

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Бородин Денис Владимирович

Должность: Директор

Дата подписания: 28.02.2025 22:28:48

Уникальный программный ключ:

30f1ab2544902fc10de9b11100d3a5082

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОУП.01 «Русский язык»
специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов**

Наименование разделов и тем дисциплины:

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

Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе.

Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики.

Тема 1.3. Язык как система знаков.

Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография.

Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия.

Тема 2.2. Морфемика и словообразование.

Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.

Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.

Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.

Тема 2.6. Местоимение как часть речи.

Тема 2.7. Глагол как часть речи.

Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола.

Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.

Раздел 3. Синтаксис и пунктуация.

Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.

Тема 3.2. Второстепенные члены предложения.

Тема 3.3. Сложное предложение.

Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.

Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.

Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.

Тема 4.3. Научный стиль.

Тема 4.4. Деловой стиль.

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОУП.02 «Литература»
специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов**

Наименование разделов и тем дисциплины:

Введение. Литература и ее место в жизни человека.

Раздел 1. Литература второй половины XIX века.

Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А.Н. Островского.

Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов».

Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И.С. Тургенева «Отцы и дети».

Тема 1.4. Идеино-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета.

Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо».

Тема 1.6. Особенности сатиры в романе-хронике М.Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города».

Тема 1.7. Влияние творчества Ф.М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание».

Тема 1.8. Судьба и творчество Л.Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир».

Тема 1.9. Творческий путь Н.С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова.

Тема 1.10. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад».

Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века.

Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева.

Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.

Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна.

Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева.

Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне».

Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики.

Раздел 4. Литература XX века.

Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина.

Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока.

Символическое значение поэмы «Двенадцать».

Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах».

Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях.

Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики.

Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием».

Тема 4.7. Идеино-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь».

Тема 4.8. М.А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон».

Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова.

Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова.

Тема 4.11. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта.

Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне.

Тема 4.13. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого».

Тема 4.14. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне.

Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые».

Тема 4.16. Идеино-художественное своеобразие лирики Б.Л. Пастернака.

Тема 4.17. А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына.

Тема 4.18. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина.

Тема 4.19. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В.Г. Распутина.

Тема 4.20. Идеино-художественное своеобразие лирики Н.М. Рубцова.

Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И.А. Бродского.

Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков.

Тема 5.1. Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века.

Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века.

Тема 6.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века.

Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века.

Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века.

Раздел 8. Литература народов России.

Тема 8.1. Литература народов России. Идеино-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой.

Раздел 9. Зарубежная литература.

Тема 9.1. Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века.

Тема 9.2. Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века.

Раздел 10. Профессионально-ориентированный раздел.

Тема 10.1. Тема «Дело мастера боится».

Тема 10.2. Тема «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!...».

Тема 10.3. Тема «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальности.

Тема 10.4. Тема «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу».

Тема 10.5. Тема «Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека».

Тема 10.6. Тема «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП».

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОУП.03 «Иностранный язык»
специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов**

Наименование разделов и тем дисциплины:

Входное тестирование.

Раздел 1. Иностранный язык для общих целей.

Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.

Тема 1.2. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы.

Тема 1.3. Условия проживания в городской и сельской местности.

Тема 1.4. Покупки: одежда, обувь и продукты питания.

Тема 1.5. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт.

Тема 1.6. Туризм. Виды отдыха.

Тема 1.7. Страна/страны изучаемого языка.

Тема 1.8. Россия.

Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей.

Тема 2.1. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии.

Тема 2.2. Государственные учреждения, бизнес и услуги.

Тема 2.3. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.

Тема 2.4. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру.

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОУП.04 «Математика»
специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов**

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Повторение курса математики основной школы.

Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления.

Тема 1.2. Процентные вычисления. Уравнения и неравенства.

Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах.

Тема 1.4. Решение задач. Входной контроль.

Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве.

Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей.

Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей.

Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей.

Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах.

Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве.

Тема 2.6. Прямые и плоскости в практических задачах.

Тема 2.7. Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве.

Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции.

Тема 3.1. Тригонометрические функции произвольного угла, числа.

Тема 3.2. Основные тригонометрические тождества.

Тема 3.3. Тригонометрические функции, их свойства и графики.

Тема 3.4. Обратные тригонометрические функции.

Тема 3.5. Тригонометрические уравнения и неравенства.

Тема 3.6. Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции.

Раздел 4. Производная и первообразная функции.

