

АННОТАЦИИ
рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей
ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств
и виноделие (базовая подготовка)

ОУД. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСИПЛИНЫ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСИПЛИНЫ
ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: воспитание формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения; 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.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСИПЛИНЫ	Не установлены ФГОС СОО
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать/понимать</u> : 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; <u>уметь</u> : 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.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСИПЛИНЫ	Русский язык, как средство познания действительности, обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающегося, развивает его абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

	<p>При изучении русского языка решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.</p> <p>Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи.</p> <p>Раздел 2. Лексика и фразеология.</p> <p>Раздел 3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.</p> <p>Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография.</p> <p>Раздел 5. Морфология и орфография.</p> <p>Раздел 6. Служебные части речи.</p> <p>Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, уроки
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, диктанты и сочинения
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.02 ЛИТЕРАТУРА

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: освоение знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы; овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы; применение знаний по литературе в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Не установлены ФГОС СОО
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать/понимать:</u></p> <p>образную природу словесного искусства;</p> <p>содержание изученных литературных произведений;</p> <p>основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;</p> <p>основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;</p> <p>основные теоретико-литературные понятия;</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>воспроизводить содержание литературного произведения;</p> <p>анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного</p>

	<p>произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения; соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи; определять род и жанр произведения; сопоставлять литературные произведения; выявлять авторскую позицию; выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения; аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению; писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Освоение наиболее распространенных литературных понятий и практически полезных знаний при чтении произведений русской литературы 19 и 20 века, овладение способами грамотного выражения своих мыслей устно и письменно, освоение навыков общения с другими людьми. При изучении литературы решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.</p> <p>Литература XIX века</p> <p>Раздел 1. Русская литература первой половины XIX века.</p> <p>Тема 1.1. Жизненный и творческий путь. Основные темы и мотивы лирики А.С. Пушкина.</p> <p>Тема 1.2. М.Ю. Лермонтов. Сведения из биографии. Характеристика творчества. Этапы творчества. Основные мотивы лирики.</p> <p>Тема 1.3. Н.В. Гоголь. Сведения из биографии. «Петербургские повести».</p> <p>Раздел 2. Русская литература второй половины XIX века.</p> <p>Тема 2.1. А.Н. Островский. Сведения из биографии. Пьеса «Гроза».</p> <p>Тема 2.2. И.А. Гончаров. Сведения из биографии. Роман «Обломов».</p> <p>Тема 2.3. И.С. Тургенев. Сведения из биографии. Роман «Отцы и дети».</p> <p>Тема 2.4. Ф.И. Тютчев. Сведения из биографии. Стихотворения.</p> <p>Тема 2.5. А.А. Фет. Сведения из биографии. Стихотворения.</p> <p>Тема 2.6 А.К. Толстой. Сведения из биографии. Стихотворения.</p> <p>Тема 2.7 Н.А. Некрасов. Сведения из биографии. Стихотворения.</p> <p>Тема 2.8. Н.С. Лесков. Сведения из биографии. Повесть «Очарованный странник».</p> <p>Тема 2.9. М.Е. Салтыков-Щедрин. Сведения из биографии. «История одного города» (обзор).</p> <p>Тема 2.10. Ф.М. Достоевский. Сведения из биографии. Роман «Преступление и наказание».</p> <p>Тема 2.11. Л.Н. Толстой. Жизненный и творческий путь. Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир».</p> <p>Тема 2.12. А.П. Чехов. Сведения из биографии. Пьеса «Вишневый сад».</p> <p>Литература XX века</p> <p>Раздел 3. Русская литература на рубеже веков.</p> <p>Тема 3.1. И.А. Бунин. Сведения из биографии. Стихотворения.</p> <p>Тема 3.2. А.И. Куприн. Сведения из биографии. Рассказ «Гранатовый браслет».</p>

