряд, химическое строение, ковалентные связи в молекулах, sp^3 -гибридизация, понятие углеводородного радикала, систематическая номенклатура, химические свойства. Алкены: общая и структурные формулы, электронное строение, виды связи и sp^2 -гибридизация атомов углерода. Гомологический ряд этиленов. Систематическая номенклатура.

Получение алкенов. Химические свойства алкенов. Правило Марковникова. Полимеризация. Понятия: мономер, полимер, степень полимеризации. Свойства полиэтилена. Применение этиленовых углеводородов. Понятие о диеновых углеводородах: общая формула, систематическая номенклатура, виды изомерии, сопряжённые системы с открытой цепью (на примере бутадиена-1,3). Химические свойства диенов. Природный и синтетический каучуки, их применение. Ацетилен: структурная и молекулярная формулы, sp-гибридизация, гомологический ряд ацетилена. Виды структурной изомерии алкинов. Номенклатура алкинов. Химические свойства. Реакция М.Г. Кучерова. Получение и применение ацетилена. Бензол: структурная формула, тип гибридизации атомов углерода в бензольном кольце (sp²-гибридизация). Природные источники и синтетические способы получения ароматических углеводородов, физические и химические свойства. Попутные и природные нефтяные газы. Их состав. Использование нефтяных газов. Нефть. Состав нефти. Фракционная перегонка нефти и применение её продуктов. Уголь, его химическая переработка. Коксование угля. Проблема получения жидкого топлива из угля. Спирты: строение, функциональная группа, гомологический ряд, изомерия, номенклатура, основные способы получения, физические и химические свойства, применение и промышленный синтез. Фенолы: строение, функциональная группа, взаимное влияние атомов в молекуле, способы получения, химические свойства. Реакции на ароматическое кольцо. Альдегиды: строение, функциональная группа, общая формула, гомологический ряд, изомерия, номенклатура, получение, физические и химические свойства. Формальдегид. Применение карбонильных соединений. Карбоновые кислоты: строение, функциональная группа, общая формула. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение, физические и химические свойства карбоновых кислот. Важнейшие представители: муравьиная, уксусная, пальмитиновая, стеариновая, олеиновая кислоты. Мыла. Применение карбоновых кислот и их производных. Понятие о СМС. Сложные эфиры: строение, изомерия, номенклатура. Реакция этерификации, её обратимость. Гидролиз сложных эфиров. Их применение и роль в природе. Жиры и их свойства. Углеводы: строение, классификация. Виды изомерии моносахаридов. Химические свойства глюкозы. Значение глюкозы и её производных для жизни человека. Понятие о витамине "С". Строение и свойства фруктозы. Дисахариды: состав, строение и свойства. Полисахариды: состав, строение и свойства. Превращение крахмала в организме человека. Клетчатка. Азотнокислые и уксуснокислые эфиры целлюлозы. Их применение. Энтальпия образования, разложения, сгорания, растворения. Тепловой эффект реакции. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Термохимические уравнения, их особенности. Термохимия. Закон Гесса и следствия из него. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворимость. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества. Диссоциация электролитов в водных растворах. Сильные и слабые электролиты. Вода как полярный растворитель. Роль воды в электролитической диссоциации. Гидратация ионов. Ступенчатость процесса диссоциации солей многоосновных кислот и оснований многовалентных металлов. Явления, происходящие при растворении веществ - разрушение кристаллической решетки, диффузия, диссоциация, гидратация. Понятие о дисперсной системе. Дисперсная фаза и дисперсная среда. Классификация дисперсных систем. Понятие о коллоидных системах. Эмульсии и суспензии. Золи (в том числе аэрозоли) и гели. Коагуляция. Поверхностные явления. Натяжение. Среда. Межфазная поверхность и ее влияние. Представления о строении вещества. Валентность. Химические формулы. Закон постоянства состава. Относительная атомная и молекулярная массы. Количество вещества. Моль. Молярная масса. Расчеты по химическим формулам. Закон сохранения массы вещества при химических реакциях. Химическая реакция. классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу исходных и полученных веществ; изменению степеней окисления химических элементов; поглощению или выделению энергии. Реакции соединения, разложения, замещения и обмена. Типы реакций с участием органических соединений: реакции замещения, разложения, присоединения, полимеризации и изомеризации. , Скорость химических реакций. Факторы, влияющие на скорость реакции: природа реагирующих веществ, поверхность соприкосновения реагентов, концентрация веществ, катализатор, температура. Тепловой эффект химической реакции. Термохимические уравнения и вычисления по ним. Сохранения и превращение энергии при химических реакциях. Закон действующих масс. Катализ. Катализаторы. Необратимые и обратимые реакции. Химическое равновесие. Сдвиг равновесия: влияние температуры, давления, концентрации. Принцип Ле-Шателье. Окислительно-восстановительные реакции. Степени окисления элементов в сложных веществах, правила ее нахождения. Виды окислительно-восстановительных реакций. Закономерности их протекания. Расстановка коэффициентов в схемах окислительно-

		<p>восстановительных реакций методом электронного баланса. Значение окислительно-восстановительных реакций в природе и технике. Ионные реакции. Условия необратимости реакций в растворах. Кислотность растворов. Понятие о pH. Шкала pH. Кислотно-основные индикаторы. Гидролиз солей. Значение гидролиза в химических процессах, его практическое использование. Диссоциация электролитов в водных растворах. Сильные и слабые электролиты. Вода как полярный растворитель. Роль воды в электролитической диссоциации. Гидратация ионов. Ступенчатость процесса диссоциации солей многоосновных кислот и оснований многовалентных металлов.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ПП.ЕН.04	Информатика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности в области обеспечения информационной безопасности; осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Содержание Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Топологии компьютерной сети. Локальные и глобальные компьютерные сети. Компьютерные телекоммуникации: назначение структура, ресурсы. Информационные ресурсы. Поиск информации, Понятие текстового процессора. Разметка страницы текстового документа. Ввод текста, его редактирование, поиск и замена символов, форматирование, вывод текста на печать. Сохранение текстового файла. Работа с объектами текстового документа (таблица, рисунок, фигуры, диаграммы и т.д.). Понятие основного объекта электронной таблицы. Создание таблиц. Работа с данными. Формулы в Excel. Использование абсолютной, относительной и смешанной адресации. Построение диаграмм. Использование различных функций в Excel. Основные этапы развития вычислительной техники. Архитектуры ЭВМ. Принципы работы вычислительной системы; состав и назначение основных элементов персонального компьютера, их характеристики. Центральный процессор. Запоминающие устройства: классификация, принцип работы, основные характеристики. Устройства ввода/вывода данных, их разновидности и основные характеристики. Виды и классификация программного обеспечения, их характеристики. Понятие информации. Носители информации. Свойства информации. Кодирование информации. Измерение информации. Информационные процессы. Информатизация общества. Системы счисления, правила перевода чисел из одной системы счисления в другую. Простейшие арифметические операции над числами в позиционных системах счисления. Логическая переменная, логическая операция, логический элемент, логическая схема. Составление таблиц истинности для логических выражений. Понятие алгоритма, его виды и свойства. Простейшие алгоритмические конструкции. Простейшие языки программирования, Аппаратное обеспечение компьютера. Основные функции, назначение и принципы работы операционных систем и сред. Службное (сервисное) программное обеспечение. Файловая структура операционных систем и операции с файлами. Понятие базы данных, системы управления базами данных. Основные объекты базы данных. Создание таблиц, форм, запросов, отчётов, установление связей между таблицами. Выполнение запросов по различным параметрам. Создание отчётов. Виды графических редакторов. Понятие графических примитивов, раstra. Создание компьютерной презентации.</p> <p>Форма контроля Зачет</p>

ПП.П.00	Профессиональ ый учебный цикл	
ПП.П.ОП .00	Общепрофесси ональные дисциплины	
ПП.П.ОП. 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области морфологии и физиологии микроорганизмов, производственной санитарии и гигиены пищевых продуктов</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>Содержание Предмет и задачи санитарии и гигиены питания. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. История развития гигиены как науки. История гигиены питания. Санитарная нормативно-</p>

		<p>техническая документация общественного питания. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Санитарно-эпидемиологический надзор. Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека. Гигиена воздуха. Микроклиматические параметры воздушной среды, их характеристика. Источники загрязнения. Гигиена воды. Источники водоснабжения и их санитарная охрана. Методы очистки воды. Гигиенические требования к водоснабжению и канализации. Гигиена почвы. Гигиенические требования к очистке населенных мест, сбору и удалению твердых отходов. Гигиеническое значение естественного освещения, виды и источники искусственного освещения, требования к освещенности помещений предприятия общественного питания. Санитарные требования к содержанию территории и сбору мусора, уборке помещений, уборочному инвентарю. Правила личной гигиены персонала. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования. Гигиенические требования к механическому оборудованию. Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию. Основные санитарные требования к немеханическому (вспомогательному) оборудованию. Производственный инвентарь: гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления, к маркировке и хранению. Гигиенические требования к посуде и ее санитарно-гигиеническая оценка. Гигиенические требования к таре и упаковочным материалам. Понятие о качестве пищевых продуктов. Гигиеническая экспертиза продуктов; причины, этапы, методы исследования, оформление документации. Гигиеническая сертификация и регистрация. Показатели безопасности пищевых продуктов. Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств. Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания. Санитарные правила обслуживания посетителей. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, профтехучилищах, местах летнего отдыха и т.п. Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях, диетических столовых. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях, в шахтах, на стройках, во время полевых работ и др. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на железнодорожном и воздушном транспорте.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
<p>ПП.П.ОП. 02</p>	<p>Физиология питания</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Получение студентами необходимого объема базовых теоретических знаний и практических навыков по анатомическим, физиологическим, биохимическим основам пищеварения, а также компетенции в области рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных групп и профессий</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, ПК 2.1</p>

		<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Содержание История и эволюция питания. Проблемы питания. Государственная политика в области здорового питания. Современные понятия в области физиологии питания. Нервная система: строение, функции и значение в метаболизме. Гормональная система и ее значение. Роль пищевых факторов в функционировании нейрогуморальной системы. Сущность и типы пищеварения. Физиологические основы голода и насыщения. Строение пищеварительной системы и ее функции. Строение и функции органов ротовой полости, глотки и пищевода. Строение и функции желудка. Строение и функции тонкого кишечника. Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении. Строение и функции толстого кишечника. Влияние пищевых продуктов на пищеварительную систему. Регуляция процессов пищеварения, Кровь и система кровообращения. Значение в питании. Дыхательная система. Связь с процессом питания. Выделительная система. Роль в физиологии питания Влияние пищевых факторов на данные системы. Обмен веществ. Ассимиляции и диссимиляция. Обмен белков, жиров, углеводов. Обмен минеральных веществ и воды. Обмен витаминов. Обмен энергии. Роль белков для организма человека. Характеристика и значение липидов в питании. Роль углеводов в организме. Классификация и физиологическое значение витаминов. Значение минеральных веществ. Виды и значение фенольных, ароматизующих веществ и органических кислот. Защитные компоненты пищевых продуктов. Антипищевые компоненты пищи. Пищевая ценность основных продуктов питания. Зерно и продукты его переработки мясные товары и его заменители молоко и молочные продукты плоды и овощи пищевые жиры рыба и морепродукты кондитерские и вкусовые товары. Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования. Сбалансированное питание. Раздельное питание. Вегетарианство. Голодание и другие теории. Функциональное питание. Понятие о рациональном питании. Принципы рационального питания. Требования по составлению меню основных приемов пищи. Дифференцирование питания различных групп населения (дети, студенты, работающие и пожилые люди). Лечебное питание. Лечебно-профилактическое питание. Диетическое питание. Современные методы хранения пищевого сырья и готовых продуктов. Технологическая обработка и ее влияние на сохранность макро и микронутриентов. Гигиеническая оценка различных процессов кулинарной обработки пищи.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ПП.П.ОП. 03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Формирование у студентов системных представлений о процессе хранения и контроле запасов сырья, холодильной технологии, условиях хранения основных групп продовольственных товаров.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p>