Тема 4.1. Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования.

Тема 4.2. Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов.

Тема 4.3. Геометрический и физический смысл производной.

Тема 4.4. Монотонность функции. Точки экстремума.

Тема 4.5. Исследование функций и построение графиков.

Тема 4.6. Наибольшее и наименьшее значения функции.

Тема 4.7. Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах.

Тема 4.8. Первообразная функции. Правила нахождения первообразных.

Тема 4.9. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница.

Тема 4.10. Решение задач. Производная и первообразная функции.

Раздел 5. Многогранники и тела вращения.

Тема 5.1. Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения.

Тема 5.2. Правильные многогранники в жизни.

Тема 5.3. Цилиндр, конус, шар и их сечения.

Тема 5.4. Объемы и площади поверхностей тел.

Тема 5.5. Примеры симметрий в профессии.

Тема 5.6. Решение задач. Многогранники и тела вращения.

Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции.

Тема 6.1. Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n -ой степени.

Тема 6.2. Свойства степени с рациональным и действительным показателями.

Тема 6.3. Решение иррациональных уравнений.

Тема 6.4. Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства.

Тема 6.5. Логарифм числа. Свойства логарифмов.

Тема 6.6. Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства.

Тема 6.7. Логарифмы в природе и технике.

Тема 6.8. Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции.

Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики.

Тема 7.1. Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей.

Тема 7.2. Вероятность в профессиональных задачах.

Тема 7.3. Дискретная случайная величина, закон ее распределения.

Тема 7.4. Задачи математической статистики.

Тема 7.5. Элементы теории вероятностей и математической статистики.

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОУП.05(У) «Информатика»
специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов**

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека

Тема 1.1. Информация и информационные процессы.

Тема 1.2. Подходы к измерению информации.

Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера.

Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления.

Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики.

Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет.

Тема 1.7. Службы Интернета.

Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента.

Тема 1.9. Информационная безопасность.

Раздел 2. Использование программных систем и сервисов.

Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах.

Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов.

Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа.

Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов

Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций.

Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде.

Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации.

Раздел 3. Информационное моделирование.

Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования.

Тема 3.2. Списки, графы, деревья.

Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области.

Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры.

Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области.

Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области.

Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах.

Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах.

Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах.

Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах.

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОУП.06 «История» специальности
среднего профессионального образования 19.02.13 Технология продуктов
общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых
продуктов**

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны.

Тема 1.1. Мир в начале XX в. Первая мировая война. 1914–1918 гг.

Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.

Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе.

Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений.

Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.

Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.

Тема 2.5. Международные отношения в 1930-е гг.

Тема 2.6. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.

Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.

Тема 3.1. Начало Второй мировой войны.

Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны.

Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.

Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны.

Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне.

Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.

Тема 4.4. Первые революционные преобразования большевиков.

Тема 4.5. Гражданская война.

Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах.

Тема 4.7. Идеология и культура в годы Гражданской войны.

Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.

Тема 5.1. СССР в 20-е гг.

Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг.

Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.

Тема 6.1. Первый период войны.

Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны.

Тема 6.3. Наука и культура в годы войны.

Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны.

Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны.

Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.

Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.

Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.

Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в.

Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.

Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки.

Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.

Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.

Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.

Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.

Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.

Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.

Тема 11.1. СССР в послевоенные годы.

Тема 11.2. СССР в 1953-1964 гг.

Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.

Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг.

Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.

Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.

Тема 12.2. Россия в XXI в.

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОУП.07 «Обществознание»
специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов**

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Человек в обществе.

Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества.

Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность.

Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание.

Раздел 2. Духовная культура.

Тема 2.1. Духовная культура личности и общества.

Тема 2.2. Наука и образование в современном мире.

Тема 2.3. Религия.

Тема 2.4. Искусство.

Раздел 3. Экономическая жизнь общества.

Тема 3.1. Экономика – основа жизнедеятельности общества.

Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты.

Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя.

Тема 3.4. Предприятие в экономике.

Тема 3.5. Экономика и государство.

Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика.

Раздел 4. Социальная сфера.

Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе.

Тема 4.2. Семья в современном мире.

Тема 4.3. Этнические общности и нации.

Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения.

Раздел 5. Политическая сфера.

Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система.

Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники.

Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.

Тема 6.1. Право в системе социальных норм.

Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации.

Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений.

Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство.

Тема 6.5. Основы процессуального права.

Аннотация рабочей программы дисциплины ОУП.08 «География» специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. География как наука.

Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура.

Раздел 2. Природопользование и геоэкология.

Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты.

Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы.

Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды.

Раздел 3. Современная политическая карта.

Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира.

Раздел 4. Население мира.

Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения.

Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения.

Раздел 5. Мировое хозяйство.

Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда.

Тема 5.2. Международная экономическая интеграция.

Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира.

Раздел 6. Регионы и страны мира.

Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа.

Тема 6.2. Зарубежная Азия.

Тема 6.3. Америка.

Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания.

Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира.

Раздел 7. Глобальные проблемы человечества.

Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества.

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОУП.09 «Физика» специальности
среднего профессионального образования 19.02.13 Технология продуктов
общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых
продуктов**

Наименование разделов и тем дисциплины:

Введение. Физика и методы научного познания.

Раздел 1. Механика.

Тема 1.1. Основы кинематики.

Тема 1.2. Основы динамики.

Тема 1.3. Законы сохранения в механике.

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. Электродинамика.

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.

Раздел 4. Колебания и волны.

Тема 4.1 Механические колебания и волны.

Тема 4.2. Электромагнитные колебания и волны.

Раздел 5. Оптика.

Тема 5.1. Природа света.

Тема 5.2. Волновые свойства света.

Тема 5.3. Специальная теория относительности.

Раздел 6. Квантовая физика.

Тема 6.1. Квантовая оптика.

Тема 6.2. Физика атома и атомного ядра.

Раздел 7. Строение Вселенной.

Тема 7.1. Строение Солнечной системы.

Тема 7.2. Эволюция Вселенной.

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОУП.10(У) «Химия» специальности
среднего профессионального образования 19.02.13 Технология продуктов
общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых
продуктов**

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Основы строения вещества.

Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи.

Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева.

Раздел 2. Химические реакции.

Тема 2.1. Типы химических реакций.

Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен.

Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ.

Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ.

Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ.

Тема 3.3. Идентификация неорганических веществ.

Раздел 4. Строение и свойства органических веществ.

Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ.

Тема 4.2. Свойства органических соединений.

Тема 4.3. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека.

Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций.

Тема 5.1. Скорость химических реакций. Химическое равновесие.

Раздел 6. Растворы.

Тема 6.1. Понятие о растворах.

Тема 6.2. Исследование свойств растворов.

Раздел 7. Химия в быту и производственной деятельности человека.

Тема 7.1. Химия в быту и производственной деятельности человека.

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОУП.11(У) «Биология»
специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов**

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого.

Тема 1.1. Биология как наука.

Тема 1.2. Общая характеристика жизни.

Тема 1.3. Биологически важные химические соединения.

Тема 1.4. Структурно-функциональная организация клеток.

Тема 1.5. Структурно-функциональные факторы наследственности.

Тема 1.6. Процессы матричного синтеза.

Тема 1.7. Неклеточные формы жизни.

Тема 1.8. Обмен веществ и превращение энергии в клетке.

Тема 1.9. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз.

Раздел 2. Строение и функции организма.

Тема 2.1. Строение организма.

Тема 2.2. Формы размножения организмов.

Тема 2.3. Онтогенез животных и человека.

Тема 2.4. Онтогенез растений.

Тема 2.5. Основные понятия генетики.

Тема 2.6. Закономерности наследования.

Тема 2.7. Взаимодействие генов.

Тема 2.8. Сцепленное наследование признаков.

Тема 2.9. Генетика пола.

Тема 2.10. Генетика человека.

Тема 2.11. Закономерности изменчивости.

Тема 2.12. Селекция организмов.

Раздел 3. Теория эволюции.

Тема 3.1. История эволюционного учения.

Тема 3.2. Микроэволюция.

Тема 3.3. Макроэволюция.

Тема 3.4. Возникновение и развитие жизни на Земле.

Тема 3.5. Происхождение человека – антропогенез.

Раздел 4. Экология.

Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни.

Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы.

Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система.

Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу.

Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека.

Раздел 5. Биология в жизни.

Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого.

Тема 5.2. Социально-этические аспекты биотехнологий.

Раздел 6. Биоэкологические исследования.

Тема 6.1. Основные методы биоэкологических исследований.

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОУП.12 «Физическая культура»
специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов**

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека.

Тема 1.1. Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни.

Тема 1.2. Профессионально-прикладная физическая подготовка.

Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности.

Тема 2.1. Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой.

