

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**Среднее профессиональное обучение**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ  
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**Специальность 260807 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Казань

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

базовая дисциплина общеобразовательного цикла (ОДБ)

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

- **воспитание** гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- **развитие и совершенствование** способности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; информационных умений и навыков; навыков самоорганизации и саморазвития; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;
- **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.
- обеспечить высокого качества подготовку будущих специалистов потребительской кооперации

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен 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;

### ***аудирование и чтение***

– 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;

### *говорение и письмо*

– 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;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

– осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

– развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

– увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

– совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

– самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен**

### **знать:**

– 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.

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.

Тема 1.1. Язык как система

Раздел 2. Язык и речь. Функциональные стили речи

Тема 2.1. Язык и речь

Тема 2.2. Функциональные стили речи и их особенности

Тема 2.3. Текст как произведение речи

Раздел 3. Лексика и фразеология

Тема 3.1. Лексическая система русского языка

Тема 3.2. Фразеологическая система русского языка

Раздел 4. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Тема 4.1. Фонетика и орфоэпия

Тема 4.2. Графика и орфография

Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография

Тема 5.1. Морфемика

Тема 5.2. Словообразование

Раздел 6. Морфология и орфография

Тема 6.1. Грамматические признаки слов. Имя существительное.

Тема 6.2. Имя прилагательное

Тема 6.3. Имя числительное

Тема 6.4. Глагол

Тема 6.5. Причастие как особая форма глагола

Тема 6.6. Деепричастие как особая форма глагола

Тема 6.8. Наречие

Тема 6.9. Слова категории состояния

Раздел 7. Служебные части речи

Тема 7.1. Предлог как часть речи

Тема 7.2. Союз как часть речи

Тема 7.3. Частица как часть речи

Тема 7.1. Междометия и звукоподражательные слова

Раздел 8. Синтаксис и пунктуация

Тема 8.1. Основные единицы синтаксиса. Словосочетание.

Тема 8.2. Простое предложение

Тема 8.3. Сложное предложение

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

БД.02 общеобразовательный цикл базовые дисциплины

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать литературное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (художественная структура, тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, художественного времени и пространства, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения.

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

- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX—XX вв., этапы их творческой эволюции;
- историко-культурный контекст и творческую историю изучаемых произведений;
- основные закономерности историко-литературного процесса; сведения об отдельных периодах его развития; черты литературных направлений и течений;
- основные теоретико-литературные понятия;
- литературное прошлое и настоящее родного края, особенности и своеобразие кубанской литературы;
- самобытное литературное творчество Кубани, фольклор

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Русская литература конца 18- 1-й половины 19 века.

Тема 1.1. Введение.

Тема 1.2. Основные этапы жизненного пути А.С. Пушкина. Мотивы его творчества.

Тема 1.3. Творчество М.Ю. Лермонтова

Тема 1.4. Поэма Н.В. Гоголя «Мертвые души».

Раздел 2. Русская литература 2-й половины 19 века.

Тема 2.1. Жизнь и творчество А.Н. Островского

Тема 2.2. Творчество И.А. Гончарова

Тема 2.3. Жизнь и творческий путь И.С. Тургенева, «Отцы и дети»

Тема 2.4. Поэма Н.А. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо»

- Тема 2.5. Роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»
- Тема 2.6. А.А. Фет, Ф.И. Тютчев, лирика
- Тема 2.7. Жизненный и творческий путь Л.Н. Толстого, роман-эпопея «Война и мир»
- Тема 2.8. А.П. Чехов рассказы, пьеса «Вишневый сад»
- Тема 2.9. Творчество М.Е. Салтыкова-Щедрина
- Тема 2.10. Мировое значение русской литературы 19 века
- Раздел 3. Из русской литературы конца 19- начала 20 века.
- Тема 3.1. Традиции русской классики в творчестве И.А. Бунина.
- Тема 3.2. Психологизм прозы А.И. Куприна.
- Раздел 4. Поэзия серебряного века.
- Тема 4.1. Разнообразие художественных стилей и индивидуальностей поэзии серебряного века
- Раздел 5 Русская литература первой половины 20-го века.
- Тема 5.1. Жизнь и творчество М. Горького. Пьеса «На дне»
- Тема 5.2. Творческий путь А. Блока. Лирика, поэма «Двенадцать»
- Тема 5.3. Жизнь и творчество В.В. Маяковского.
- Тема 5.4. Тема родины и природы в лирике С.А. Есенина
- Тема 5.5. Литературный портрет М. Шолохова. Роман-эпопея «Тихий Дон»
- Тема 5.6. М.А. Булгаков и его роман «Мастер и Маргарита»
- Раздел 6 Из поэзии середины 20-го века.
- Тема 3.2. Жизнь и творчество А.Т. Твардовского
- Тема 3.2. Нравственные истоки лирики Н.А. Заболоцкого
- Раздел 7. Русская литература второй половины 20- начала 21 века.
- Тема 7.1. Жизнь и творчество А.И. Солженицына
- Тема 7.2. Творческий путь В.М. Шукшина
- Тема 7.3. «Возвращенная» литература
- Тема 7.4. Человек и природа в русской литературе последних десятилетий
- Тема 7.5. Современная авторская песня
- Тема 7.6. Новое осмысление войны в прозе русских писателей
- Тема 7.7. Многообразие тем в творчестве кубанских писателей
- Тема 7.8. Мировое значение русской литературы

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в состав базовой части общеобразовательного цикла. В программе иностранный язык рассматривается как средство общения и приобщения к духовной культуре другого народа (носителя языка), его опыту. Ему отводится значительная роль в реализации общеобразовательных и воспитательных задач, повышении культурного уровня, формировании личности студента и его дальнейшего развития. Содержание курса предполагает применение студентами фоновых социокультурных знаний в освоении иностранного языка, а также языковые коммуникативные умения, которые формируются в процессе его изучения

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Целью изучения иностранного языка на данном этапе обобщение языкового материала, совершенствование произношения, расширение лексического запаса, овладение грамматическими навыками, продолжение работы по закреплению, расширению умений и навыков, как в области рецептивных видов речевой деятельности, так и при (ре)продуцировании речи.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- лексические единицы, связанные с тематикой данного этапа обучения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны изучаемого языка; изученные грамматические явления в расширенном объёме, страноведческую информацию из аутентичных источников, обогащающую социальный опыт студентов.

**уметь (по видам речевой деятельности):**

Диалогическая речь:

- участвовать в различных видах диалогической речи;  
- выдвигать собственные предположения по поводу обсуждаемого вопроса и убеждать собеседника в правоте своих взглядов;  
- принимать участие в полилоге (деловая беседа, дискуссия), моделирующем ситуации официального и неофициального общения;  
- использовать выражения речевого этикета (просьба, отказ, согласие, несогласие, удивление и т.п.), соответствующие типу диалогической речи.