	<p>Раздел 4. Поэзия начала XX века.</p> <p>Тема 4.1. В.Я. Брюсов*. Сведения из биографии. Стихотворения.</p> <p>Тема 4.2. К.Д. Бальмонт.* Сведения из биографии. Стихотворения.</p> <p>Тема 4.3. Н.С. Гумилев*. Сведения из биографии. Стихотворения.</p> <p>Тема 4.4. А.А. Блок. Сведения из биографии. Стихотворения.</p> <p>Раздел 5. Литература 20-х годов (обзор).</p> <p>Тема 5.1. М. Горький. Сведения из биографии. Ранние рассказы. Пьеса «На дне».</p> <p>Тема 5.2. В. Маяковский. Сведения из биографии. Стихотворения.</p> <p>Тема 5.3. С.А. Есенин. Сведения из биографии. Стихотворения.</p> <p>Раздел 6. Литература 30-х – начала 40-х годов (обзор).</p> <p>Тема 6.1. М.И. Цветаева. Сведения из биографии. Стихотворения.</p> <p>Тема 6.2. О.Э. Мандельштам. Сведения из биографии. Стихотворения.</p> <p>Тема 6.3. А.П. Платонов. Сведения из биографии. Повесть «Котлован» (обзор).</p> <p>Тема 6.4. И.Э. Бабель. Сведения из биографии. Рассказы: «Мой первый гусь», «Соль».</p> <p>Тема 6.5. М.А. Булгаков. Сведения из биографии. Роман «Мастер и Маргарита».</p> <p>Тема 6.6. М.А. Шолохов. Сведения из биографии. Роман «Тихий Дон» (обзор).</p> <p>Раздел 7. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.</p> <p>Тема 7.1. А. А. Ахматова. Жизненный и творческий путь. Стихотворения.</p> <p>Тема 7.2. Б.Л. Пастернак. Сведения из биографии. Стихотворения.</p> <p>Тема 7.3. А.Т. Твардовский. Сведения из биографии. Стихотворения.</p> <p>Раздел 8. Литература 50–80-х годов (обзор).</p> <p>Тема 8.1. А.И. Солженицын. Сведения из биографии. «Один день Ивана Денисовича».</p> <p>Тема 8.2. В.М. Шукшин. Сведения из биографии. Рассказы.</p> <p>Тема 8.3. Н.М. Рубцов. Сведения из биографии. Стихотворения.</p> <p>Тема 8.4. А.В. Вампилов. Сведения из биографии. Пьесы.</p> <p>Раздел 9. Русская литература последних лет (обзор).</p> <p style="text-align: center;">Русский язык:</p> <p>Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи.</p> <p>Раздел 2. Лексика и фразеология.</p> <p>Раздел 3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.</p> <p>Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография.</p> <p>Раздел 5. Морфология и орфография.</p> <p>Раздел 6. Служебные части речи.</p> <p>Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, уроки
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, диктанты и сочинения
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной); развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и английском языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Не установлены ФГОС СОО
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать/понимать</u>:</p> <p>значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;</p> <p>языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;</p> <p>новые значения изученных глагольных форм (вида-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;</p> <p>лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;</p> <p>тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО;</p> <p><u>уметь</u>:</p> <p><u>говорение</u></p> <p>вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;</p> <p>рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;</p> <p>создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;</p> <p><u>аудирование</u></p> <p>понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;</p> <p>понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов</p>

	<p>познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию; оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:</p> <p><u>чтение</u></p> <p>читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;</p> <p><u>письменная речь</u></p> <p>описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;</p> <p>заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;</p> <p><u>использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.</u></p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Главная структурная особенность содержания обучения заключается в его делении на два модуля: основной, который осваивается всеми обучающимися независимо от профиля профессионального образования, и профессионально направленный (технический). Изучение содержания основного модуля направлено на коррекцию и совершенствование навыков и умений, сформированных в основной школе. В ходе освоения профессионально направленного модуля проводится изучение языка с учетом профиля профессионального образования, конкретной специальности СПО.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, аудирование, зачет
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачёт

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.04 МАТЕМАТИКА (ВКЛЮЧАЯ АЛГЕБРУ И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА, ГЕОМЕТРИЮ)

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики, для которых характерны алгоритмичность, использование точных количественных оценок, сочетание индуктивного и дедуктивного подходов; овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных дисциплин (физики и информатики) и дисциплин общепрофессионального цикла (теории вероятностей, математической статистики, технической механики, инженерной графики); развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности; воспитание средствами математики культуры личности, понимания
---------------------------------	--

	значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Не установлены ФГОС СОО
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать/понимать:</u></p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;</p> <p>вероятностный характер различных процессов окружающего мира.</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений; сравнивать числовые выражения;</p> <p>находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;</p> <p>выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;</p> <p>вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;</p> <p>определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;</p> <p>строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;</p> <p>использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;</p> <p>находить производные элементарных функций;</p> <p>использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;</p> <p>применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;</p> <p>вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;</p> <p>решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;</p> <p>использовать графический метод решения уравнений и неравенств;</p> <p>изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств</p>