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкостручных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Содержание

Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Яйца и яичные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Вкусовые продукты. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери. Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Упаковка товаров. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке. Методы хранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения. Методы, основанные на разных способах размещения. Методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах

обработки. Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции. Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий. Принципы размещения предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий. Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Формы и способы доставки продуктов. Правила приемки продовольственных товаров. Товарные запасы на производстве. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов. Требования, предъявляемые к транспортировке товара. Обязательные товарно-транспортные документы. Организация материально-технического снабжения. требования к нему, особенности приемки товаров. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. Действующие нормы оснащения. Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов на производстве. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление. Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре. Характеристика нормативно-технической документации. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Составление требования-накладной для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства. Характеристика нормативно-технической документации. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Составление требования-накладной для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства. Назначение, размещение производственных цехов, ассортимент выпускаемой продукции; организация технологического процесса и рабочих мест в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах. Условия труда в цехе. Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птицегольевой, мясорыбный. Их назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем. Доготовочные цехи: горячий, холодный. Назначение, расположение, режим работы цехов,

		<p>взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем. Специализированные цехи: кулинарный, кондитерский. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
<p>ПП.П.ОП. 04</p>	<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Получение обучающимися знаний об источниках, каналах и потребителях информационных ресурсов для исследования и анализа товарных рынков, условиях доступа к информационным ресурсам (по секторам информационного рынка); о возможностях применения профессионально-ориентированных информационных технологий (ИТ) для анализа и оценки эффективности коммерческой деятельности, при решении профессиональных задач; формирование у студентов теоретических знаний и получение практических навыков по использованию информационных технологий и средств вычислительной техники в профессиональной деятельности; выработка у студентов практических навыков нахождения использования информационных ресурсов для решения практических задач, базируясь на применении современных информационных технологий.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкостручных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и</p>

		<p>оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>Содержание Современный подход к управлению предприятием. Роль информации в организационно-экономической сфере. Определение понятия "система", классификация информационных систем. Информационные связи предприятия. Типовая структура предприятия. Структура современного коммерческого предприятия. Основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации. Основные принципы и свойства информационных технологий. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Автоматизированные системы делопроизводства. Экономические информационные системы. Использование электронных таблиц в информационных системах, Основные возможности текстовых процессоров Системы управления базами данных. Обработка графической информации с помощью MS Power Point. Структура, интерфейс и функциональные возможности системы "1С: Предприятие» конфигурации "1С: Управление торговлей", Обзор основных программных средств системного и прикладного программного обеспечения. Офисная техника и информационные потоки в современном офисе. Технологии перевода бумажных документов в электронные. Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Подключение к компьютеру поставщика услуг Интернета. Понятие браузеров и их функции. Понятие работы с гиперссылками. Отправка и получение электронных сообщений. Работа с адресной книгой, Защита информации в сетях. Защита от несанкционированного доступа. Криптографические методы защиты. Электронная подпись. Контроль права доступа.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ПП.П.ОП. 05	Метрология и стандартизация	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и формирование компетенций в области основ метрологии, технического регулирования, стандартизации, оценки и подтверждения соответствия, подготовка студента к освоению дисциплин профессионального модуля.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и</p>

праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Содержание

Ключевые понятия дисциплины: метрология, техническое регулирование, стандартизация, оценка и подтверждение соответствия, сертификации. Структура дисциплины. Общность и отличительные особенности разделов дисциплины. Краткая история возникновения и развития метрологии, стандартизации и сертификации в России. Профессиональная значимость дисциплины. Междисциплинарные связи с другими дисциплинами. Метрология: основные понятия, цели, задачи, функции, объекты. Основные разделы метрологии: теоретическая, законодательная и прикладная. Физические величины: их размер, размерность, значение. Единицы физических величин: понятие, основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин (СИ). Ее применение в России. Измерения: понятие, цель, объект, принцип, результат. Классификация измерений. Средства измерений: определение, классификация, назначение. Отличительные особенности различных видов средств измерений. Методы измерений: определение, виды. Метрологические характеристики средств измерений. Классы точности средств измерений. Методики выполнения измерений. Основной постулат метрологии. Факторы, влияющие на результат измерений. Точность методов и результатов измерений. Погрешности: определение, их классификация. Причины их возникновения, пути устранения. Система воспроизведения единиц величин. Эталоны единиц величин, виды, свойства. Поверочные схемы. Цель и задачи государственной системы обеспечения единства измерений. Структура метрологического обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Техническая и организационная подсистемы обеспечения единства измерений. Субъекты обеспечения единства измерений: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт), государственная метрологическая служба РФ, метрологические службы государственных органов управления и юридических лиц. Международные метрологические организации.

Правовая база технического регулирования. Техническое регулирование: сущность, элементы, объекты, субъекты, принципы. Цели принятия технических регламентов. Технические регламенты: определение, содержания, порядок разработки, принятия и применения, изменения и отмены. Стандартизация: сущность, цели, принципы, задачи, объекты. Функции стандартизации в народном хозяйстве. Уровни стандартизации: международный, региональный (межгосударственный), национальный. Принципы системного анализа в стандартизации. Научный подход в стандартизации. Принцип предпочтительности в стандартизации. Методы стандартизации: унификация, систематизация, симплификация, селекция, агрегатирование, их характеристика. Комплексная и опережающая стандартизация. Взаимосвязь принципов и методов стандартизации. Документы в области стандартизации: определение, краткая характеристика. Категории и виды стандартов: понятие, классификационные признаки. Национальные стандарты: объекты, статус, содержание. Применение в России международных и межгосударственных стандартов. Стандарты организаций. Технические условия. Содержание и структура стандартов разных видов. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации (ОК ТЭСИ): определение, содержание, используемые системы классификации и кодирования. Применение ОК ТЭСИ в практической деятельности. Стандарты на продукцию и услуги: структура, содержание, особенности. Национальная система стандартизации Российской Федерации: определение, элементы, правовая и нормативная база, субъекты, направления ее реформирования. Полномочия национального органа по стандартизации. Межрегиональные территориальные управления по стандартизации (МТУ), центры стандартизации, метрологии и сертификации. Технические комитеты, их полномочия и функции. Разработчики национальных стандартов. Порядок разработки, принятия, отмены и изменения национальных стандартов. Информационное обеспечение технического регулирования и стандартизации. Информационный фонд технических

		<p>регламентов и стандартов. Единая информационная система по техническому регулированию. Информационные издания в области стандартизации: указатели стандартов. Международные организации по стандартизации и международное экономическое сотрудничество. Технические барьеры в международной торговле. Цели, задачи и формы международного сотрудничества в области стандартизации. Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК. Их цели, задачи, состав участников, структура, объекты стандартизации, направления работы.</p> <p>Региональные организации по стандартизации: ЕОК, СЕН и др., их цели, задачи, направления работы. Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Цели, задачи, структура, состав, объект стандартизации. Порядок разработки и принятия межгосударственных стандартов. Оценка и подтверждение соответствия: понятия, виды деятельности. Подтверждение соответствия: цели, принципы, формы. Добровольное подтверждение соответствия: объекты, сущность, системы добровольной сертификации. Знак соответствия. Обязательное подтверждение соответствия: обязательная сертификация и декларирование соответствия, их объекты, схемы, нормативная база. Знак обращения на рынке. Организация работ по подтверждению соответствия. Участники подтверждения соответствия. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий. Системы сертификации. Нормативная база подтверждения соответствия продукции. Правила проведения сертификации продукции. Порядок и схемы сертификации продукции. Показатели, подтверждаемые при сертификации продукции. Идентификация продукции. Основание для выдачи сертификата соответствия, срок его действия, правила заполнения. Порядок и схемы декларирования соответствия. Правила заполнения декларации о соответствии, порядок ее регистрации. Порядок отмены или приостановки действия сертификатов и деклараций о соответствии. Доведение до потребителей информации о подтверждении соответствия. Маркирование продукции знаком обращения на рынке, знаком соответствия. Нормативные документы на услуги. Стандарты на услуги. Правила оказания услуг. Требования к качеству и безопасности услуг. Добровольная сертификация услуг: цели, схемы, системы, правила и порядок. Основание для выдачи сертификата. Правила заполнения сертификата на услуги, срок его действия. Отличительные особенности сертификации услуг общественного питания и торговли.</p> <p>Цель, объекты и сферы распространения государственного регулирования в области обеспечения единства измерений. Формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений: утверждение типа стандартных образцов или типа средств измерений, поверка средств измерений, метрологическая экспертиза, аттестация методик (методов) измерений, аккредитация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на выполнение работ и (или) оказание услуг в области обеспечения единства измерений. Калибровка средств измерений. Направления государственного метрологического надзора. Субъекты, осуществляющие государственный метрологический надзор, их полномочия. Ответственность за нарушение метрологических правил и норм. Цель, объекты и сферы распространения государственного регулирования в области обеспечения единства измерений. Формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений: утверждение типа стандартных образцов или типа средств измерений, поверка средств измерений, метрологическая экспертиза, аттестация методик (методов) измерений, аккредитация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на выполнение работ и (или) оказание услуг в области обеспечения единства измерений. Калибровка средств измерений. Направления государственного метрологического надзора. Субъекты, осуществляющие государственный метрологический надзор, их полномочия. Ответственность за нарушение метрологических правил и норм.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
<p>ПП.П.ОП. 06</p>	<p>Правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Формирование у студентов знаний, умений и навыков анализа, оценки и применения законодательства в сфере профессиональной деятельности и в конечном итоге выполнения образовательных стандартов и повышения профессионального уровня будущих технологов, а также подготовка конкурентоспособного профессионала с сформированным правовым сознанием в сфере широкого круга общественных отношений и способного к дальнейшему профессиональному самосовершенствованию и творческому развитию.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и</p>

качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Содержание

Понятие и виды производственных отношений, регулируемых предпринимательским правом. Метод и способы государственно-правового регулирования предпринимательских правоотношений. Понятие и виды источников правового регулирования производственных отношений. Понятие и пределы государственно-правового регулирования экономики. Понятие и виды субъектов предпринимательской деятельности. Граждане (физические лица) как субъекты предпринимательской деятельности. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности. Понятие, признаки и средства индивидуализации юридического лица. Классификация юридических лиц. Создание юридического лица. Реорганизации юридического лица. Ликвидация юридического лица. Общая характеристика коммерческих организаций. Общая характеристика некоммерческих организаций. Особенности производственной деятельности некоммерческих организаций. Понятие и виды гражданско-правовых договоров. Содержание договора. Порядок заключения. Изменение и расторжение договора. Общие положения о договоре купли-продажи. Виды договора купли-продажи. Общие положения о договоре аренды. Виды договора аренды. Договор подряда: общие положения. Виды договора подряда. Понятие, содержание, виды трудового договора. Порядок заключения трудового договора. Порядок изменения трудового договора. Порядок расторжения трудового договора. Формы и способы защиты прав субъектов предпринимательской деятельности. Основания привлечения к административной и уголовной ответственности за правонарушения в сфере предпринимательской деятельности. Судебные формы защиты прав субъектов предпринимательской деятельности.