Монологическая речь -

- передавать содержание прочитанного;  
- выделять основные мысли прочитанного или услышанного;

- выразить собственное мнение по поводу прочитанного или услышанного с использованием соответствующих ситуации норм речевого этикета;

- подготовить сообщение на заданную тему;
- логически выстраивать собственные рассуждения.

Чтение:

- читать учебные и несложные аутентичные тексты различных типов (художественные, научно-популярные, публицистические, а также прагматические) с целью полного усвоения их содержания и языковых способов их выражения (изучающее чтение), используя элементы лингвистического анализа (нахождение лексико-грамматических явлений и определение их функций с целью нахождения оптимальных эквивалентов перевода);

- использовать ознакомительное чтение при работе с информационными и функциональными текстами с извлечением основной информации;

- использовать просмотровое чтение с извлечением нужной или интересующей информации (статьи из периодических изданий, информация с сайтов Интернет);

- трансформировать текст (осмыслить, переработать содержание текста, составить к нему план или изложить в форме аннотации, тезисов и т.п.);

- сочетать все виды чтения, выбирая тот, который соответствует поставленной задаче;

- пользоваться различными типами словарей и справочников.

Аудирование:

- воспринимать на слух монологическую и диалогическую устную речь;

- понимать содержание текстов прагматического характера, построенных на известном языковом материале;

- понимать основное содержание информационно насыщенных текстов, содержащих незнакомый языковой материал, опираясь на догадку;

- выделять ключевые слова и основную идею звучащей речи;

- выбирать главные факты из текста, воспринимаемого на слух;

- извлекать необходимую информацию из текстов прагматического и функционального характера.

Письмо:

- заполнить анкету, формуляр;
- написать личное письмо;
- написать сочинение по пройденной теме.

## **Содержание дисциплины**

Введение

Раздел 1. Вводно-коррективный

Тема 1.1. Местоимения и их употребление в речи

Тема 1.2. Имя существительное

- Тема 1.3. Что я знаю о самом себе
- Тема 1.4. Мой рабочий день
- Тема 1.5. Как я провожу свое свободное время
- Раздел 2. Основной развивающий
- Тема 2.1. Мой дом
- Тема 2.2. Моя семья
- Тема 2.3. Межличностные отношения
- Тема 2.4. Мой лучший друг
- Тема 2.5. Основные типы вопросов
- Тема 2.6. Здоровье и забота о нем
- Тема 2.7. Здоровый образ жизни
- Тема 2.8. Степени сравнения прилагательных и наречий
- Тема 2.9. Предлоги
- Тема 2.10. Закрепление навыков чтения перевода и письма и основных правил грамматики по изученным темам
- Тема 2.11. Современный мир профессии
- Тема 2.12. Роль иностранного языка в современном мире
- Тема 2.13. Образование в России
- Тема 2.14. Образование в Великобритании
- Тема 2.15 Подготовка кадров для системы потребительской кооперации
- Тема 2.16 Проблемы трудоустройства в области выбранной профессии
- Тема 2.17. Проблема молодежи в современном мире
- Тема 2.18. Выдающиеся деятели культуры и науки. Известные люди
- Тема 2.19. Природа и экология
- Тема 2.20. Защита окружающей среды
- Раздел 3. Практикум
- Тема 3.1. Социально-экономическое развитие России
- Тема 3.2. Политическая система России
- Тема 3.3. Социально-экономическое развитие англо-говорящих стран
- Тема 3.4. Политическая система англо-говорящих стран
- Тема 3.5. Традиции англо-говорящих стран
- Тема 3.6. Средства массовой информации
- Тема 3.7. Интернет и его роль в формировании информационной культуры молодежи
- Тема 3.8. Легко ли быть молодым
- Тема 3.9. Твои права и обязанности
- Тема 3.10. Молодежная культура
- Тема 3.11. Молодежные организации мира
- Тема 3.12. Неформальные организации молодежи
- Тема 3.13. Закрепление навыков чтения, перевода и письма по изученным темам

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «История» относится к группе базовых дисциплин образовательного цикла.

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать/понимать:**

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (20 и 21 вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце 20 – начале 21 вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

### **Содержание дисциплины**

Тема 1. Предмет науки истории и ее место в системе исторических наук.

Тема 2. Первобытная эпоха человечества

Тема 3. История государств Древнего Востока

Тема 4. История античных государств

Тема 5. Цивилизация Древней Руси

Тема 6. Европейское средневековье

Тема 7. Русь в эпоху Средневековья

Тема 8. Государства Востока в Средние века

Тема 9. Европа: переход к Новому времени

Тема 10. Европа в XVIII в.

Тема 11. Россия в XVIII веке

Тема 12. Внешняя политика стран Европы в XVIII в.

Тема 13. Ведущие страны мира в XIX в.

- Тема 14. Россия в XIX в.
- Тема 15. Мировые войны XX века. Причины и последствия
- Тема 16. Крупнейшие экономические кризисы. Феномен  
государственно-монополистической экономики
- Тема 17. Крушение колониальной системы. Развивающиеся страны и  
их роль в международном развитии
- Тема 18. Этапы развития мировой системы социализма
- Тема 19. Третья научно-техническая революция. Постиндустриальная  
цивилизация
- Тема 20. Основные тенденции мирового развития на современном  
этапе
- Тема 21. Россия в первой половине XX века
- Тема 22. Россия во второй половине XX столетия, на рубеже эпох.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

БД. 05 базовая дисциплина общеобразовательного цикла

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;

- анализировать информацию о социальных объектах, выделяя их общие черты и различия, устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями:

- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействие человека и общества, важнейших социальных институтов общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;

- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах.

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

- биосоциальную сущность человека,
- основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;

- тенденции развития общества в целом как сложной динамической системы, а также важнейших социальных институтов

- необходимость регулирования общественных отношений

- сущность социальных норм, механизмы правового регулирования; особенности социального познания.

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1.

Тема 1.1. Общество как сложная динамическая система. Сферы общества

Тема 1. 2. Социальные институты общества

Тема 1. 3. Типология обществ. Направления и формы развития общества.

Тема 1.4. Цивилизация и формация.

Тема 1.5. Мировое сообщество.

Тема 1.6. Глобальные проблемы человечества.

Раздел 2.

Тема 2.1. Происхождение и сущность человека.