Тема 2.2. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО».

Тема 2.3. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности.

Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач.

Тема 2.5. Профессионально-прикладная физическая подготовка.

Тема 2.6. Основная гимнастика.

Тема 2.7. Спортивная гимнастика.

Тема 2.8. Акробатика.

Тема 2.9. Атлетическая гимнастика.

Тема 2.10. Атлетические единоборства.

Тема 2.11. Спортивные игры. Футбол.

Тема 2.12. Баскетбол.

Тема 2.13. Волейбол.

Тема 2.14. Лёгкая атлетика.

Тема 2.15. Бадминтон.

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОУП.13 «Основы безопасности и защиты Родины» специальности среднего профессионального образования
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Наименование разделов и тем дисциплины:

- Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства.
- Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность.
- Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций.
- Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе.
- Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности.
- Раздел 3. Безопасность в быту.
- Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах.
- Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту.
- Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования.
- Раздел 4. Безопасность на транспорте.
- Тема 4.1. Безопасность дорожного движения.
- Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта.
- Раздел 5. Безопасность в общественных местах.
- Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера.
- Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций.
- Раздел 6. Безопасность в природной среде.
- Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде.
- Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации.
- Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи.
- Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания.
- Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики.
- Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие.
- Раздел 8. Безопасность в социуме.
- Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения.
- Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия.
- Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей.
- Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве.
- Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде.
- Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде.
- Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде.
- Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму.
- Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества.
- Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта.
- Тема 10.3. Противодействие экстремизму и терроризму.
- Раздел 11. Основы военной подготовки.
- Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны.
- Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия.
- Тема 11.3. Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты.
- Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь.

Раздел 12. Профессионально-ориентированный раздел.

Тема 12.1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия.

Тема 12.2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве.

Тема 12.3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих.

**Аннотация рабочей программы дисциплины СГ.01 «История России»
специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов**

Перечень формируемых компетенций:

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. История отечества.

Тема 1.1. «Россия – священная наша держава».

Тема 1.2. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства.

Тема 1.3. Смута и её преодоление.

Тема 1.4. Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси.

Тема 1.5. Пётр Великий. Строитель великой империи.

Тема 1.6. Екатерина II: продолжатель великих дел Петра I.

Тема 1.7. От победы над Наполеоном до Крымской войны.

Тема 1.8. Гибель империи.

Тема 1.9. От великих потрясений к Великой победе.

Тема 1.10. «Вставай, страна огромная».

Тема 1.11. В буднях великих строек.

Тема 1.12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению.

Тема 1.13. Россия. XXI век.

Тема 1.14. История антироссийской пропаганды.

Тема 1.15. Слава русского оружия.

Тема 1.16. Россия сегодня.

Аннотация рабочей программы дисциплины СГ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Перечень формируемых компетенций:

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности.

Тема 1.1. Россия в современном мире. Экономика отрасли.

Тема 1.2. Роль образования в современном мире.

Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии.

Тема 1.4. Основы делового общения.

Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера.

Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир.

Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки.

Раздел 3. Чемпионатное движение. Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена.

Тема 3.1. Чемпионаты России по профессиональному мастерству. Демонстрационный экзамен.

Раздел 4. Профессиональное содержание.

Тема 4.1. Чертежи и техническая документация.

Тема 4.2. Инструменты, оборудование и станки.

Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда.

Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций.

Тема 4.5. Саморазвитие в профессии.

**Аннотация рабочей программы дисциплины СГ.03 «Безопасность жизнедеятельности» специальности среднего профессионального образования
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Перечень формируемых компетенций:

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности и поведение человека в чрезвычайных ситуациях.

Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности.

Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях.

Раздел 2. Основы военной службы. Основы медицинских знаний.

Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации.

Тема 2.2. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации.

Тема 2.3. Основы строевой и физической подготовки.

Тема 2.4. Основы огневой подготовки.

Тема 2.5. Основы тактической подготовки.

Тема 2.6. Основы военной топографии.

Тема 2.7. Основы инженерной подготовки.

Тема 2.8. Основы военно-медицинской подготовки. Тактическая медицина.

Тема 2.9. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России.

Тема 2.3. Общие правила оказания первой помощи.

Тема 2.4. Профилактика инфекционных заболеваний.

Тема 2.5. Военно-медицинская подготовка.

**Аннотация рабочей программы дисциплины СГ.04 «Физическая культура»
специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов**

Перечень формируемых компетенций:

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ.

Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.

Тема 1.2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.

Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности. Легкая атлетика.

Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы.

Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега.

Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега.

Тема 2.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег.

Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках.

Раздел 3. Волейбол.

Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП).

Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП.

Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП.

Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП.

Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении.

Тема 3.6. Основы методики судейства.

Тема 3.7. Контроль выполнения.

Раздел 4. Баскетбол.

Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП.

Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП.

Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП.

Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП.

Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.

Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе.

Раздел 5. Гимнастика.

Тема 5.1. Строевые приемы.

Тема 5.2. Техника акробатических упражнений.

Тема 5.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт.

Упражнения на бревне (девушки). ППФП.

Тема 5.4. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися.

Раздел 6. Бадминтон.

Тема 6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне.

Тема 6.2. Подачи.

Тема 6.3. Нападающий удар.

Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону.

Раздел 7. Настольный теннис.

Тема 7.1. Настольный теннис.

Раздел 8. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП).

Тема 8.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов.

Аннотация рабочей программы адаптационной дисциплины СГ.05 «Основы бережливого производства» специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Перечень формируемых компетенций:

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация.

Тема 1.1. Основные понятия и методология бережливого производства.

Тема 1.2. Принципы и концепция системы БП. Картирование потока создания ценности. Потери и действия, добавляющие ценность.

Тема 1.3. Методы решения проблем.

Раздел 2. Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности.

Тема 2.1. Методы и инструменты бережливого производства.

Тема 2.2. Внедрение методов бережливого производства.

Тема 2.3. Технологии лидерства, вовлечения и мотивации персонала.

**Аннотация рабочей программы дисциплины СГ.06 «Основы финансовой грамотности» специальности среднего профессионального образования 19.02.13
Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Перечень формируемых компетенций:

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Деньги и операции с ними.

Тема 1.1. Деньги и платежи.

Тема 1.2. Покупки и цены.

Тема 1.3. Безопасное использование денег.

Раздел 2. Планирование и управление личными финансами.

Тема 2.1. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование.

Тема 2.2. Личные сбережения.

Тема 2.3. Кредиты и займы.

Тема 2.4. Безопасное управление личными финансами.

Раздел 3. Риск и доходность.

Тема 3.1. Инвестирование.

Тема 3.2. Страхование.

Тема 3.3. Предпринимательство.

Раздел 4. Финансовая среда.

Тема 4.1. Финансовые взаимоотношения с государством.

Тема 4.2. Защита прав граждан в финансовой сфере.

Аннотация рабочей программы адаптационной дисциплины СГ.07 «Этика профессиональной деятельности» специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Перечень формируемых компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Коммуникативные навыки и стратегии делового общения.

Тема 1.1. Психологические аспекты человеческого общения.

Тема 1.2. Коммуникативные умения и навыки.

Тема 1.3. Основные формы и правила делового общения.

Тема 1.4. Деловое общение в рабочей группе.

Тема 1.5. Конфликт и стратегия поведения в конфликтной ситуации.

**Аннотация рабочей программы адаптационной дисциплины СГ.08 «Русский язык и культура речи» специальности среднего профессионального образования
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Перечень формируемых компетенций:

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Три аспекта культуры речи.

Тема 1.1. Речевое взаимодействие.

Тема 1.2. Нормативный аспект культуры речи.

Тема 1.3. Коммуникативный и этический аспекты культуры речи.

Раздел 2. Русский язык, формы его существования, основные единицы.

Тема 2.1. Русский национальный язык и его высшая форма – литературный язык.

Тема 2.2. Основные единицы языка.

Раздел 3. Функциональные стили.

Тема 3.1. Понятие о функциональных стилях.

Тема 3.2 Научный стиль.

Тема 3.3 Официально-деловой стиль.

Аннотация рабочей программы адаптационной дисциплины СГ.08 «Культура делового общения» специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Перечень формируемых компетенций:

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Три аспекта культуры речи.

Тема 1.1. Речевое взаимодействие.

Тема 1.2. Нормативный аспект культуры речи.

Тема 1.3. Коммуникативный и этический аспекты культуры речи.

Раздел 2. Культура делового общения, формы ее существования, основные единицы.

Тема 2.1. Культура делового общения и ее высшая форма – литературный язык.

Тема 2.2. Основные единицы языка.

Раздел 3. Функциональные стили.

Тема 3.1. Понятие о функциональных стилях.