Форма контроля

Зачет с оценкой

<p>ПП.П.ОП. 07</p>	<p>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области управления деятельностью организаций общественного питания, анализа основных показателей эффективности их деятельности и повышения их конкурентоспособности на рынке посредством организации маркетингового управления.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкочтучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>Содержание Сущность маркетинга. Задачи, принципы и функции маркетинга. Концепции маркетинга. Внешняя среда и комплекс маркетинга. Определение маркетинговой среды организации. Факторы микросреды организации. Основные факторы макросреды организации. Составляющие цикла менеджмента. Организация и типы её структур. Организация. Принципы построения организационной структуры управления: цели и задачи организации. Сущность и содержание менеджмента как системы и вида деятельности. Содержание понятий «менеджмент» и «управление». Цели и задачи управления. Философия, функции, уровни и принципы управления. Разнообразие моделей менеджмента. Теория и практика менеджмента. Объект менеджмента. Методы менеджмента. Принципы менеджмента. Норма управляемости (диапазон контроля). Сущность методов управления. Экономические методы управления. Административные (организационно-распорядительные) методы управления. Социально-психологические методы управления. Совершенствование методов управления в РФ на современном этапе. История развития экономики науки и основные экономические школы. Основные понятия экономики. Микро и макро экономика. Принципы рыночной экономики. Сущность предприятия общественного питания. Типы</p>
------------------------	---	---

		<p>предприятий общественного питания. Классы общественного питания. Понятие материально – технической базы, ее роль в развитии отрасли. Формирование финансовых ресурсов для развития и обновления материально технической базы в рыночных условиях. Показатели эффективности использования материально технической базы. Пути повышения эффективности использования МТБ. Сущности оплаты труда и порядка ее формирования. Элементы организации оплаты труда на примере предприятия общественного питания. Иные современные систем оплаты труда. Долговременные затраты. Текущие затраты. Издержки обращения. Виды издержек обращения. Управление процессами обслуживания на предприятиях общественного питания. Управление персоналом на предприятиях общественного питания. Коммуникации в управлении предприятием общественного питания. Управление конфликтами на предприятиях общественного питания. Научная организация труда работников предприятий общественного питания. Диагностика конкурентной среды в системе маркетинга предприятия общественного питания. Сегментация рынка предприятия общественного питания. Разработка товарной, ценовой, сбытовой и коммуникационной политики предприятия общественного питания, Маркетинговый контроль. Особенности управления маркетингом. Виды контроля в маркетинговой деятельности. Маркетинговый аудит. Планирование маркетинга. Методы оценки эффективности маркетинговой деятельности. Основы концепции управления предприятием в условиях рынка</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
<p>ПП.П.ОП. 07</p>	<p>Охрана труда</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Формирование у студентов системы взглядов в области безопасности жизнедеятельности при подготовке к профессиональной деятельности и в период вступления в самостоятельную жизнь, четкого понимания источников возникновения опасных производственных факторов, а также научить методом и способом их устранения или снижения возможных последствий.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2</p>

		<p>Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>Содержание</p> <p>Общие понятия и терминология безопасности труда. Понятия охраны труда. Основные законодательные акты, регулирующие охрану труда в Российской Федерации. Нормативно правовые акты по безопасности труда (СанПиН, СНиП, ГОСТ ССБТ). Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации. Обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда (дисциплинарная, административная, материальная и уголовная). Правовые основы управления охраной труда. Органы государственного управления безопасностью. Федеральная инспекция труда (Роструд), техническая инспекция (Ростехнадзор), санитарно-эпидемиологическая инспекция (Роспотребнадзор), их основные функции. Управление охраной труда на производстве. Функции управления СУОТ. Задачи управления, объекты управления.</p> <p>Организация службы охраны труда. Комиссии (комитеты) по охране труда. Оборудование и оформление кабинетов по охране труда. Классификация вредных и опасных производственных факторов. Опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Виды и характеристика вредных производственных факторов. Физические факторы, химические, биологические и психофизиологические факторы. Источники негативных факторов. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда. Установление возможных причин проявления опасностей. Понятие «несчастный случай на производстве», «производственный травматизм» и «профессиональные заболевания». Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Социальное страхование от несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Правовые, нормативные и организационные основы проведения расследования несчастных случаев на производстве. Создание и состав комиссии. Порядок проведения расследования несчастных. Связь несчастных случаев с производством. Обучение и проверка знаний требований охраны труда. Умение руководителей проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда. Организация надзора за соблюдением требований охраны труда: контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения. Общие требования безопасности, предъявляемые средствам защиты. Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Правовые, нормативные и организационные основы аттестации рабочих мест по условиям труда. Порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности.</p> <p>Форма контроля</p> <p>Экзамен (устно)</p>
<p>ПП.П.ОП. 08</p>	<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Изучение основ безопасности жизнедеятельности на базовом уровне среднего (полного) общего образования направлено на освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; здоровье и здоровый образ жизни; государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства; воспитание ценностного отношения к человеческой жизни и здоровью; чувства уважения к героическому наследию России, ее государственной символике; патриотизма и долга по защите Отечества; развитие черт личности, необходимые для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности в соблюдении здорового образа жизни; овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую</p>

помощь пострадавшим. Задача курса – познакомить студентов с источниками опасности, представляющие угрозу жизнедеятельности, научить предупреждать, устранять или ослаблять воздействие на человека опасных ситуаций.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Содержание

Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Национальные интересы России. Основные угрозы национальной безопасности Российской Федерации. Вооруженные силы Российской Федерации. Развитие науки в интересах обороны. Международное сотрудничество в целях коллективной безопасности и совместной обороны. Правовые основы военной службы. Воинская обязанность, её составляющие. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Боевые традиции, символы воинской чести. Патриотизм и верность воинскому долгу- основы боевой готовности частей и подразделений. Правовые основы военной службы. Воинская обязанность, её составляющие. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Боевые традиции, символы воинской чести. Патриотизм и верность воинскому долгу- основы боевой готовности частей и подразделений. Общие должностные и специальные обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, её сущность и значение. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью. Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и

		<p>экстремальных уровнях военной службы. Ответственность за воинские проступки. Уголовная ответственность военнослужащих за преступления против военной службы. Боевые традиции, символы воинской чести. Патриотизм и верность воинскому долгу- основы боевой готовности частей и подразделений. Дни воинской славы. Образ жизни человека. Основные составляющие здоровья. Оценка индивидуального здоровья – субъективные и объективные показатели здоровья. Критерии здоровья. Режим труда и отдыха. Значение двигательной активности, гигиена питания. Вредные привычки, их влияние на здоровье человека. Социальные последствия вредных привычек. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Оказание первой помощи пострадавшим при производственных авариях и других несчастных случаях. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. Первая медицинская помощь при повреждении тканей и органов. Первая медицинская помощь при острых отравлениях. Применение лекарственных средств. Реанимационные мероприятия при острых нарушениях сердечной деятельности и дыхания. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. РСЧС, задачи, решаемые по защите населения от чрезвычайных ситуаций. Руководство системой РСЧС. Силы и средства системы РСЧС. Режимы функционирования РСЧС. Права и обязанности граждан России в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций МЧС России- федеральный орган управления в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Единая служба спасения. Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Организация аварийно- спасательных работ. Оповещения населения об опасности, эвакуация и рассредоточение, медицинская защита. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Применение первичных средств пожаротушения</p> <p>Системы законодательных и нормативных актов, регулирующих вопросы экологической, промышленной, производственной безопасности. Понятие об устойчивости в ЧС. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России. Современное оружие массового поражения. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Способы защиты населения от оружия массового поражения. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Понятие о чрезвычайной ситуации. Экстремальная ситуация. Опасная ситуация. Аварии. Катастрофы и их виды. Стихийные бедствия. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации. Профилактические меры для снижения уровня опасностей Понятие о чрезвычайной ситуации. Экстремальная ситуация. Опасная ситуация. Аварии. Катастрофы и их виды. Стихийные бедствия. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации. Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту. Классификация чрезвычайных ситуаций: по природе возникновения, по масштабам распространения последствий, по причине возникновения. по скорости развития. по возможности предотвращения. по ведомственной принадлежности. Понятие риска. Приемлемый риск. Индивидуальный риск. Социальный риск.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ПП.П.ОП. 10	Контроль качества продукции и услуг	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Дать обучаемым целостное представление о качестве продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания, проблемах его формирования и контроля на различных этапах производства, ознакомить студентов с современными методами анализа пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных изделий и напитков, а также подготовить будущих специалистов к производственно-технологической и исследовательской деятельности, связанной с выпуском высококачественной продукции общественного питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p>

		<p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>Содержание Цели и задачи дисциплины. Предмет изучения дисциплины. Связь с другими науками. Проблемы повышения качества продукции общественного питания. Виды контроля качества. Органы, осуществляющие санитарно-эпидемиологический и теххимический контроль на предприятиях общественного питания, периодичность проведения контроля. Понятие качества продукции. Понятие о бракераже готовой продукции. Характеристика основных физико-химические показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции. ГОСТы на методы испытаний. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, фарша мясного натурального, овощей, фаршированных мясным фаршем, панированных и рубленых полуфабрикаты из мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы. Контроль температуры отпуска блюд и напитков, особенности органолептической оценки супов, соусов, гарниров, вторых блюд из мяса, птицы, рыбы. Методика расчета содержания максимального и минимального количеств сухих веществ и жира, определение потерь при тепловой обработке.</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
ПП.П.ОП. 11	Оборудование предприятий общественного питания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков по техническому оснащению и подбору оборудования для предприятий общественного питания различных типов.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства</p> <p>Содержание Назначение холодильного оборудования. Процессы и способы охлаждения. Холодильные агенты. Хладоносители. Компрессионная холодильная машина. Приборы автоматики холодильных машин. Холодильные агрегаты. Стационарные холодильные камеры. Сборно-разборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Охлаждаемые витрины и прилавки. Охлаждаемые столы, льдогенераторы и фризеры. Тенденции дальнейшего развития холодильного оборудования предприятий торговли и общественного питания. Классификация теплового оборудования Функциональные емкости. Назначение основных частей тепловых аппаратов, Общие сведения Пищеварочные котлы Устройство электрическое варочное УЭВ-60М. Пароварочные аппараты (шкафы). Кофеварки. Электросковороды. Электрофритюрницы. Жарочные и пекарные шкафы. Аппараты непрерывного действия. Автоматы и аппараты для приготовления пончиков и пирожков. Шашлычные печи и электрогрили. Электрические плиты. Газовые плиты. Твердотопливные плиты. Специализированные аппараты. Понятие об СВЧ-нагреве и микроволновых печах. Пароконвектоматы. Кипятильники. Водонагреватели. Мармиты. Тепловые стойки и шкафы. Термостаты Немеханизированные линии комплектации и раздачи блюд Механизированные линии комплектации и раздачи обедов. Общие сведения о машиностроительных материалах.Классификация деталей машин. Детали соединения. Детали передач. Электроприводы. Аппараты ручного управления. Аппараты дистанционного управления. Аппараты защиты. Основные требования,</p>