Тема 2.2. Основные виды и формы деятельности человека  
Тема 2.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание.  
Раздел 3.  
Тема 3.1. Социальная структура общества  
Тема 3.2. Социальная мобильность.  
Тема 3.3. Социализация личности.  
Тема 3.4. Социальный контроль.  
Раздел 4  
Тема 4.1. Экономика и ее роль в жизни общества  
Тема 4.2. Типы экономических систем.  
Тема 4.3. Рынок и рыночная экономика.  
Тема 4.4. Денежная система  
Тема 4.5. Экономика производства.  
Тема 4.6. Роль государства в экономике страны  
Раздел 5  
Тема 5.1. Власть, ее происхождение и виды.  
Тема 5.2. Политические режимы  
Тема 5.3. Политическая система.  
Тема 5.4. Государство как основной элемент политической системы  
Тема 5.5. Механизмы и формы участия граждан в политической жизни.  
Тема 5.6. Политическая культура.  
Раздел 6  
Тема 6.1. Право в системе социальных норм.  
Тема 6.2. Правонарушения.  
Тема 6.3. Государственное устройство Российской Федерации  
Раздел 7.  
Тема 7.1. Культура и духовная жизнь.  
Тема 7.2. Искусство как вид духовного производства  
Тема 7.3. Религия и ее роль в жизни общества  
Тема 7.4. Мораль. Нравственная культура.  
Тема 7.5. Тенденции духовной жизни современной России.  
Тема 7.6. Роль науки и образования в современном обществе.  
Тема 7.7. Потребительская кооперация как социально -ориентированная система рыночной экономики  
Тема 7.8. Современное общество: состояние и проблемы развития  
Итоговое занятие.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

базовая учебная дисциплина общеобразовательного цикла.

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины «Химия» обучающийся должен

**уметь:**

- называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;
- определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
- характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;
- объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;
- выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;
- проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;
- связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;
- решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
  - для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
  - определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
  - экологически грамотного поведения в окружающей среде;

- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;
- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

В результате освоения учебной дисциплины «Химия» обучающийся должен

**знать:**

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
- основные теории химии; химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;
- важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

Тема 1.1. Основные понятия и законы химии

Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома

Тема 1.3. Строение вещества

Тема 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация

Тема 1.5. Классификация неорганических соединений и их свойства

Тема 1.6. Химические реакции

Тема 1.7. Металлы и неметаллы

## Раздел 2. ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

Тема 2.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений

Тема 2.2. Углеводороды и их природные источники

Тема 2.3. Кислородсодержащие органические соединения

Тема 2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общеобразовательный цикл

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:** объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменимость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;

выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности,

происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде; изучать изменения в экосистемах на биологических моделях; находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**: основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности; строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;

сущность биологических процессов:размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере; вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки; биологическую терминологию и символику

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Учение о клетке

Раздел 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов

Раздел 3. Основы генетики и селекции

Раздел 4. Эволюционное учение

Раздел 5. История развития жизни на земле

Раздел 6. Основы экологии

Раздел 7. Бионика

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

базовая учебная дисциплина общеобразовательного цикла.

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

основы здорового образа жизни; основы физического и спортивного самосовершенствования; особенности использования средств физической культуры в профессионально-прикладной физической подготовке; правила соревнований по изучаемым видам спорта: волейболу, баскетболу, футболу, гимнастике, легкой атлетике, стрельбе, плаванию, лыжному спорту; знать методику овладения двигательными умениями и навыками, социально-биологические и психофизические основы физической культуры;

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

использовать физкультурно-спортивную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; владеть техническими и тактическими навыками в легкой атлетике, гимнастике, плавании, стрельбе, волейболе, баскетболе, футболе, лыжном спорте; судить соревнования по избранному виду спорта; составлять индивидуальные программы физического и психоэмоционального самосовершенствования; использовать теоретико-методические и практические знания в плане формирования жизненно и профессионально значимых качеств, умений и навыков; применять умения и навыки в области физической культуры и спорта для оптимизации работоспособности;

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

является базовой общеобразовательной дисциплиной

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

- воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

- развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения 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 помощь пострадавшим. В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;

- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;

- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;

- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу; \

- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;

- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;

- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту. альтернативной гражданской службы;
  - требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
  - предназначение, структуру и задачи РСЧС;
  - предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:
- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
  - пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
  - оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;
  - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
    - для ведения здорового образа жизни;
    - оказания первой медицинской помощи;
    - развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
    - вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

### **Содержание дисциплины**

#### Введение

#### Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

##### Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни

##### Тема 1.2. Вредные привычки и их профилактика

Тема 1.3. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.

##### Тема 1.4. Основные инфекционные болезни.

##### Тема 1.5. Первая медицинская помощь

Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения

Тема 2.1. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

Тема 2.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).

#### Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

##### Тема 3.1. История Вооруженных сил России

##### Тема 3.2. Организационная структура Вооруженных сил России

##### Тема 3.3. Воинская обязанность

##### Тема 3.4. Соблюдение норм международного гуманитарного права

##### Тема 3.5. Как стать офицером Российской Армии

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ПД .01. общеобразовательный цикл профильные дисциплины

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности,

**знать:**

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Алгебра

Тема 1.1. Развитие понятия о числе

Тема 1.2. Корни, степени и логарифмы

Тема 1.3. Основы тригонометрии.

Тема 1.4. Функции, их свойства и графики.

Тема 1.5. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические

функции и их графики

Тема 1.6. Уравнения и неравенства

Раздел 2 Начала математического анализа

Тема 2.1. Дифференциальное исчисление

Тема 2.2. Интегральное исчисление

Раздел 3 Геометрия

Тема 3.1. Координаты вектора

Тема 3.2. Прямые и плоскости в пространстве

Тема 3.3. Многогранники

Тема 3.4. Тела и поверхности вращения

Тема 3.5. Измерения в геометрии

Раздел 4. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей

Тема 4.1. Элементы комбинаторики

Тема 4.2. Элементы теории вероятностей

Тема 4.3. Элементы математической статистики

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели;
- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;
- оценивать достоверность естественнонаучной информации;
- решать задачи в системе СИ;
- уметь читать простейшие электрические схемы, а также вычерчивать их;
- уметь собирать простейшие электрические цепи;
- использовать полученные знания на практике;

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

- наиболее важные открытия в области физики, оказавшие определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- формулировки и определения физических законов;
- методы научного познания природы;
- основные законы цепей постоянного тока, однофазных цепей переменного тока, методику расчета этих цепей и характеристики используемых электроизмерительных приборов.

### **Содержание дисциплины**

Введение

Раздел 1. Механика.

Тема 1.1 Кинематика.

Тема 1.2 Динамика.

Тема 1.3 Законы сохранения в механике.

Тема 1.4 Механические колебания и волны.

Раздел 2 Молекулярная физика и термодинамика.

Тема 2.1 Основы молекулярно – кинетической теории

Тема 2.2 Основы термодинамики

Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы.

Раздел 3 Основы электродинамики

Тема 3.1 Электрическое поле

Тема 3.2 Законы постоянного тока

Тема 3.3 Электрический ток в различных средах.

Тема 3.4 Магнитное поле.