Тема 3.2 Научный стиль.

Тема 3.3 Официально-деловой стиль.

**Аннотация рабочей программы адаптационной дисциплины СГ.09 «Деловые коммуникации» специальности среднего профессионального образования 19.02.13
Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Перечень формируемых компетенций:

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Теоретические аспекты деловой коммуникации.

Тема 1.1. Деловая коммуникация, ее сущность и характеристики.

Тема 1.2. Коммуникационный процесс: содержание, элементы и этапы.

Тема 1.3. Средства деловой коммуникации.

Раздел 2. Практические аспекты деловой коммуникации.

Тема 2.1. Устные деловые коммуникации.

Тема 2.2. Письменные деловые коммуникации.

Раздел 3. Управление коммуникациями.

Тема 3.1. Управление организационными коммуникациями.

Тема 3.2. Межкультурная коммуникация.

**Аннотация рабочей программы адаптационной дисциплины СГ.09
«Коммуникативный практикум» специальности среднего профессионального
образования 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового
изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Перечень формируемых компетенций:

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах.

Тема 1.1. Общение как обмен информацией в разных социальных сферах.

Раздел 2. Основные функции и виды коммуникации.

Тема 2.1. Коммуникации: основные функции и виды.

Раздел 3. Понятия деловой этики.

Тема 3.1. Деловая и профессиональная этика.

Раздел 4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации.

Тема 4.1. Вербальная и невербальная коммуникация.

Раздел 5. Методы постановки целей в деловой коммуникации.

Тема 5.1. Деловые коммуникации.

Раздел 6. Эффективное общение.

Тема 6.1. Методы эффективного общения.

Раздел 7. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации.

Тема 7.1. Коммуникативные барьеры и пути их преодоления. Поведение в конфликтной ситуации.

Раздел 8. Способы психологической защиты.

Тема 8.1. Приемы психологической защиты.

Раздел 9. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации.

Тема 9.1. Взаимодействие студентов в условиях образовательной организации.

Раздел 10. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов-инвалидов.

Тема 10.1. Аспекты учебы и жизнедеятельности студентов-инвалидов.

Раздел 11. Формы, методы, технологии самопрезентации.

Тема 11.1. Виды, формы и способы самопрезентации.

Раздел 12. Конструирование цели жизни.

Технология превращения мечты в цель.

Тема 12.1. Смысл жизни и его значение для формирования личности. Самореализация.

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.01 «Химия в пищевом производстве» специальности среднего профессионального образования 19.02.13
Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Перечень формируемых компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Физическая химия.

Тема 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.

Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика.

Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.

Тема 1.4. Свойства растворов.

Тема 1.5. Поверхностные явления.

Раздел 2. Коллоидная химия.

Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.

Тема 2.2. Коллоидные растворы.

Тема 2.3. Грубодисперсные системы.

Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов.

Высокомолекулярные соединения.

Раздел 3. Аналитическая химия.

Тема 3.1. Качественный анализ.

Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.

Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.

Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.

Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.02 «Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании» специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Перечень формируемых компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания.

ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Морфология и физиология микробов.

Тема 1.1. Морфология микробов.

Тема 1.2. Физиология микробов.

Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы.

Тема 1.4. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.

Раздел 2. Основы физиологии питания.

Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания.

Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи.

Тема 2.3. Обмен веществ и энергии.

Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.

Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания.

Тема 3.1. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика.

Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала.

Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.03 «Бизнес-планирование»
специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов**

Перечень формируемых компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Общие положения бизнес-планирования.

Тема 1.1. Введение в бизнес- планирование.

Тема 1.2. Структура и функции бизнес- плана.

Тема 1.3. Стратегическое и инвестиционное планирование.

Тема 1.4. Финансовое планирование.

Тема 1.5. Моделирование бизнес-процессов.

Тема 1.6. Финансовое моделирование и стратегия финансирования в системе Project Expert.

Тема 1.7. Анализ результатов и оценка рисков в системе Project Expert.

Тема 1.8. Оформление бизнес-плана, презентации и инвестиционного предложения.

Аннотация рабочей программы дисциплины ОП. 04 «Товароведение продовольственных товаров» специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Перечень формируемых компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
- ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
- ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.
- ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
- ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.