		<p>предъявляемые к машинам и механизмам. Структура машин и механизмов. Производительность машин и механизмов. Классификация оборудования. Приводы специального назначения. Приводы общего назначения</p> <p>Правила эксплуатации универсальных приводов, Машины для очистки овощей. Машины и механизмы для нарезки овощей. Машины и механизмы для протирания и перемешивания овощей. Мясорубки. Машины и механизмы для рыхления и нарезки мяса. Котлетоформовочные и другие машины и механизмы для обработки мяса и рыбы. Просеиватели. Машины для приготовления и раскатки теста. Взбивальные машины и механизмы. Машины и механизмы специального назначения. Хлеборезки. Машины для нарезки гастрономических продуктов. Правила эксплуатации машин, Универсальные посудомоечные машины периодического действия. Универсальные посудомоечные машины непрерывного действия. Правила эксплуатации посудомоечных маши. Лифты и подъемники. Транспортёры и конвейеры</p> <p>Тележки и погрузчики. Классификация, общие принципы устройства и индексация торговых весов. Требования, предъявляемые к весам. Весы механические. Электронные весы. Значение и классификация контрольно-кассовых машин Устройство контрольно-кассовых машин. Правила их эксплуатации.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно), Экзамен (устно)</p>
<p>ПП.П.ОП. 12</p>	<p>Введение в специальность</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Закljučаются в том, чтобы показать студенту значение и необходимость специальности «Технология продукции общественного питания» в современном обществе, роль и место специалиста в правовом государстве, научить его учиться избранной специальности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>Содержание Предмет, цели и задачи учебной дисциплины «Введение в специальность», ее связь с другими дисциплинами. Специальность в сфере рыночной экономики. Характеристика профессиональной деятельности выпускника. Престижность и спрос на специалистов. Возможности трудоустройства и продолжения образования. Закон Российской Федерации «Об образовании»: содержание, основные положения; государственная политика в области образования; формы получения образования; образовательные учреждения, их виды; среднее профессиональное образование базового и повышенного уровней, его место в системе профессионального образования. Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования. Социальные гарантии прав граждан на образование. Основная профессиональная образовательная программа по специальности – Государственный образовательный стандарт СПО: понятие, формы освоения, нормативные сроки обучения. Требования к уровню подготовки выпускника по специальности. Требования к минимуму содержания основной профессиональной образовательной программы по специальности: учебные дисциплины федерального и национально-регионального компонента, циклы дисциплин; дисциплины специализации и дисциплины по выбору студента, устанавливаемые образовательным учреждением; дисциплины факультативные; производственная (профессиональная) практика; резерв времени образовательного учреждения; промежуточная и итоговая Государственная аттестация; каникулярное время. ГОС СПО повышенного уровня: сущность, содержание и проблемы реализации. Основные понятия: библиотека, библиотечные услуги, библиотечный фонд, справочно-библиографический аппарат. Система каталогов и карточек. Карточные и электронные каталоги. Справочные издания в учебной и практической деятельности. Виды справочных пособий: энциклопедии (универсальные, отраслевые, тематические); словари</p>

		<p>(орфографические, толковые, языковые, отраслевые); справочники.</p> <p>Библиография, ее виды. Указатель ГОСТов как пример отраслевой библиографии. Методика библиографической работы студента (в курсовом, дипломном проектировании). Способы группировки материала в библиографическом списке: алфавитный, систематический, по главам работы, хронологический. Файловая система хранения информации в ПК. Типы файлов. Архивация файлов. Виды и форматы материальных носителей информации: накопители на жестких магнитных дисках, гибкие магнитные диски, оптические диски, флеш-диски. Понятие глобальной сети Интернет и его функции. Службы Интернет. Основы работы с программами-браузерами. Создание, отправление и пересылка электронных писем, прикрепления файлов к письмам. Поиск информации в глобальной сети Интернет. Обзор поисковых серверов Интернет.</p> <p>Квалификационная характеристика выпускника. Основные виды деятельности специалиста. Квалификационные справочники должностей служащих. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Квалификационные характеристики по должностям специалистов, служащих и рабочих профессий по специальности. Бюджет учебного времени: максимальная учебная нагрузка, аудиторские занятия, самостоятельная внеаудиторная работа студентов. Теоретическое и практическое обучение. Формы учебных занятий: урок, лекция, семинар, практические и лабораторные занятия, консультации и др. Факультатив, его роль в освоении специальности. Производственная (профессиональная) практика: этапы, виды, организация. Текущая промежуточная и итоговая Государственная аттестация. Учебно-методическое, материально-техническое и информационное обеспечение образовательного процесса по специальности. Самостоятельная работа студента: понятие, назначение, функции. Формы самостоятельной работы: аудиторная (классная) и внеаудиторная (внеклассная). Методы самостоятельной работы. Средства самостоятельной работы студента: с конспектом, с учебной и справочной литературой; технические средства информации; наглядные пособия; раздаточный материал и др. Методика ведения конспектов лекция, учебной литературы и т.п. Управление самостоятельной работы студентов: способы, средства, приемы.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
<p>ПП.П.П М.0 0</p>	<p>Профессиональ ные модули</p>	
<p>ПП.П.П М.01</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабриката в для сложной кулинарной продукции</p>	

<p>ПП.П.МД К.01.01</p>	<p>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) приобретение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p> <p>Содержание Сущность и социальная значимость общественного питания и труда его работников. Задачи профессионального и личностного развития специалиста отрасли общественного питания, пути повышения квалификации. Технологические документы, оформляемые при производстве полуфабрикатов. Источники информации о процессе производства полуфабрикатов. Технологический цикл предприятий общественного питания различного типа, Классификация ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества, Классификация ассортимента рыбы и нерыбного водного сырья. Технологическая характеристика сырья. Пищевая ценность рыбного сырья. Требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья, Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Обработка нерыбного водного сырья, Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Правила подбора пряностей и приправ для рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов, Технологические характеристики мяса убойных животных. Пищевая ценность различных видов мяса, Обработка и подготовка мяса для сложных блюд. Обработка ягнят, поросят, свиных голов. Требования к качеству и правила хранения мяса и мясных полуфабрикатов, Приготовление порционных полуфабрикатов. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. Приготовление маринадов. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса, Характеристика сырья и его пищевая ценность. Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы, Подготовка домашней птицы и пернатой птицы для приготовления сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление начинок для фарширования птицы. Варианты подбора пряностей для домашней птицы. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
----------------------------	---	--

<p>ПП.П ПП.01.02</p>	<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>	<p>Цели прохождения практики Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p> <p>Содержание Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Вводное занятие: ознакомление с производством. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда: Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач. Первичная обработка овощей, грибов и полуфабрикатов из них: Техника безопасности при работе в овощном цехе. Механическая обработка картофеля, корнеплодов. Ручная доочистка овощей, определение процента отходов при обработке овощей. Простая нарезка овощей: картофель – соломка, брусочек, долька, кубики 3-х размеров, кружочки, ломтики .Простая нарезка из моркови, свеклы, определение процента отходов по сезонам. Работа со сборником рецептов. Кулинарная обработка лука, капусты, помидор, перца, кабачков, баклажан. Подготовка овощей к фаршированию. Простая нарезка. Сложная нарезка овощей, нарезка цветов, спиралей. Кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов: Ознакомление учащихся с рыбным цехом, инвентарём, инструментами, оборудованием. Первичная обработка чешуйчатой рыбы, нарезка полуфабрикатов для варки, жарки, припускания. Разделка рыбы на филе всеми способами. Приготовление полуфабрикатов рыбы в тесте «кляр», рыба «восьмёркой», рыба «фри». Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, тефтели, тельное, рулет. Кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов. Ознакомление с мясным цехом, инвентарём, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке мяса, правилами хранения полуфабрикатов. Разделка и обвалка говяжьей и свиной полутуши. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: азу, плов, гуляш, шашлык, бефстроганов, поджарка. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: ромштекс, антрекот, приготовление полуфабрикатов из вырезки: бифштекс, филе, лангет. Говядина духовая, зразы отбивные. Приготовление полуфабрикатов из свинины: эскалоп, шницель отбивной, котлета отбивная, натуральная. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели, шницель. Приготовление натуральной рубленной массы, бифштекс, шницель. Обработка субпродуктов. Обработка мозгов, печени, почек, сердца, говяжьих и свиных ног. Обработка птицы, заправка. Приготовление полуфабрикатов: цыпята-табака, рагу,</p>
--------------------------	---	---

чахохбили, куры жаренные. Приготовление из птицы: котлета по-киевски, шницель по-столичному, филе в сухарях. Технологический цикл производства продукции общественного питания. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов 2. Ознакомление с организацией работы овощного цеха

Характеристика помещения овощного цеха. Характеристика оборудования овощного цеха. Характеристика инвентаря овощного цеха. Технологический процесс механической кулинарной обработки. Отработка технологического процесса обработки овощей, грибов. Анализ составляющих технологического процесса обработки овощей, грибов. Отработка механической обработки. Простые формы нарезки картофеля. Отработка навыков нарезки картофеля простых форм.

Простые формы нарезки картофеля. Составление таблиц по кулинарному использованию простых форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки. Сложные формы нарезки картофеля. Составление таблиц по кулинарному использованию сложных форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки. Отработка навыков нарезки картофеля сложных форм. Обработка корнеплодов. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки корнеплодов. Обработка корнеплодов. Форма нарезки моркови -отработка приемов. Форма нарезки свеклы -отработка приемов. Обработка корнеплодов для приготовления блюд. Составление таблиц по использованию различных форм нарезки свеклы для приготовления блюд, отличающихся по тепловой обработке. Обработка капустных овощей и луковых. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки капусты. Отработка технологического процесса обработки луковых овощей. Использование капустных и луковых овощей для приготовления блюд. Использование капусты при различных способах тепловой обработки – составление таблиц. Использование луковых овощей при различных способах тепловой обработки – составление таблиц. Кулинарная обработка плодовых овощей и их кулинарное использование. Отработка технологического процесса кулинарной обработки помидоров, баклажанов, перца стручкового (сладкого и острого), кабачков и огурцов. Кулинарное использование плодовых овощей. Обработка салатных, шпинатных овощей. Обработка консервированных овощей. Отработка технологического процесса кулинарной обработки. Кулинарное использование салатных овощей. Обработка консервированных овощей и их кулинарное использование. Обработка грибов. Отработка технологического процесса кулинарной обработки грибов свежих, грибов сушеных. Кулинарное использование грибов по способам тепловой обработки. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование. Ознакомление с организацией работы рыбного цеха. Характеристика рыбного цеха. Характеристика оборудования рыбного цеха. Характеристика инструментов и инвентаря рыбного цеха. Технологический процесс кулинарной обработки рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов. Отработка технологического процесса кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Составление таблиц по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и их кулинарное использование. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы: - жарки основным способом; - жарки во фритюре. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы. Отработка приемов приготовления фаршированной рыбы: целиком, батонами. Порционными кусками. Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее . Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной котлетной массы. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Технологический процесс приготовления кнельной рыбной массы и полуфабрикатов из нее.