Тема 3.5 Электромагнитная индукция  
Тема 3.6 Электромагнитные колебания и волны.  
Тема 3.7 Волновая оптика.  
Раздел 4 Квантовая физика.  
Тема 4.1 Квантовая оптика.  
Тема 4.2 Физика атома и атомного ядра.  
Тема 4.3 Термоядерный синтез. Эволюция звёзд.  
Раздел 5 Обобщающие сведения по физике и астрономии.  
Тема5.1 Строение и развитие Вселенной.  
Тема5.2 Современная научная картина мира.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл (ОГСЭ).

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

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

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

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

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Предмет философии и её история

Введение.

Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии.

Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия.

Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени.

Тема 1.4. Современная философия.

Раздел 2. Структура и основные направления философии.

Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение

Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания.

Тема 2..3. Этика и социальная философия.

Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и её значение.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ОГСЭ.2 общего гуманитарного и социально – экономического цикла

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить поиск информации;
- анализировать полученную информацию;
- различать и устанавливать связи исторического мышления;
- объяснять и оценивать исторические факты;
- высказывать свое отношение к наиболее значимым событиям и личностям истории;
- развивать коммуникационную культуру.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- хронологию исторических событий;
- выдающихся исторических деятелей, руководителей государства;
- правовые основы построения и функционирования государства;
- органы, осуществляющие государственное управление

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.

Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.

Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.

Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.

Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века

Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве

Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы

Тема 2.4. Развитие культуры в России

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл (ОГСЭ)

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

требования к результатам освоения дисциплины:

**знать:**

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.

**уметь:**

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

Письмо рассматривается как средство обучения, входящее в систему упражнений при объяснении, закреплении и контроле языкового материала и его понимания при чтении.

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. Введение

Тема 1.1. Вводный фонетический курс

Тема 1.2. Вводный лексико – грамматический курс.

Раздел 2. Основной курс

Тема 2.1. Профессии, карьера.

Тема 2.2. Образование в России и за рубежом.

Тема 2.3. Досуг. Отдых. Туризм.

Тема 2.4. Общественная жизнь (деловая молодёжь).

Тема 2.5. Моя страна - Россия.

Тема 2.6. Профессия менеджера, профессиональные качества, профессиональный рост, карьера.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл (вариативная часть).

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- владеть фонетическими средствами речевой выразительности;
- пользоваться различными типами словарей;
- находить и исправлять лексические ошибки;
- делать словообразовательный анализ общеупотребительной лексики;
- выявлять грамматические ошибки в тексте;
- пользоваться багажом синтаксических средств;
- пользоваться правилами правописания, вариативными и факультативными знаками препинания.
- различать тексты по их принадлежности к стилям.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- основные типы норм литературного языка;
- качества хорошей литературной речи;
- русскую орфографию и пунктуацию в аспекте норм и речевой выразительности;
- речевую культуру;

**Содержание дисциплины**

Введение.

Тема 1. Фонетика.

Тема 2. Лексика и фразеология.

Тема 3. Словообразование.

Тема 4. Части речи.

Тема 5. Синтаксис.

Тема 6. Нормы русского правописания.

Тема 7. Текст. Стили речи.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРАВА»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина «Основы права» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- ориентироваться в наиболее общих правовых проблемах, ценностей, свободы как основе формирования правовой культуры гражданина и будущего специалиста;
- определить значение права как отрасли политической культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;
- определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей;
- сформулировать представление о законе, государстве и роли права в жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- основные категории и понятия права;
- роль права в жизни человека и государства;
- основы правового учения о государстве;
- права, свободы, обязанности человека и гражданина, механизмы их реализации;
- систему органов государственной власти;
- правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности;
- правовое регулирование организации здравоохранения;
- ответственность медицинских работников, лечебных учреждений и пациентов;

**Содержание дисциплины**

Раздел I. Основы теории государства и права.

Тема 1.1. Право: понятие, нормы, система, источники.

Тема 1.2. Законность, правопорядок, правомерное поведение.

Раздел II. Основы государственного конституционного и административного права.

Тема 2.1. Конституция РФ об основах конституционного строя.

Тема 2.2. Федеративное устройство и система власти в РФ.

Раздел III. Отрасли Российского права. Основы гражданского права.

Тема 3.1. Понятие гражданского права.

Тема 3.2. Основные формы собственности, содержание и формы защиты права собственности.

Тема 3.3. Обязательства в гражданском праве: понятие и виды.

Раздел IV. Основы семейного права.

Тема 4.1. Правовое регулирование семейных отношений.

Тема 4.2. Права и обязанности членов семьи.

Раздел V. Основы трудового права.

Тема 5.1. Понятие и источники трудового права.

Тема 5.2. Рабочее время и время отдыха. Заработная плата. Трудовая дисциплина.

Раздел VI. Основы уголовного права.

Тема 6.1. Уголовный закон. Преступление и наказание.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ СОЦИОЛОГИИ И ПОЛИТОЛОГИИ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Основы социологии и политологии» относится к группе дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:**

- основные понятия социологии, методы и функции социологии;
- основные признаки и типологию социальных общностей и общества в целом;
- критерии социальной стратификации и причины социального неравенства;
- особенности процесса социализации личности и формы регуляции и саморегуляции социального поведения;
- нравственные нормы, регулирования отношений между людьми и обществом.
- основные категории политологии;
- функции политологии;
- основы мировой политики и международных отношений;
- основные идеологические течения современности;
- типы политического участия.
- этапы и факторы политической социализации;
- типологию, основные источники возникновения и развития массовых социальных движений, формы социальных взаимодействий, факторы социального развития, типы и структуры социальных организаций и уметь их анализировать;
- теоретические и прикладные, аксиологические и инструментальные компоненты политического знания, понимать их роль и функции в подготовке и обосновании политических решений, в обеспечении личностного вклада в общественно-политическую жизнь;
- теоретические модели, объясняющие факты и явления политической жизни;
- основные характеристики тоталитарного, авторитарного, демократического, политических режимов;
- иметь представление о гражданском обществе и правовом государстве, демократических институтах и ценностях.

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

- анализировать партийные программы, избирательные лозунги, давать адекватную оценку политическому популизму, экстремизму, другим девиантным формам политического поведения;
- быть толерантным, научиться признавать право каждого на политический и идеологический выбор;
- аргументированно отстаивать свои политические идеалы и ценности, понимать необходимость овладения демократической, политической культурой;
- понимать взаимосвязь научно-технического и социально-политического прогресса.

### **Содержание дисциплины**

Тема 1. Предмет и структура социологического знания.

Тема 2. Общество как социальная система.

Тема 3 Социальная стратификация. Измерения стратификации.

Тема 4. Предмет и функции политологии.

Тема 5. Политические отношения и политическая власть.

Тема 6. Политическая система общества. Субъекты политики.

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ОГСЭ.07. общего гуманитарного и социально-экономического цикла

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- отличать кооперативную организационно – правовую форму хозяйствования от акционерной и других форм;
- применять в своей практической деятельности полученные знания о специфических особенностях кооперативных организаций.