Наименование разделов и тем дисциплины:

- Раздел 1. Основы товароведения.
- Тема 1.1. Предмет и задачи товароведения.
- Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов.
- Тема 1.3. Качество пищевых продуктов.
- Раздел 2. Зерно и продукты его переработки.
- Тема 2.1. Зерно. Зерномучные товары.
- Раздел 3. Свежие и переработанные плоды и овощи.
- Тема 3.1. Свежие и переработанные плоды и овощи.
- Раздел 4. Вкусовые товары.
- Тема 4.1. Чай. Кофе. Пряности и приправы.
- Тема 4.2. Алкогольные и безалкогольные напитки.
- Раздел 5. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.
- Тема 5.1. Сахар. Крахмал. Мед.
- Тема 5.2. Кондитерские изделия.
- Раздел 6. Пищевые жиры.
- Тема 6.1. Растительные масла. Маргарин. Кулинарные жиры.
- Раздел 7. Молоко и молочнокислые продукты.
- Тема 7.1. Молоко и молочные продукты.
- Тема 7.2. Кисломолочные продукты и молочные консервы.
- Раздел 8. Яйцо и продукты его переработки.

Тема 8.1. Яйца куриные. Яйцепродукты.

Раздел 9. Мясные товары.

Тема 9.1. Мясо и его характеристика.

Тема 9.2. Мясо домашней птицы и п/ф.

Раздел 10. Рыба и рыбные товары.

Тема 10.1. Классификация семейств промысловых рыб.

Тема 10.2. Способы хранения и реализации рыбы.

Тема 10.3 Консервирование рыбы. Икра.

Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.05 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Перечень формируемых компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Автоматизированная обработка информации.

Тема 1.1. Информация и информационные процессы.

Тема 1.2. Технические средства информационных технологий.

Тема 1.3. Информационные системы.

Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности.

Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации.

Тема 2.2. Технология обработки графической информации.

Тема 2.3. Компьютерные презентации.

Тема 2.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности.

Тема 2.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности.

Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность.

Тема 3.1. Компьютерные сети, сеть Интернет.

Тема 3.2. Основы информационной и технической компьютерной безопасности.

Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.06 «Экологические основы природопользования» специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Перечень формируемых компетенций:

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества.

Тема 1.1. Природные ресурсы и рациональное природопользование.

Тема 1.2. Загрязнение окружающей среды.

Тема 1.3. Природоохранный потенциал.

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования.

Тема 2.1. Государственные и общественные организации по предотвращению разрушающих воздействий на природу.

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.07 «Охрана труда»
специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов**

Перечень формируемых компетенций:

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Основные положения охраны труда.

Тема 1.1. Охрана труда. Введение.

Тема 1.2. Нормативно-правовая база охраны труда.

Тема 1.3. Обеспечение охраны труда.

Тема 1.4. Организация охраны труда в предприятиях.

Тема 1.5. Условия охраны труда на предприятия.

Тема 1.6. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Тема 1.7. Электробезопасность.

Тема 1.8. Пожарная безопасность.

Тема 1.9. Требования безопасности к производственному оборудованию.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД</i>	<i>Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
<i>ПК 1.1.</i>	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания.
<i>ПК 1.2.</i>	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания.

Наименования разделов профессионального модуля:

Раздел 1. Технологическое оборудование производства продукции общественного питания.

Раздел 2. Производство продукции общественного питания.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.02
«Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и
готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания
массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»
специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов**

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД</i>	<i>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Наименования разделов профессионального модуля:

Раздел 1. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции.

Раздел 2. Анализ качества кулинарной продукции.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.03
«Организационно-технологическое обеспечение производства продукции
общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых
продуктов» специальности среднего профессионального образования 19.02.13
Технология продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов**

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД</i>	<i>Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
ПК 3.1.	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ПК 3.2.	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Наименования разделов профессионального модуля:

Раздел 1. Организация производства пищевой продукции.

Раздел 2. Технология продукции производства пищевой продукции.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения» специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД</i>	<i>Обеспечение деятельности структурного подразделения</i>
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию.

Наименования разделов профессионального модуля:

Раздел 1. Организация работы структурного подразделения.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 «Освоение профессии рабочего, должности служащего» специальности среднего профессионального образования 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД</i>	<i>Освоение профессий рабочих, должностей служащих</i>
ПК 5.1.	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара к работе.
ПК 5.2.	Приготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия.

Наименования разделов профессионального модуля:

Раздел 1. Освоение видов работ по профессии рабочего «Повар».