Основные вопросы: Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной кнельной массы. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбной кнельной массы. Обработка мяса, птицы, кролика. Приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование. Ознакомление с организацией работы мясного цеха. Характеристика мясного цеха. Ознакомление с правилами гигиены работников цеха, с санитарными нормами и правилами при обработке и хранении мясного сырья и полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из говядины. Ознакомление с мясными полуфабрикатами, отличающимися по способу приготовления (натуральные, панированные, рубленные).

Отработка приемов, применяемых при приготовлении полуфабрикатов (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование). Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины Основные вопросы: Ознакомление с процессом приготовления порционных полуфабрикатов. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов. Приготовление

		<p>крупнокусковых полуфабрикатов. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки бараньей туши. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки свиной туши. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из свинины. Ознакомление с процессом приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из баранины. Ознакомление с процессом приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее. 34. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Ознакомление с процессом приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Работа с нормативной документацией. Работа со Сборником рецептур по изучению таблиц норм отходов, содержание костей при холодной обработке свинины. Пищевые отходы при кулинарной обработке мяса</p> <p>Ознакомление с процессом приготовления отходов, образующихся при кулинарной обработке мяса, подготовка отходов к использованию. Пути сокращения отходов при обработке. Кулинарная обработка кроликов, мяса диких животных. Ознакомление с процессом кулинарной обработки кроликов. Кулинарное использование полуфабрикатов. Ознакомление с процессом кулинарной обработки мяса диких животных. Кулинарное использование полуфабрикатов. Кулинарная обработка субпродуктов. Ознакомление с технологическим процессом кулинарной обработки субпродуктов. Работа с нормативной документацией. Ознакомление с СП 2.3.6. 1079-01 по вопросам требования к качеству и срокам хранения полуфабрикатов из мяса. Обработка сельскохозяйственной птицы. Ознакомление с операциями обработки сельскохозяйственной птицы. Составление схемы технологического процесса обработки сельскохозяйственной птицы. Обработка дичи. Основные вопросы: Ознакомление с операциями обработки дичи. Заправка птицы и дичи. Отработка приемов заправки птицы и дичи: «в кармашек»; в одну нитку; заправка без иглы. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Обработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы. Полуфабрикаты из птицы. Их кулинарное использование. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
<p>ПП.П.П М.02</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	

<p>ПП.П.МД К.02.01</p>	<p>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Являются изучение процессов производства продукции общественного питания. Освоение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка .Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p> <p>Содержание Задачи предприятий общественного питания при производстве кулинарной продукции. Этапы производства кулинарной продукции общественного питания. Контроль качества производства кулинарной продукции общественного питания. Принципы производства кулинарной продукции общественного питания. Алгоритм проведения контроля качества кулинарной продукции на предприятиях общественного питания. Подготовка рабочего места для производства холодных блюд и закусок. Способы подготовки сырья и продуктов используемых при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы приготовления сложных холодных блюд и закусок. Классификация и ассортимент бутербродов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов. Банкетные холодные блюда и закуски. Ассортимент салатов и винегретов. Способы обработки и подбора сырья для приготовления салатов и винегретов. Способы подачи и отпуск салатов и винегретов. Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Способы подготовки сырья и продуктов используемых при приготовлении холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы. Способы подготовки сырья и продуктов используемых при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы. Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбных морепродуктов Способы подготовки сырья и продуктов используемых при приготовлении холодных блюд и закусок из нерыбных морепродуктов. Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса. Способы подготовки сырья и продуктов используемых при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса. Ассортимент холодных блюд и закусок из яиц. Способы подготовки сырья и продуктов используемых при приготовлении холодных блюд и закусок из яиц. Ассортимент диетических холодных блюд и закусок. Способы подготовки сырья и продуктов используемых при приготовлении диетических холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных соусов. Способы обработки и подбор сырья для приготовления холодных соусов. Ассортимент холодных блюд и закусок из гастрономических товаров и консервов. Способы обработки и подбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок из гастрономической продукции и консервов. Ассортимент холодных блюд и закусок из птицы, дичи и кролика. Способы обработки и подбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок из птицы, дичи и кролика. Требования к качеству и безопасности сложных холодных блюд, закусок и соусов. Способы определения качества холодных блюд и закусок. Правила подачи и отпуска холодных блюд и закусок. Правила подачи холодных блюд и закусок. Столовая посуда и приборы, применяемые при подаче холодных блюд и закусок.</p>
----------------------------	--	--

		<p>Инструменты и приспособления, используемые при приготовлении холодных блюд и закусок. Украшение и оформление холодных блюд и закусок</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
<p>ПП.П. ПП.02.02</p>	<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>	<p>Цели прохождения практики Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p> <p>Содержание Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.</p> <p>Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок. Организация работы в холодном цехе, техника безопасности при работе, соблюдение санитарных правил. Подбор посуды, инвентаря. Приготовление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Правила отпуска, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: ветчина с гарниром, ассорти мясное, рыбное, паштет. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: студень мясной, мясо заливное. Последовательность технологии приготовления. Правила отпуска, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: салат столичный, салат мясной, салат рыбный. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, сельдь натуральная, килька с луком. Правила отпуска, оформление, выход, требования к качеству.</p> <p>Технологический цикл производства кулинарной продукции. Ознакомление с приготовлением холодных блюд и закусок. Ознакомление с организацией работы холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем. Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления салатов, овощных заготовок для всех видов блюд. Совершенствование практических навыков приготовления гарниров из овощей. Освоение навыками приготовления желе (мясное, рыбное). Освоение навыков приготовления</p>

		<p>бутербродов, салатов и винегретов. Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для приготовления бутербродов. Оценка качества холодных закусок. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление блюд из овощей, желе. Ознакомление с организацией работы и оснащением холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей, желе. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт. Приготовление салатов и винегретов. Приготовление закусок из овощей и грибов. Приготовление и отпуск кулинарной продукции. Приготовление блюд и закусок из рыбы. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной рыбы. Отработка навыков приготовления и оформления гастрономических рыбных продуктов. Приготовление сельди натуральной с картофелем и маслом. Приготовление сельди с гарниром, рыбы под майонезом. Приготовление рыбы отварной с гарниром и хреном. Приготовление рыбы заливной, судака заливного (целого). Приготовление закусок из нерыбного водного сырья. Приготовление салата из крабов, креветок и раковых шеек. Отработка навыков порционирования и оформления закусок. Приготовление креветок заливных. Оформление и отпуск готовых закусок. Приготовление морской капусты, салата и морской капусты. Правила оформления, подачи. Приготовление блюд и закусок из мяса и птицы. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд и закусок. Оценка качества готовых изделий. Приготовление телятины и языка заливного. Приготовление поросенка заливного. Приготовление курицы и дичи под майонезом. Приготовление курицы фаршированной (галантин). Приготовление паштета из дичи. Приготовление закусок из яиц. Приготовление яйца под майонезом с гарниром. Приготовление яиц, фаршированных сельдью.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
<p>ПП.П.П М.03</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	
<p>ПП.П.МД К.03.01</p>	<p>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Изучение процессов производства продукции общественного питания, освоения теоретических знаний и практических умений необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производства, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в</p>

		<p>коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Содержание</p> <p>Основные технологические принципы по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции, Классификация и ассортимент супов и соусов. Температурный, санитарный режимы и технология приготовления различных видов сложных супов и соусов. Разновидности бульонов, виды пассеровок. Требования к качеству супов и соусов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов и соусов. Значение овощных блюд в питании. Ассортимент блюд и гарниров из овощей, грибов сыра. Классификация сыров, условия хранения, требования к качеству различных видов сыров. Классификация овощей, условия хранения, требования к качеству овощей. Классификация грибов, условия хранения, требования к качеству из овощей, грибов, сыра. Сочетаемость овощей, грибов сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ для блюд из овощей, грибов, сыра. Температурный и санитарный режимы выпуска продукции из овощей, грибов, сыра. Требования к качеству блюд и гарниров из них. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, фаршированных, запеченных овощей и грибов. Значение гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в питании. Правила варки, подготовка сыря. Требования к качеству блюд и гарниров. Режимы хранения и реализации. Значение рыбных блюд в питании. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Технология и правила отпуска блюд из запеченной, жареной, отварной, припущенной рыбы, из котлетной и кнельной массы. Технология и правила обработки блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству, требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд, техника нарезки на порции готовой рыбы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы. Температурный, санитарный режимы приготовления блюд из рыбы и нерыбного сырья, Значение мясных блюд в питании. Требования к качеству и правила выбора п/ф из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Технология приготовления блюд из отварного, припущенного мяса, мяса жареного крупным. Мелким, порционным куском, тушеного, запеченного, субпродуктов. Методы и варианты комбинирования различным способом приготовления сложных блюд из мяса. Температурный, санитарный режимы приготовления блюд из мяса. Требования к качеству блюд. Режимы хранения и реализации мясных блюд. Варианты оформления и способы подачи сложных блюд из мяса. Значение блюд из птицы. Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы. Требования к качеству блюд. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из птицы. Органолептические способы определения степени готовности блюд из птицы. Техника нарезки готовой птицы в горячем виде. Правила порционирования птицы, приготовленной тушкой. Варианты оформления и способы подачи сложных блюд из птицы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из птицы. Значение блюд из яиц и творога в питании. Ассортимент и технология приготовления блюд и яиц и творога. Температурный и санитарный режимы приготовления блюд из яиц и творога. Варианты подачи, оформления блюд, требования к качеству.</p> <p>Форма контроля</p> <p>Экзамен (устно), Зачет</p>
<p>ПП.П.ПП. 03.02</p>	<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>	<p>Цели прохождения практики</p> <p>Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы</p> <p>Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и</p>

приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Требования к результатам прохождения практики