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

- сущность и содержание основных понятий учебной дисциплины;
- современные кооперативные ценности и принципы;
- причины, предпосылки и особенности возникновения кооперативов;
- хронологию основных событий истории кооперации России;
- роль и место кооперации России в разные исторические периоды;
- современное состояние кооперативного движения и перспективы его развития;
- суть кооперативной самобытности, направления социальной миссии потребительской кооперации на современном этапе

## **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Теоретические основы кооперативного движения

Раздел 2. История возникновения и развития кооперативных форм хозяйствования

Раздел 3. Потребительская кооперация современной России

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СОЦИАЛЬНАЯ ПСИХОЛОГИЯ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- проводить тестирование;
- анализировать профессиональные ситуации с позиций участвующих в них индивидов;

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

- объект и предмет социальной психологии;
- задачи и методы социальной психологии;
- этапы развития отечественной социальной психологии;
- социально-психологические особенности личности;
- темперамент;
- характер;
- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения;
- правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

### **Содержание дисциплины**

Тема 1. Становление социальной психологии как самостоятельной науки.

Тема 2. Задачи и методы социальной психологии

Тема 3. Методы социальной психологии

Тема 4. Развитие отечественной социальной психологии

Тема 5. Функции социальной психики

Тема 6. Социально-психологические особенности личности.

Тема 7. Исследование личности

Тема 8. Темперамент как показатель психотипа

- Тема 9. Характер.
- Тема 10. Социальная психология общения.
- Тема 11. Структура и функции общения.
- Тема 12. Невербальное общение: мимика и жесты
- Тема 13. Невербальное общение: глазной контакт, позы.
- Тема 14. Психология воздействия в общении
- Тема 15. Проектирование средств общения.
- Тема 16. Социальная психология конфликтов.
- Тема 17. Способы разрешения конфликтов.
- Тема 18. Ролевые игры с конфликтным содержанием.
- Тема 19. Группа как социально-психологический феномен.
- Тема 20. Социальная психология малых групп.
- Тема 21. Изучение особенностей группового мышления.
- Тема 22. Социально-психологический климат группы.
- Тема 23. Зачет.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ЭТИКИ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в вариативную часть ОПОП общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- владеть приемами делового общения и навыками культуры поведения;
- соблюдать этические нормы и правила в своей личной жизни и коллективе, а также в производственной деятельности.

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

- основные понятия этики и морали;
- элементарные основы и нормы этикета;
- особенности и приёмы делового общения;
- ценности нравственной жизни общества.

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Деловое общение и его этические аспекты.

Тема 1.1. Роль этики в современном обществе.

Тема 1.2. Общение как одна из основных потребностей человека.

Тема 1.3. Особенности делового общения.

Тема 1.4. Принципы этики делового общения.

Тема 1.5. Формы устоев жизни общества: правовая, моральная, традиционная.

Раздел 2. Этикет в жизни современного делового человека.

Тема 2.1. Этикет: история и формы его проявления.

Тема 2.2. Создание целостного образа современного делового человека.

Тема 2.3. Формирование внешнего облика современного делового человека.

Тема 2.4. Этика служебных взаимоотношений.

Тема 2.5. Порядок организации и проведения деловых приемов.

Тема 2.6. Сувениры и подарки в деловой сфере.

Тема 2.7. Презентация и нормы делового этикета.

Тема 2.8. Этика делового телефонного разговора.

Тема 2.9. Этикет секретаря и руководителя.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в ОПОП общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих *целей*:

**-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 практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;

**-приобретение** компетентности в физкультурно - оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Программа содержит теоретическую и практическую части. Теоретический материал нацелен на формирование у студентов физической культуры личности, осознание значения здорового образа жизни.

Практическая часть состоит из учебно - тренировочных занятий. При проведении которых, преподаватель определяет уровень физической способности, подготовки и развития студентов при помощи контрольных тестов и нормативов. Рассматриваются индивидуальные технико-тактические действия физкультурно - спортивной направленности. Обеспечивает общую и профессионально-прикладную физическую подготовленность. Практические занятия содействуют развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма, укреплению здоровья обучающихся, а также предупреждению и профилактике профессиональных заболеваний. В связи с погодными условиями на период осень-весна тема: «Спортивные игры», «Легкая атлетика» поделена на 2 семестра.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен*

**уметь:**

-выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

-выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

-проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

-преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

-выполнять страховки и самостраховки;

-осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

-контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартам по легкой атлетике, гимнастике, лыжной подготовке при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен**

**знать:**

-влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

-способы контроля индивидуального физического развития и физической подготовленности;

-правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. Теоретическая часть

Тема 1.1. Основы здорового образа жизни.

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 2.1. Легкая атлетика.

Тема 2.2. Гимнастика

Тема 2.3. Спортивные игры. Баскетбол - 1 семестр

Раздел 2. Теоретическая часть

Тема 2.1. Лыжная подготовка.

Тема 2.2. Спортивные игры. Волейбол -2 семестр

Тема 2.3. Атлетическая гимнастика.

Тема 2.4. Легкая атлетика

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебный цикл «Математические и естественнонаучные дисциплины»

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

**знать:**

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;

- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

**Содержание дисциплины**

Раздел 1

Тема 1.1. Производная

Тема 1.2. Приложения производной

Тема 1.3. Интегральное исчисление

Тема 1.4. Дифференциальные уравнения

Раздел 2

Тема 2.1. Элементы теории вероятностей.

Тема 2.2. Элементы математической статистики.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Экологические основы природопользования» относится к математическому и общему естественнонаучному циклу дисциплин ЕН.02.

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель освоения учебной дисциплины является:

- формирование у студентов способности действовать в соответствии с принципами научного подхода и экологической целесообразности при решении вопросов по использованию природных объектов (ресурсов);
- развитие способностей анализировать антропогенные воздействия на природную среду, а также прогнозировать последствия таких воздействий;
- осознания актуальности концепции устойчивого развития общества как новой экологически приемлемой модели экономического развития современной цивилизации для возможности последующих разработок более совершенных форм социоприродных взаимодействий.

В результате изучения учебной дисциплины Экологические основы природопользования обучающийся должен иметь представление:

- \* о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- \* об условиях устойчивого состояния экосистем и причина возникновения экологического кризиса;
- \* о природных ресурсах России и мониторинг окружающей среды;
- \* об экологических принципах рационального природопользования;

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1 Введение в экологию

Тема 1.1. Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.2 Разнообразие экосистем

Тема 1.3 Биосфера. Влияние человека на биосферу

Тема 1.4 Использование и охрана атмосферы

Тема 1.5 Рациональное использование и охрана гидросферы и литосферы

Тема 1.6 Природные ресурсы и их использование и охрана

Раздел 2. Природопользование и экологическая безопасность.

Тема 2.1 Загрязнение окружающей среды и охрана природных ресурсов

Тема 2.2 Основные задачи мониторинга окружающей среды.

Тема 2.3 Способы ликвидации последствий и заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды

Раздел 3. Правовые и социальные вопросы природопользования

Тема 3.1 Природопользование и охрана природы в России

Тема 3.2 Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охрана природы

Тема 3.3 Виды ответственности предприятий за нарушение экологии окружающей среды.

Тема 3.4 Виды экономической международной ответственности за экологические правонарушения

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ИНФОРМАТИКА» входит в состав профессионального цикла общеобразовательных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Изучение информатики направлено на достижение следующих целей

- освоение и систематизация знаний по выбору типовых методов и способов выполнения профессиональных решения задач, относящихся к правовой деятельности;
- овладение умениями использовать базовые системные программные продукты и прикладное программное обеспечение общего назначения для обработки текстовой, графической, числовой информации и поддерживать базы данных получателей социальных пособий и льгот для нужд пользователя в в актуальном состоянии;
- развитие самостоятельного и алгоритмического мышления, способностей к формализации при решении задач, элементов системного мышления; чувства коллективизма;
- воспитание чувства ответственности за результаты своего труда и работу членов команды; формирование установки на позитивную социальную деятельность в информационном обществе, на недопустимости действий, нарушающих правовые, этические нормы работы с информацией;
- приобретение опыта поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, проектной деятельности, практической работы с типовыми программами и программами для служебного пользования.

В результате освоения учебной дисциплины «ИНФОРМАТИКА» обучающийся должен

**уметь:**

- Классифицировать программное обеспечение, внедрять современные прикладные программные средства. Работать в операционной системе Windows. Производить операции с файловой структурой. Осуществлять настройку Windows.
- Осуществлять настройку пользовательского интерфейса Microsoft Word . Создавать, сохранять и редактировать документ. Форматировать текст. Осуществлять поиск, замену фрагментов текста, проверку правописания. Создавать и форматировать таблицы. Делать настройку гиперссылок. Использовать встроенный редактор формул. Вставлять графические изображения, WordArt. Производить оформление страницы документа и вывод на печать.

- Создавать таблицы в Microsoft Excel. Осуществлять ввод и редактирование данных. Производить форматирование таблицы. Использовать формулы и функции. Построить диаграмму с помощью Мастера диаграмм. Редактировать диаграмму. Осуществлять сортировку и поиск данных в таблице. Установить параметры страницы. Произвести печать документа.
- Поддерживать базы данных получателей пенсий, пособий, компенсаций и других социальных выплат, а также услуг и льгот в актуальном состоянии
- Использовать информационные справочно-правовые системы.
- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины «ИНФОРМАТИКА» обучающийся должен

**знать:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации, общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ для обработки текстовой, графической, числовой и табличной информации
- информационные справочно-правовые системы.
- процессы обработки информации при использовании пакетов прикладных программ
- основные компоненты программного обеспечения компьютерных систем;
- основные принципы управления ресурсами и организации доступа к этим ресурсам.

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. Автоматизированная обработка информации: основные понятия и технология

Тема 1.1. Автоматизированная обработка информации: основные понятия, технология.

Тема 1.2. Информационные технологии обработки информации: основные понятия, виды

Раздел 2. Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем, их программное обеспечение

Тема 2.1. Общий состав персональных ЭВМ и вычислительных систем

Тема 2.2. Программное обеспечение вычислительной техники

Раздел 3. Информационные системы и телекоммуникации

Тема 3.1. Организация размещения, обработки, поиска, хранения и передача информации.

Тема 3.2. Защита информации от НСД. Антивирусные средства защиты информации.

Тема 3.3. Локальные и глобальные компьютерные сети. Сетевые технологии обработки информации.

Раздел 4. Прикладные программные средства

Тема 4.1. Текстовые процессоры.

Тема 4.2. Электронные таблицы.

Тема 4.3. Системы управления базами данных

Тема 4.4. Графические редакторы

Тема 4.5. Информационно-поисковые системы (Консультант+).

Тема 4.6. Автоматизированные системы

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам, санитарную обработку оборудования и инвентаря, осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и изменчивости;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды, воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены пищевых производств.

## **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Основные понятия микробиологии

Тема 1.2. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов

Тема 1.3. Наследственность и изменчивость микроорганизмов

Тема 1.4. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Распространение микроорганизмов.

Тема 1.5. Патогенные микроорганизмы

Тема 1.6. Микрофлора важнейших пищевых продуктов

Тема 1.7. Пищевые отравления

Раздел 2. Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве.

Тема 2.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда

Тема 2.2. Личная гигиена работников предприятий

Тема 2.3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий

Тема 2.4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

Тема 2.5. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов

Тема 2.6 Санитарные требования к обработке и приготовлению пищевых продуктов

Тема 2.7. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- составлять характеристики основных диет;
- рассчитывать энергетический и химический состав диет.

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

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- понятия рационы питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

**Содержание дисциплины**

Тема 1. Основы физиологии питания Пищевые вещества и их значение

Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 3. Обмен веществ и энергии

Тема 4. Питание различных групп населения

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной (ОП.03.)

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расходов и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

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

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализация различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расходы продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве;
- методы контроля возможности хищений запасов на производстве.

## **Содержание дисциплины**

Раздел 1.

Тема 1.1. Основы организации снабжения предприятий общественного питания.

Тема 1.2. Организация складского хозяйства.

Тема 1.3 Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета.

Тема 1.4. Тарное хозяйство. Организация и принципы функционирования.

Тема 1.5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ОП.06. Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- использовать технологии сбора, размещений, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

**знать:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки и, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

#### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Технология обработки информации

Тема 1.1. Общая характеристика процесса сбора передачи, обработки и накопления информации

Тема 1. 2. Технология обработки текстовой информации

Тема 1. 3. Технология обработки числовой и текстовой информации, представленной в табличном виде

Раздел 2. Технологии хранения и поиска информации

Тема 2.1. Основные понятия баз данных.

Тема 2.2. Архитектура баз данных.

Тема 2.3. Проектирование баз данных. Разработка баз данных

Раздел 3. Сетевые технологии обработки информации

Тема 3.1. Общая характеристика сетевых технологий обработки информации

Тема 3.2. Компоненты аппаратного обеспечения сетей

Тема 3.3. Компоненты программного обеспечения сетей

Тема 3.4 Глобальная сеть Интернет

Раздел 4. Основные понятия автоматизированной обработки информации (АРМ)

Тема 4.1. Классификация автоматизированных рабочих мест специалиста (АРМ)

Тема 4.2. Справочно–правовые информационные системы

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл (ОП 05).

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель дисциплины – приобретение студентами знаний по теории и практике стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия продукции, услуг систем качества, формирование у студентов умений и навыков работы с нормативными документами в области стандартизации, метрологии и подтверждение соответствия, проведение измерений и обработки их результатов для принятия конкретных решений, возникающих в практической деятельности.