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Содержание

Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Вводное занятие: ознакомление с производством. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Личная гигиена повара. Приготовление бульонов. Техника безопасности, санитария, организация рабочего места в горячем цехе. Приготовление мясокостного, мясного, рыбного и грибного бульонов. Подготовка продуктов. Приготовление супов. Приготовление и отпуск: щи из свежей капусты с картофелем и без него, щи из квашенной капусты, щи зелёные, суп овощной, суп крестьянский. Приготовление и отпуск: борщ из свежей капусты с картофелем и без него, борщ московский, флотский, украинский. Приготовление и отпуск: рассольник обыкновенный, рассольник домашний, ленинградский, солянка сборная мясная. Приготовление и отпуск супов картофельных с макаронными изделиями, суп- лапша домашняя с курицей. Приготовление и отпуск: суп полевой, суп гороховый, суп-харчо, суп картофельный с рисом. Приготовление и отпуск супов молочных с крупами и макаронными изделиями, суп сладкий. Приготовление и отпуск: борщ холодный, свекольник, окрошка овощная, окрошка мясная. Приготовление и отпуск соусов. Приготовление соуса красного основного и его производных: с луком, с луком и горчицей, с луком и солеными огурцами. Приготовление соуса белого основного и его производных на рыбном и мясном бульоне: паровой, томатный, белый с рассолом. Приготовление и отпуск соусов молочных 3-х консистенций, соуса сладкого, соусов сметанных. Приготовление соусов на сливочном масле: соус польский, масло зеленое, масло селедочное. Приготовление соусов на растительном масле: заправка салатная, горчичная, маринад овощной с томатом, соус хрен. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Организация рабочего места при приготовлении блюд. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш на молоке и воде. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш: гречневая, рисовая. Приготовление крупеника. Приготовление и отпуск запеканки рисовой, котлет манных, биточков рисовых с соусом молочным сладким. Приготовление и отпуск фасоли с сыром, творогом. Лук и томатом, лапшевник, макаронник. Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей. Приготовление и отпуск блюд: картофель отварной, картофельное пюре. Приготовление и отпуск блюд: картофель в молоке, морковь в молочном соусе. Приготовление и отпуск блюд: картофель, жаренный основным способом, во фритюре. Приготовление и отпуск блюд: рагу овощное, капуста тушеная. Приготовление и отпуск блюд: зразы картофельные с луковым соусом. Приготовление и отпуск блюд: котлеты свекольные, морковные. Приготовление и отпуск блюд: котлеты картофельные, капустные. Приготовление и отпуск блюд: запеканка и рулет, картофельные с овощным фаршем. Приготовление и отпуск блюд: голубцы и перец, фаршированные овощным фаршем со сметанным соусом.

Приготовление и отпуск блюд: кабачки и помидоры, фаршированные овощным фаршем. Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд. Организация рабочего места в горячем цехе, техника безопасности при работе. Подготовка продуктов, подбор посуды, инвентаря. Приготовление и отпуск блюд: «Рыба отварная с гарниром, соус польский»; «Рыба, припущенная с гарниром, соус паровой». Выход, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: рыба, жаренная основным способом с гарниром; рыба «По-ленинградски». Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: рыба в тесте «кляр», рыба «фри», рыба восьмеркой с зеленым маслом с гарниром. Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба по-московски». Подготовка продуктов, посуды для запекания, режим запекания, отпуск. Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска запеченных блюд. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет, тельное с гарниром. Подготовка сырья, приготовление котлетной массы, порционирование по весу, формовка, панировка, жарка, приготовление гарнира, приготовление соуса. Оформление, отпуск. Выход, температура подачи. Сроки реализации, требования к качеству. Приготовление и отпуск мясных горячих блюд: Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса: мясо отварное, куры отварные, сосиски, сардельки отварные с гарниром, Варка, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции. Нормы выхода и правила хранения готовых горячих блюд. Отпуск, качественная характеристика. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском и порционно: антрекот, ромштекс, бифштекс, филе, лангет с гарниром. Подготовка продуктов к тепловой обработке, режим жарки, подбор гарнира, посуды, отпуск, оформление. Выход, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление и отпуск блюд жареного мяса порционным куском: эскалоп, шницель отбивной, котлета натуральная, отбивная. Подготовка полуфабрикатов, тепловой режим. Подготовка гарнира, доведение до вкуса, до готовности: Оформление блюд, отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление блюд местного компонента: котлета «Дружба», «Турист», «По-белгородски», котлета «Праздничная». Требования к качеству, оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «вмятку». Правила подачи, температура подачи, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром; омлет натуральный, омлет смешанный, омлет фаршированный. Правила отпуска, температура подачи, сроки реализации, выход. Приготовление и отпуск блюд: запеканка из творога, пудинг творожный. Подготовка сырья, посуды, тепловой режим. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.

Технологический цикл производства кулинарной продукции. Приготовление супов. Ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем. Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления бульонов, овощных заготовок для всех видов супов. Совершенствование практических навыков приготовления заправочных супов. Освоение навыками приготовления супов-пюре, прозрачных супов и гарниров к ним. Освоение навыков приготовления молочных холодных и сладких супов. Приготовление национальных блюд. Выполнение расчётов по определению необходимого количества сырья для приготовления супов. Оценка качества супов. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию. Приготовление вторых блюд, горячих закусок. Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Ознакомление с организацией работы и оснащением соусного отделения горячего цеха. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления блюд из овощей: вареных, припущенных, жареных, запеченных, фаршированных, блюд из грибов. Совершенствование приемов приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции изделий из каш, блюд из бобовых, подбор соусов. Особенности приготовления блюд из макаронных изделий. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт.

Приготовление и отпуск кулинарной продукции. Приготовление блюд из рыбы. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы, гарниров и соусов к ним. Отработка навыков приготовления блюд из рыбы жаренной основным способом. Подбор гарниров и соусов. Рыба, жаренная во фритюре, "гриле" на вертеле. Подбор гарниров и соусов. Блюда из запеченной и тушеной рыбы. Отработка навыков приготовления. Подбор гарниров и соусов. Оценка качества блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения. Оформление технологических карт. Приготовление блюд из мяса птицы,

		<p>пернатой дичи и кролика. Совершенствование навыков варки мяса крупным куском для вторых блюд. Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из отварного и припущенного мяса. Отработка навыков порционирования и оформления готовых блюд. Приготовление блюд из мяса, жаренного крупными кусками, определение кулинарной готовности. Подбор и приготовление гарниров и соусов. Оформление и отпуск готовых блюд. Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными (натуральными и панированными) кусками. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформления и отпуска готовых блюд. Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд. Приготовление блюд из жареных субпродуктов. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд. Отработка навыков приготовления мяса, тушенного крупными и порционными кусками. Подбор и приготовление соусов и гарниров, оформление и отпуск блюд. Отработка навыков приготовления мяса, тушенного мелкими кусками; тушеных субпродуктов. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформление и отпуск готовых блюд. Приобретение навыков приготовления, оформления и отпуска блюд из запеченного мяса и субпродуктов. Совершенствование навыков приготовления блюд из рубленого мяса без добавления хлеба (натуральная рубленая масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска. Приготовление блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба (котлетная масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска. Приготовление, порционирование и оформление блюд из сельскохозяйственной птицы (отварной, припущенной, жаренной). Приготовление, порционирование и оформление блюд из филе птицы; котлет натуральных (припущенных и жаренных). Приготовление, порционирование и оформление блюд из тушеной птицы; национальных и фирменных блюд из птицы и дичи. Приготовление блюд из кролика. Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из птицы, дичи, кролика. Оценка качества готовой продукции. Обнаружение дефектов, устранение причин их возникновения. Проверка соответствия продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>Приготовление блюд из яиц и творога. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд из вареных, жареных, запеченных яиц. Яиц под соусом, омлетом, драчены. Оценка качества готовых изделий. Освоение приемов приготовления горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов). Оценка качества. Оформление технологических карт. Приготовление горячих закусок. Ознакомление с ассортиментом птицы; горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов. Приготовление горячих закусок из мяса, птицы, рыбы. Приготовление горячих закусок из грибов, овощей. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок. Определение дефектов. Оформление технологических карт. Оформление и отпуск готовой продукции. Заполнение витрин, мармитниц, подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске (зелени, сметаны, сахара, лимона жира). Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске. Приобретение навыков порционирования, оформления и отпуска блюд массового спроса и порционных. Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдение сроков реализации готовой продукции. Участие в составлении отчетной документации.</p> <p>Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
<p>ПП.П.П М.04</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	

<p>ПП.П.М ДК.04.01</p>	<p>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Являются изучение теоретических основ и получение практических навыков по приготовлению хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p> <p>Содержание Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептов. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов,</p>
----------------------------	--	---

готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос) Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.

Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на

		<p>вынос), подготовке к транспортированию</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
<p>ПП.П.П П.04.02</p>	<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>	<p>Цели прохождения практики Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p> <p>Содержание Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Вводное занятие: ознакомление с производством. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Приготовление блюд и изделий из муки. Ознакомление с ассортиментом, мучным цехом, его оснащением. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Подбор посуды, инвентаря. Освоение навыками приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников, блинчиков, национальных мучных блюд. Выполнение расчетов по определению соотношения муки и жидкости для приготовления различных изделий. Совершенствование навыков приготовления блинов и оладий из кислого (дрожжевого) теста, фарша для пельменей и вареников. Выпечка блинов и оладий. Варка домашней лапши, пельменей. Вареников. Отработка навыков приготовления и подачи блинчиков из пресного теста с различными фаршами. Оценка качества продукции. Оформление технологических карт. Приготовление мучных кондитерских изделий. Ознакомление с кондитерским цехом предприятия, его оснащением, инвентарем, оборудованием. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Выполнение расчетов по определению необходимого количества муки с учетом ее влажности, другого сырья. Освоение навыков приготовления теста: песочного, сдобного пресного, пресного слоеного, дрожжевого слоеного и изделий из него. Освоение навыками приготовления теста: бисквитного, заварного, воздушного и изделий из него. Отработка основных этапов процесса изготовления</p>

		<p>изделий из различных видов теста: приемов замеса теста, формование п/ф, выпечка. Оценка готовности готовой продукции. Ознакомление с ассортиментом используемых отделочных п/ф. Приготовление кремов сливочных, белковых Приготовление заварных кремов, кремов с использованием растительных сливок, сахаристых полуфабрикатов. Оценка качества отделочных п/ф. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Оформление технологических карт.</p> <p>Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ПП.П.П М.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
ПП.П.МД К.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Изучение процессов производства продукции общественного питания. Освоение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов,</p> <p>Содержание Ассортимент и технология приготовления бланманже. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Ассортимент и технология приготовления замороженных десертов. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Ассортимент и технология приготовления парфе. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Значение, классификация и ассортимент сложных холодных и горячих десертов. Характеристика и виды желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций.</p>

		<p>Требования к безопасности их использования. Ассортимент сложных заказных, фирменных, банкетных сладких блюд, правила порционирования, оформления и отпуска, требования к их качеству, санитарные режимы реализации. Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод. Правила взаимозаменяемости сырья. Технология и ассортимент сладких соусов и сиропов. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Технология приготовления и ассортимент компотов, киселей. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Ассортимент и технология приготовления шоколадных салатов, желированных сладких блюд (желе, муссов). Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Ассортимент и технология приготовления кремов. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Ассортимент и технология приготовления самбуков. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Ассортимент и технология приготовления шербетов. Требования к качеству санитарные режимы реализации, Ассортимент и технология приготовления тирамису. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Ассортимент и технология приготовления чизкейков. Требования к качеству. санитарные режимы реализации</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
<p>ПП.П.П П.05.02</p>	<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>	<p>Цели прохождения практики Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p> <p>Содержание Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов. Значение холодных и горячих десертов в питании. Классификация и ассортимент сложных холодных и горячих десертов. Характеристика сырья, подготовка его к использованию, в том числе желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций. Характеристика и виды желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций. Требования к безопасности их использования. Общие правила порционирования, оформления и отпуска сладких блюд, в том числе (заказных, фирменных, банкетных). Ассортимент сложных заказных, фирменных, банкетных сладких блюд. Правила порционирования, оформления и отпуска, требования к их качеству, санитарные режимы реализации. Технология приготовления сладких</p>

десертов из фруктов и ягод. Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод. Правила взаимозаменяемости сырья. Технология приготовления сладких соусов и сиропов. Технология и ассортимент сладких соусов и сиропов. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Технология приготовления компотов, киселей. Технология приготовления и ассортимент компотов, киселей. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Технологический процесс приготовления шоколадных салатов, железированных сладких блюд.