Задачами настоящей дисциплины являются:

-изучение сущности, целей и задач стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, их внутреннего единства и взаимосвязи в обеспечении качества, безопасности и конкурентоспособности продукции и услуг;

-освоение правовых основ национальной системы метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия продукции и услуг;

приобретение студентами знаний в области организации работ по метрологии, стандартизации и подтверждению соответствия продукции и услуг;

-овладение навыками работы со средствами измерений, документами, подтверждающими качество продукции и услуг;

-формирование у студентов умений и навыков использования стандартов и других документов по стандартизации, метрологии, подтверждение сертификации в практической деятельности;

-развитие умения идентифицировать документы и на их основе делать заключение о качестве готовых изделий;

-развитие способностей студентов к переносу теоретических знаний по стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия на практические ситуации, возникающие в практике работы предприятия по оказанию услуг населению.

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

- основные понятия метрологии;

- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

- формы подтверждения соответствия;

-основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

-терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой СИ.

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

**владеть:**

- методиками метрологического обеспечения измерений;
- опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности.

Эти знания позволяют специалистам рационально осуществлять свою профессиональную деятельность с учетом современных требований рынка, а также стимулируют заинтересованность в профессиональном и личном росте

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы технического регулирования и стандартизации

Тема 1.1 Реформа технического регулирования в Российской Федерации

Тема 1.2 Методические основы стандартизации

Тема 1.3 Национальная система стандартизации России

Тема 1.4 Нормативные документы в области стандартизации

Тема 1.5 Межгосударственное и международное сотрудничество в области стандартизации

Раздел 2. Метрология

Тема 2.1 Основы технических измерений

Тема 2.2 Характеристика средств измерений

Тема 2.3 Система обеспечения единства измерений в РФ

Раздел 3. Сертификация

Тема 3.1 Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.2 Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.3 Сертификация продукции и услуг

Тема 3.4 Сертификация систем менеджмента качества

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в профессиональный цикл «Общепрофессиональные дисциплины».

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Право и этика

Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений

Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

Раздел 2. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности

Тема 2.1 Договорные отношения предприятий  
Тема 2.2. Обязательства  
Тема 2.3. Экономические споры  
Раздел 3. Трудовое право  
Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений  
Тема 3.2. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда.  
Тема 3.3. Трудовая дисциплина и материальная ответственность.  
Тема 3.4. Трудовые споры  
Тема 3.5. Правовое регулирование занятости и трудоустройства  
Раздел 4. Административное право  
Тема 4.1. Понятие административной ответственности  
Тема 4.2. Защита нарушенных прав

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в профессиональный цикл «Общепрофессиональные дисциплины».

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

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

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области животноводства;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

#### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1. Основные понятия об экономике и ее структуре

Тема 1.2. Содержание экономики отрасли и предприятия

Раздел 2. Менеджмент предприятия

Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента

Тема 2.2 Связующие процессы

Тема 2.3 Особенности менеджмента в области растениеводства и животноводства

Раздел 3. Основы маркетинга

Тема 3.1 Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга

Тема 3.2 Маркетинговые исследования и стратегии

Тема 3.3 Маркетинг в области растениеводства и животноводства

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина «Охрана труда» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;
- использовать экипировку и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты;
- определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;
- оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;
- применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях;
- проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности;
- инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности;
- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- законодательство в области охраны труда;
- нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты;
- правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии;
- возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;
- действие токсичных веществ на организм человека;
- категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;

- общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;
- основные причины возникновения пожаров и взрывов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;
- права и обязанности работников в области охраны труда;
- виды и правила проведения инструктажей по охране труда;
- правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом), фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия), и их влияние на уровень безопасности труда;
- принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях;
- средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Законодательство по охране труда

Тема 1.1 Введение.

Тема 1.2 Правовые вопросы по охране труда.

Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Тема 2.1 Травматизм и профзаболевания.

Тема 2.2 Несчастные случаи

Раздел 3. Основы производственной санитарии

Тема 3.1 Метеорологические условия

Тема 3.2 Основы производственной санитарии

Раздел 4. Правила техники безопасности

Тема 4.1 Правила техники безопасности

Тема 4.2 Аттестация рабочих мест

Раздел 5. Электробезопасность

Тема 5.1 Электробезопасность

Раздел 6. Основы пожарной безопасности

Тема 6.1 Противопожарная защита

Раздел 7. Первая помощь при несчастных случаях

Тема 7.1 Первая помощь при несчастных случаях

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

## **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в профессиональный цикл.

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать : роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания ; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на неё факторы ; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Предмет Товароведение продовольственных товаров , его задачи, история развития.

Раздел 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма

Тема 2.1 Белки. Жиры. Углеводы.

Тема 2.2 Витамины

Тема 2.3 Минеральные вещества и вода

Тема 3. Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 4. Обмен веществ и энергии

Тема 5 Питание различных групп взрослого населения

Тема 6 Особенности питания детей и подростков

Тема 7 Лечебное питание

Раздел 8 Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров

Тема 8.1. Товароведение зерномучных, вкусовых товаров и плодов

Тема 8.2 Товароведение кондитерских, молочных товаров и пищевых жиров

Тема 8.3 Товароведение мясных, рыбных и яичных продуктов

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

профессиональный цикл.

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- 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;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера

Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 1.3. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Основы обороны государства

Тема 2.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы

Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 3.1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии «Повар, кондитер», в рамках профессионального образования, профессиональной подготовки, профильного обучения

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчёта массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлаждённом и мороженом виде;
- способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы мимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлаждённом и замороженном виде

### **Содержание профессионального модуля**

Раздел Технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК.01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Раздел 1.Обработка мяса

Тема 1.1.Характеристика и обработка сырья

Тема 1.2.Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса

Тема 1.3.Полуфабрикаты из говядины

Тема 1.4.Полуфабрикаты из туш мелкого скота

Тема 1.5. Полуфабрикаты из субпродуктов  
Тема 1.6. Обработка и использование тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных  
Тема 1.7. Оборудование и инвентарь для обработки мяса  
Тема 1.8. Организация работы мясного цеха  
ФРЗС Тема 1.9. Автоматизация технологических процессов обработки мяса  
ФРЗС Тема 1.10. Мясные полуфабрикаты для сети фаст-фуд  
ФРЗС Тема 1.11. Ресурсосберегающие технологии обработки мяса  
Раздел 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья  
Тема 2.1. Характеристика и обработка сырья  
Тема 2.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы  
Тема 2.3. Полуфабрикаты из рыбы  
Тема 2.4. Полуфабрикаты из нерыбного водного сырья  
Тема 2.5. Оборудование и инвентарь для обработки рыбы и нерыбного водного сырья  
Тема 2.6. Организация работы рыбного цеха  
ФРЗС Тема 2.7. Автоматизация технологических процессов обработки рыбы  
ФРЗС Тема 2.8. Рыбные полуфабрикаты для сети фаст-фуд  
ФРЗС Тема 2.11. Ресурсосберегающие технологии обработки рыбы  
Раздел 3. Обработка птицы, пернатой дичи, кролика  
Тема 3.1. Характеристика и обработка сырья  
Тема 3.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы, кролика, пернатой дичи  
Тема 3.3. Полуфабрикаты из домашней птицы, утиной и гусиной печени  
Тема 3.4. Полуфабрикаты из пернатой дичи, кролика  
Тема 3.5. Полуфабрикаты из котлетной и кнельной массы  
Тема 3.6. Оборудование и инвентарь для обработки птицы  
Тема 3.7. Организация работы птице-гольевого цеха  
ФРЗС Тема 3.8. Автоматизация технологических процессов обработки птицы  
ФРЗС Тема 3.9. Полуфабрикаты из птицы для сети фаст-фуд  
ФРЗС Тема 2.11. Ресурсосберегающие технологии обработки птицы