Ассортимент и технология приготовления шоколадных салатов, железированных сладких блюд (желе, муссов). Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Технология приготовления кремов. Ассортимент и технология приготовления кремов. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Технология приготовления самбуков.

Ассортимент и технология приготовления самбуков. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Технология приготовления шербетов. Ассортимент и технология приготовления шербетов. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Технология приготовления пая, тирамису. Ассортимент и технология приготовления тирамису. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Технология приготовления чизкейков. Ассортимент и технология приготовления чизкейков. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Технология приготовления парфе. Ассортимент и технология приготовления парфе. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Технология приготовления замороженных десертов. Ассортимент и технология приготовления замороженных десертов. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Технология приготовления бланманже. Ассортимент и технология приготовления бланманже. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов. Ассортимент и классификация горячих сложных десертов. Технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов. Ассортимент и классификация горячих сложных десертов и технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Ассортимент и виды промышленных полуфабрикатов для приготовления десертов. Требования к безопасности хранения и использования. Технология приготовления суфле (воздушных пирогов).

Ассортимент и технология приготовления суфле (воздушных пирогов). Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов. Ассортимент и технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов. Требования к качеству, использование. Технология приготовления пудингов. Ассортимент и технология приготовления пудингов. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации. Технология приготовления сладких каш. Ассортимент и технология приготовления пудингов. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации. Технология приготовления сложных горячих десертов из яблок. Ассортимент и технология приготовления сложных горячих десертов из яблок. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации. Технология приготовления блинчиков с начинкой. Ассортимент и технология приготовления блинчиков с начинкой. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации. Технология приготовления фондю. Ассортимент и технология приготовления фондю. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации. Технология приготовления десерта фламбе. Ассортимент и технология приготовления десерта фламбе. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации. Технология приготовления десертов национальных кухонь. Ассортимент и технология приготовления национальных десертов. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления десертов. Ассортимент и технология приготовления охлажденных и замороженных основ для приготовления сложных холодных десертов. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Форма контроля
Зачет с оценкой

<p>ПП.П.П М.06</p>	<p>Организация работы структурного подразделения</p>	
<p>ПП.П.ПМ .М ДК.06.01</p>	<p>Управление структурным подразделением организации</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Обучение студентов сущности, философии и практики управления структурным подразделением организации, формирование профессиональных управляющих для работы в организациях разных форм собственности в условиях рыночных отношений. Задачи изучения дисциплины «Управление структурным подразделением организации»: изучить теоретические и методические основы менеджмента, его место в системе кооперации в системе рыночных отношений; освоить принципы управления как важную составную часть теории управления: познать функции менеджмента: постановка целей. планирование, организация. мотивация и контроль; овладеть методами и приемами управления; овладеть технологией менеджмента, научиться принимать управленческие решения, организовывать работу людей; освоить основные элементы эффективного управления структурным подразделением организации.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация работы структурного подразделения.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Содержание Менеджмент как вид деятельности. Условия и предпосылки возникновения менеджмента. Исторические школы и подходы в управлении. Основные законы и закономерности управления. Сущность принципов и функций менеджмента. Организация как объект менеджмента. Структурное подразделение организации: сущность и виды. Разделение труда: вертикальное и горизонтальное. Организация как социально-экономическая система. Структурное подразделение организации: сущность и виды. Внутренняя среда организации, ее переменные. Внешняя среда организации: характеристика, факторы прямого и косвенного воздействия. Менеджер в организации, его функции. Особенности труда руководителя. Уровни управления в организации. Группы ролей менеджера. Качества современного руководителя. Сущность и функции планирования, виды планов. Классификация планирования. Стратегическое планирование, процесс стратегического планирования. Миссия организации, ее значение. Базовые стратегии. Оценка стратегии. Особенности тактического планирования, Организация как функция управления. Организационный механизм и делегирование полномочий. Виды полномочий. Роль делегирования в управлении. Организационная структура как систему управления. Типы организационных структур и их использование организациями в условиях рынка. Понятие и содержание мотивации. Основные категории мотивации: потребности и вознаграждение Мотивационный процесс. Основные теории мотивации: процессуальные и содержательные. Значение контроля и регулирования деятельности. Виды и формы контроля. Процесс управленческого контроля. Поведенческие аспекты контроля. Правила эффективного контроля. Система методов управления: сущность и классификация. Организационно-распорядительные методы управления, их состав.</p>

		<p>Характеристика экономических методов управления. Социально-психологические методы управления, Понятие и классификация управленческих решений. Процесс принятия управленческого решения. Методы оптимизации управленческих решений. Требования, предъявляемые к управленческим решениям, Сущность и виды конфликтов в организации. Причины конфликтов. Роль руководителя в разрешении конфликтов. Методы управления конфликтами. Правила поведения в конфликте. Последствия конфликтов. Стресс, его сущность и виды. Взаимосвязь конфликта и стресса. Методы снижения стрессовой нагрузки, Понятие руководства и власти. Типы власти, баланс власти. Лидерство, концепции лидерства. Формальные и неформальные группы. Партнерство в трудовом коллективе. Искусство управлять человеком и группой. Имидж руководителя. Стиль руководства: сущность, факторы формирования. Характеристика авторитарного, демократического и либерального стиля руководства. Влияние стиля руководства на взаимоотношения в коллективе. Формирование адаптивного стиля руководства. Решетка менеджмента. Сущность и виды коммуникаций в организации. Процесс коммуникаций. Его элементы и основные этапы. Информация как обеспечение коммуникационного процесса. Коммуникационная сеть. Характеристики эффективной коммуникации. Барьеры на пути коммуникации. Сущность и виды делового общения. Этапы и фазы делового общения. Характеристики эффективного общения. Типы собеседников. Управленческое общение, его виды. Законы управленческого общения. Шкала отношений.</p> <p>Приемы аттракции.</p> <p>Форма контроля</p> <p>Зачет</p>
<p>ПП.П.ПМ .М ДК.06.02</p>	<p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Состоят в том, чтобы дать студентам прочные теоретические знания, практические умения и навыки по вопросам производственной и организационно-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация работы структурного подразделения.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>Содержание Предмет, цели, задачи дисциплины; основные понятия, значение услуг общественного питания, отраслевые особенности, экономические и социальные задачи общественного питания. Основные понятия и определения; организационно-правовые формы предприятий общественного питания; особенности их производственной и торговой деятельности; классификацию, основные типы и классы, предприятий, требования к ним; отличительные признаки различных типов и классов; назначение и особенности деятельности заготовочных предприятий; нормативную базу деятельности, принципы размещения сети предприятий общественного питания, производственную инфраструктуру предприятия., Современные требования к организации снабжения продовольственного и материально-</p>

		<p>технического; источники снабжения и поставщики продовольственного сырья, нормативные документы, регламентирующие договорные отношения; формы и способы доставки продуктов; правила приемки продовольственных товаров; товарные запасы; организацию материально-технического снабжения. Виды складских помещений, требования к ним: комплекс складских операций; оборудование складских помещений, в том числе инвентарь, инструменты, условия хранения продуктов, их отпуск на производство; организацию тарного хозяйства. Современные требования к организации снабжения продовольственного и материально-технического; источники снабжения и поставщики продовольственного сырья, нормативные документы, регламентирующие договорные отношения; формы и способы доставки продуктов; правила приемки продовольственных товаров; товарные запасы; организацию материально-технического снабжения. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Последовательность и порядок проведения подготовительного этапа, основного и завершающего. Расстановка мебели, получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, накрытие столов, сервировка и оформление столов, основные виды и формы складывания салфеток. Сервировка стола для завтрака, ланча, комплексного обеда, обеда и ужина. Досервировка стола в соответствии с заказом. Подготовка персонала к обслуживанию (инструктаж, контроль степени готовности, требования к личной гигиене и внешнему виду персонала). Понятие, назначение, размещение, организацию работы производственных вспомогательных помещений. Производственные вспомогательные помещения: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлебозерка, кладовая суточного запаса сырья. Факторы, влияющие на условия труда на предприятиях общественного питания. Разделение и кооперация труда. Формы обслуживания. Общие требования к обслуживающему персоналу. Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков. Примерные рекомендации для метрдотеля (менеджера)., Основные понятия; структуру производства, основные требования к рациональной организации производства и производственным помещениям; понятие, основные элементы, принципы организации производственного и технологического процесса., Общие принципы размещения предприятий общественного питания в выбранном населенном пункте, состояние сети предприятий питания, анализирование достаточности по- садочных мест в предприятиях питания, наличие поставщиков сырья и продуктов, технико-экономическое обоснование размещения предприятия с учетом анализа маркетинговой среды (целевой аудитории, конкурентов и т.д.), Расчет количества потребителей, количества блюд, количества блюд различных групп данного предприятия. Расчет норм потребления холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на предприятии общественного питания различного типа. Ассортиментный минимум для предприятия общественного питания. Расчетное меню составляют по действующим сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий с учетом ассортиментного минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приемов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения, климатических условий. Второй основной этап оперативного планирования является составление плана-меню. В плане-меню приводятся наименования блюд, номере рецептур и количество блюд с указанием сроков приготовления их отдельными партиями с учетом потребительского спроса. Расчет расхода сырья и продуктов для выполнения производственной программы (сырьевая ведомость).</p> <p>Структура управления на предприятии, функциональные обязанности специалистов разного уровня. Складские, производственные помещения и помещения для потребителей должны быть предусмотрены на предприятии согласно концепции, краткая характеристика и их предполагаемая взаимосвязь.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно), Зачет, Зачет, Зачет</p>
ПП.П.ПП. 06.03	Производственная практика (по профилю специальности)	<p>Цели прохождения практики Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и</p>

приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Требования к результатам прохождения практики

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Содержание

Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Планирование работы исполнителей: Принципы и виды планирования работы бригады. Оперативное планирование работы бригады.

Нормативно-технологическая документация оперативного планирования работы бригады. Оформление документации на операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Принципы расчета необходимого количества сырья и выхода готовой продукции.

Структура издержек производства и пути снижения затрат подразделения. Организация работы трудового коллектива: Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников общественного питания. Производственная инфраструктура предприятий общественного питания.

Организация работы заготовочных цехов в предприятиях общественного питания. Организация работы доготовочных цехов в предприятиях общественного питания. Организация работы специализированных цехов в предприятиях общественного питания.

Организация работы вспомогательных производственных помещений в предприятиях общественного питания

7. Организация работы линий раздачи. Оценка качества выполнения работ исполнителями. Оценочные задания и нормативно-технологическая документация по оценке качества, выполненных работ. Способы и показатели оценки качества выполненных работ членами бригады.

Дисциплинарные процедуры в организации. Оценка результатов. Подходы к оценке труда различных категорий работников. Показатели эффективной работы подразделений и организации в целом. Методика расчета заработной платы. Учётно-отчётная документация:

График работы. Табель учёта рабочего времени. Порядок оформления табеля учёта рабочего времени. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира

Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике проделанной работ. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

Форма контроля

Зачет с оценкой

<p>ПП.П.П М.07</p>	<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	
<p>ПП.П.ПМ .МДК.07. 01</p>	<p>Выполнение работ по профессии "Повар"</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Подготовка квалифицированных специалистов и организовывается с целью углубленного изучения отдельных специальных дисциплин. Она способствует закреплению и углублению теоретических знаний студентов по изученным дисциплинам, формированию умений решения определённых производственных задач, возникающих на предприятиях общественного питания и наработке навыков подготовки сырья к производству, механической, кулинарной и тепловой обработки продуктов, а также изготовления и оформления кондитерских и булочных изделий, кулинарных блюд и изделий.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули .Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p> <p>Содержание Химический состав и технологические свойства сырья, используемого на предприятиях общественного питания химический состав и пищевая ценность мяса и мясных продуктов продукты промышленной переработки мяса, Кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов. Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей. Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Фарширование овощей Механическая кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов. Технология приготовления каш и блюд из вязких каш (котлеты, биточки, пудинг рисовый, крупеник). Блюда и гарниры из отварных, тушеных и припущенных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Технология приготовления блюд из овощных масс. Технология приготовления блюд из фаршированных овощей. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы. Подготовка щуки и судака для фарширования. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки и тушения. Механическая кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из свинины, баранины и телятины. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из туш мелкого рогатого скота, свинины и телятины. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов из них Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи. Приготовление полуфабрикатов. Приготовления мяса отварного с гарниром, сарделек, сосисок. Технология приготовления мяса,</p>

		<p>жаренного порционными кусками, мелкими кусками, в панировке. Технология приготовления мяса тушеного и шпигованного. Технология приготовления плова, азу, рагу и гуляша. Технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы. Организация приготовления супов: технология приготовления бульонов, шей, борщей, рассольников. Технология приготовления сладкого супа из смеси сухофруктов, мясной крошки, холодного борща. Организация приготовления соусов. Технология приготовления: красного основного соуса и его производных, белого основного соуса и его производных, молочного и сметанного соуса и их производных, ячно- масляных соусов и масляных смесей. Организация рабочих мест. Техника безопасности при работе в горячем цехе.</p> <p>Варка яиц вкрутую, всмятку, "в мешочек". Приготовление яичницы-глазуньи натуральной, яичницы с гарниром. Приготовление омлетов: натурального, фаршированного, смешанного. Приготовление блюд из творога. Приготовление пудинга, сырников, запеканки из творога. Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Технология приготовления салатов из вареных овощей. Технология приготовления винегрета, свекольной и морковной икры</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
<p>ПП.П.ПМ .МДК.07. 02</p>	<p>Учебная практика</p>	<p>Цели прохождения практики Закрепление и углубление теоретических знаний студентов по изученным дисциплинам, формирование умений решения определенных производственных задач, возникающих на предприятиях общественного питания, и наработка навыков подготовки сырья к производству механической, кулинарной и тепловой обработки продуктов, а также изготовления и оформления кондитерских и булочных изделий, кулинарных блюд и изделий.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p> <p>Содержание Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Темы практики и виды работы: выполнение работ в соответствии с темами практики</p> <p>1. Обработка овощей, плодов, грибов. Отработка технологического процесса обработки овощей, грибов. Отработка механической обработки овощей. Отработка навыков нарезки картофеля простых форм. Отработка навыков нарезки картофеля сложных форм. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки корнеплодов. Форма нарезки моркови – отработка приемов. Форма нарезки свеклы - отработка приемов. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки капусты. Отработка технологического процесса обработки луковых овощей. Отработка технологического процесса кулинарной обработки помидоров, баклажанов, перца стручкового (сладкого и острого), кабачков и огурцов. Кулинарное использование плодовых овощей. Отработка технологического процесса кулинарной обработки грибов свежих, грибов сушеных.</p> <p>2. Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки бараньей туши. Ознакомление с технологическим процессом разделки и</p>

		<p>обвалки свиной туши. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки говяжьей туши. Ознакомление с процессом кулинарной обработки кроликов. кулинарное использование полуфабрикатов. Ознакомление с процессом кулинарной обработки мяса диких животных. Кулинарное использование полуфабрикатов.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика.</p> <p>Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов (нарезка, рыхление, отбивание, панирование). Ассортимент полуфабрикатов из говядины (крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленные). Классификация, ассортимент и технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Ассортимент полуфабрикатов из свинины и баранины. Режимы хранения и реализации. Ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса. Технологический процесс приготовления рубленного мяса без хлеба и с хлебом. Требования к качеству полуфабриката, режимы хранения и реализации. ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов. вырабатываемых промышленностью. Технологический процесс обработки мяса диких животных, субпродуктов (свиных голов. свиных и телячьих ног, мозгов, печени. почек. языков. сердца, легкого, хвостов) и костей. Технологический процесс механической и кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству и реализации. Особенности обработки тушек пернатой птицы. кролика. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. кролика. Требования к качеству, условиям хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления кнельной массы из птицы. Требования к качеству, условиям хранения и реализации.</p> <p>4. Обработка рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыб. Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыбы(налима, угря. сома, камбалы, миноги, наваги). Технологическая схема обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Особенности обработки стерляди. Обработка и использование рыбных отходов.</p> <p>Характеристика нерыбного водного сырья. Обработка морских беспозвоночных, морской капусты. речных раков.</p> <p>5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Технология приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, запекания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Кулинарное использование визиги, голов рыб осетровых пород. Приготовление рыб и полуфабрикатов из рыб осетровых пород для жарки, припускания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. режим хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы. Ассортимент и характеристик рыбных полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью. Отработка навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов (работа с нормативной документацией)</p> <p>Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ПП.П.ПМ .ПП.07.03	Производственная практика (по профилю специальности)	<p>Цели прохождения практики Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2</p>

Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

Содержание

Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Технологический цикл производства продукции общественного питания. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов. Ознакомление с организацией работы овощного цеха. Характеристика помещения овощного цеха.

Характеристика оборудования овощного цеха. Характеристика инвентаря овощного цеха. Технологический процесс механической кулинарной обработки. Отработка технологического процесса обработки овощей, грибов. Анализ составляющих технологического процесса обработки овощей, грибов. Отработка механической обработки. Простые формы нарезки картофеля. Отработка навыков нарезки картофеля простых форм. Простые формы нарезки картофеля

Составление таблиц по кулинарному использованию простых форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки. Сложные формы нарезки картофеля. Составление таблиц по кулинарному использованию сложных форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки. Отработка навыков нарезки картофеля сложных форм. Обработка корнеплодов.

Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки корнеплодов. Обработка корнеплодов. Форма нарезки моркови -отработка приемов. Форма нарезки свеклы -отработка приемов. Обработка корнеплодов для приготовления блюд. Составление таблиц по использованию различных форм нарезки свеклы для приготовления блюд, отличающихся по тепловой обработки. Обработка капустных овощей и луковых. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки капусты. Отработка технологического процесса обработки луковых овощей. Использование капустных и луковых овощей для приготовления блюд. Использование капусты при различных способах тепловой обработки – составление таблиц. Использование луковых овощей при различных способах тепловой обработки – составление таблиц. Кулинарная обработка плодовых овощей и их кулинарное использование. Отработка технологического процесса кулинарной обработки помидоров, баклажанов, перца стручкового (сладкого и острого), кабачков т огурцов. Кулинарное использование плодовых овощей. Обработка салатных, шпинатных овощей. Обработка консервированных овощей. Отработка технологического процесса кулинарной обработки. Кулинарное использование салатных овощей.

Обработка консервированных овощей и их кулинарное использование. Обработка грибов. Отработка технологического процесса кулинарной обработки грибов свежих, грибов сушеных. Кулинарное использование грибов по способам тепловой обработки. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование. Ознакомление с организацией работы рыбного цеха Характеристика рыбного цеха. Характеристика оборудования рыбного цеха. Характеристика инструментов и инвентаря рыбного цеха. Технологический процесс кулинарной обработки рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов. Отработка технологического процесса кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Составление таблиц по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и их кулинарное использование. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы: жарки основным способом; жарки во фритюре. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы. Отработка приемов приготовления фаршированной рыбы: целиком, батонами. Порционными кусками. Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной котлетной массы. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Технологический процесс приготовления кнельной рыбной массы и полуфабрикатов из нее .Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной кнельной массы. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбной кнельной массы.

		<p>Обработка мяса, птицы, кролика. Приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование. Ознакомление с организацией работы мясного цеха. Характеристика мясного цеха. Ознакомление с правилами гигиены работников цеха, с санитарными нормами и правилами при обработке и хранении мясного сырья и полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из говядины. Ознакомление с мясными полуфабрикатами, отличающимися по способу приготовления (натуральные, панированные, рубленные). Отработка приемов, применяемых при приготовлении полуфабрикатов (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование). Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины. Ознакомление с процессом приготовления порционных полуфабрикатов. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши .Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки бараньей туши. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки свиной туши Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование. Приготовление рубленной массы и полуфабрикатов из свинины . Ознакомление с процессом приготовления отходов, образующихся при кулинарной обработке мяса, подготовка отходов к использованию.</p> <p>Обработка дичи. Ознакомление с операциями обработки дичи. Заправка птицы и дичи. Отработка приемов заправки птицы и дичи:«в кармашек»; в одну нитку; заправка без иглы.</p> <p>Изучение санитарных правил реализации готовой кулинарной продукции, работы посудомоечного отделения.</p> <p>Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
<p>ПП.П.ПД П.</p>	<p>Производственная практика (преддипломная)</p>	
<p>ПП.П.ПД П.01</p>	<p>Производственная практика (преддипломная)</p>	<p>Цели прохождения практики Закрепление теоретических знаний по дисциплинам профессионального учебного цикла; сбор информации и проведение исследований, необходимых для написания выпускной квалификационной работы, углубление профессиональных компетенций.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Производственная практика (преддипломная).</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд</p>

из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Содержание

Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Ознакомление с предприятием. Организация и планирование производства. Производственная структура предприятия Организация снабжения, техническое оснащение. Работа в качестве дублера. Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха. Работа в качестве дублера технолога Работа в качестве дублера, заведующего производством (его заместителя) Работа в качестве дублера метрдотеля(администратора зала). Работа в качестве дублера руководителя предприятия. Выводы и предложения по эффективности работы предприятия. Обобщение материала и оформление отчета Защита отчета по практике. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

Форма контроля

Зачет с оценкой

И.о. зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин, к.т.н., доц.

Заместитель директора по учебной и научной работе, к.п.н., доцент



Н.Д. Тутов



И.В. Костерина