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ**  
**ПРОДУКЦИИ**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональном подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирование блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и

хранении сложных холодных блюд и соусов;

- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

- правила соусной композиции сложных холодных соусов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

- варианты оформления, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными

продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложной холодной кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

### **Содержание профессионального модуля**

Тема 1.1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок

Тема 1.2. Осуществление технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы

Тема 1.3. Осуществление технологии приготовления соусов

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ**  
**ПРОДУКЦИИ**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии техник-технолог (среднее профессиональное образование), в профильном обучении, в рамках программы курсов повышения квалификации.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля ПМ 0.3 должен:

**иметь практический опыт:** - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчёты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных видов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

### **Содержание профессионального модуля**

Тема 1.1. Технологические способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

Тема 1.2 Виды тепловой обработки продуктов

Тема 1.3 Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.

Раздел 2 Технология приготовления сложных супов.

Тема 2.1 Приготовление бульонов. Общие правила варки супов.

Тема 2.2. Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов щей, борщей.

Тема 2.3 Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов: рассольников, солянок, супов с крупами.

Тема 2.4 Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов овощных, из бобовых, макаронных изделий.

Тема 2.5. Технологический процесс приготовления сложных супов сладких, супов-пюре.

Тема 2.7. Технологический процесс приготовления сложных супов холодных, из концентратов, национальных.

Раздел 3. Технология приготовления и оформления сложных соусов.

Тема 3.1. Технология приготовления полуфабрикатов для приготовления соусов. Общие правила приготовления соусов.

Тема 3.2. Технология приготовления соусов красных (на мясных бульонах).

Тема 3.3. Технология приготовления соусов белых на мясных и рыбных бульонах.

Тема 3.4. Технология приготовления соусов грибных, молочных, сметанных.

Тема 3.5. Технология приготовления соусов сладких, яично-масляных, масляных смесей.

Тема 3.6. Технология приготовления соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов.

Раздел 4. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.

Тема 4.1. Общие правила при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.

Тема 4.2. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей.

Тема 4.3. Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей, грибов.

Тема 4.4. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей, грибов

Тема 4.5. Технология приготовления блюд и гарниров из тушёных овощей, грибов.

Тема 4. 6. Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых и фаршированных овощей, грибов и сыра.

Раздел 5 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 5.1 Общие правила приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 5.2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых.

Тема 5. 3 Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. .

Раздел 6. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 6.1 Общие правила приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 6.2 Технология приготовления блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 6.3 Технология приготовления блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 6.4. Технология приготовления блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 6.5 Технология приготовления блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 6.6. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 6.7 Технология приготовления блюд из рубленой рыбы.

Раздел 7. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов.

Тема 7.1. Общие правила приготовления блюд из мяса и субпродуктов.

Тема 7.2.Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов.

Тема 7.3. Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов.

Тема 7. 4. Технология приготовления блюд из тушёного мяса и субпродуктов.

Тема 7.5. Технология приготовления блюд из запеченного мяса.

Тема 7.6. Технология приготовления блюд из рубленого мяса.

Тема 7.7. Технология приготовления блюд из мяса диких животных.

Раздел 8. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

Тема 8.1. Общие правила приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

Тема 8. 2. Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы, дичи, кролика.

Тема 8. 3. Технология приготовления блюд из жареной птицы, пернатой дичи, кролика.

Тема 8. 4. Технология приготовления блюд из тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика

Раздел 9 Приготовление блюд из яиц и творога.

Тема 9.1 Общие правила приготовления блюд из яиц и творога.

Раздел 10. Технология приготовления блюд диетического и лечебного питания.

Раздел 11. ФРЗС Технология приготовления Блюд детского и лечебного питания

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ Ч ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ**  
**КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональном подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования по профилю данной специальности. Опыт работы не требуется.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских

изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
  - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - температурный режим и правила приготовления разных видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;
  - технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- органолептические способы определения готовности и качества изделий;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
  - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

**Содержание профессионального модуля**

Тема 1. Осуществление организации и проведения приготовления сложных хлебобулочных изделий

Тема 2. Осуществление организации и проведения приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Тема 3. Осуществление организации и проведения приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 4. Осуществление организации и проведения приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональном подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

### **Содержание профессионального модуля**

Тема 1.1. Осуществление технологии приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.2. Осуществление технологии приготовления сложных горячих десертов

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

#### **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется

#### **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений;

#### **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

#### **знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;

- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

### **Содержание профессионального модуля**

Тема 1.1. Планирование работы структурного подразделения

Тема 1.2. Организация рабочих мест в производственных помещениях

Тема 1.3. Организация работы персонала на производстве

Тема 1.4. Разработка нормативнотехнологической документации

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ «ПОВАР»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии «Повар».

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, супов, соусов, мясных, рыбных, сладких блюд и напитков, изделий из теста;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных и горячих блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных и горячих блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, горячих блюд их оформление и отделка;
- декорирования блюд;
- контроля качества и безопасности сложных холодных и горячих блюд и соусов.

**уметь:**

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующих простой и сложной кулинарной обработки;
- осуществлять тепловую обработку картофеля, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;
- применять механические, тепловые, гидромеханические, химические и другие способы обработки овощей;
- организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- применять навыки порционирования и раздачи

блюд массового спроса.

**знать:**

- рецептуры блюд;
- технологию приготовления блюд;
- требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации;
- классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение;
- органолептические методы определения доброкачественности сырья;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.

**Содержание профессионального модуля**

Тема 1. Первичная обработка сырья

Тема 2. Тепловая обработка продуктов

Тема 3. Супы

Тема 4. Соусы

Тема 5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 6. Блюда и гарниры из овощей

Тема 7. Блюда из рыбы

Тема 8. Блюда из мяса

Тема 9. Блюда из яиц и творога

Тема 10. Холодные блюда и закуски

Тема 11. Сладкие блюда и горячие напитки

Тема 12. Тесто и изделия из него