	<p>и систем с двумя неизвестными;</p> <p>составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.</p> <p>решать простейшие комбинаторные задачи с использованием известных формул;</p> <p>вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;</p> <p>распознавать на чертежах и моделях пространственные формы;</p> <p>соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;</p> <p>описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве;</p> <p>анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;</p> <p>изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;</p> <p>строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;</p> <p>решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);</p> <p>использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;</p> <p>проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p><u>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</u></p> <p>для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.</p> <p>для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.</p> <p>решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.</p> <p>для построения и исследования простейших математических моделей;</p> <p>для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;</p> <p>анализа информации статистического характера.</p> <p>для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;</p> <p>вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В программе учебный материал представлен в форме чередующегося развертывания основных содержательных линий: алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач; теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и</p>

	<p>расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи; линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин; геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач; стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.</p> <p>Профильная составляющая отражается в требованиях к подготовке обучающихся в части: общей системы знаний: содержательные примеры использования математических идей и методов в деятельности техника - земельно-имущественных отношений; умений: различие в уровне требований к сложности применяемых алгоритмов; практического использования приобретенных знаний и умений: индивидуального учебного опыта в построении математических моделей, выполнении исследовательских и проектных работ.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.05 ИСТОРИЯ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмыслиения ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин; развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами; освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе; овладение умениями и навыками
---------------------------------	--

	поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации; формирование исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Не установлены ФГОС СОО
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать/понимать:</u></p> <p>основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;</p> <p>периодизацию всемирной и отечественной истории;</p> <p>современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;</p> <p>особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;</p> <p>основные исторические термины и даты;</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);</p> <p>различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;</p> <p>устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;</p> <p>представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;</p> <p><u>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</u></p> <p>определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;</p> <p>использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;</p> <p>соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;</p> <p>осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Объектом изучения являются основные ступени историко-цивилизационного развития России и мира в целом. Проводится сравнительное рассмотрение отдельных процессов и явлений отечественной и всеобщей истории, таких, как социально-экономические и политические отношения в странах Европы и на Руси в раннее Средневековье, политическая раздробленность и формирование централизованных государств, отношения светской и церковной властей, история сословно-представительных органов, становление абсолютизма, индустриализация и др. Раскрываются не только внутренние, но и внешние факторы, влиявшие на развитие

	страны. Сравнительный анализ позволяет сопоставить социальные, экономические и ментальные структуры, политические и правовые системы, культуру и повседневную жизнь России и зарубежных стран. Особое значение придается роли нашей страны в контексте мировой истории XX—XXI вв. Значительная часть материала посвящена роли географической среды и климата, путей и средств сообщения, особенностям организации поселений и жилищ, одежды и питания, то есть тому, что определяет условия жизни людей. Обращается внимание на формы организации общественной жизни (от семьи до государства) и «механизмы» их функционирования. Знакомство с религиозными и философскими системами осуществляется с точки зрения «потребителя», то есть общества их исповедующего, показывается, как та или иная религия или этическая система определяла социальные ценности общества. Важное значение придается освещению «диалога» цивилизаций, который представлен как одна из наиболее характерных черт всемирно-исторического процесса XIX—XXI вв. Подобный подход позволяет избежать дискретности и в изучении новейшей истории России.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачёт

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью; овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ	Не установлены ФГОС СОО

ДИСЦИПЛИНЫ	
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать/понимать:</u></p> <p>влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;</p> <p>правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</p> <p>выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;</p> <p>проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;</p> <p>преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;</p> <p>выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</p> <p>осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</p> <p>выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;</p> <p><u>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</u></p> <p>повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;</p> <p>подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;</p> <p>организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;</p> <p>активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Рабочая программа дисциплины направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций. Программа состоит из практической части, которая предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий. Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: ознакомление обучающихся с основами валеологии; формирование установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья и профессиональной активности; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации обучающихся, на которых по результатам тестирования помогает определить индивидуальную двигательную нагрузку с оздоровительной и профессиональной направленностью. Учебно-тренировочные занятия</p>

	содействуют развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма, укреплению здоровья обучающихся, а также предупреждению и профилактике профессиональных заболеваний. Для организации учебно-тренировочных занятий обучающихся в программу включены обязательные виды спорта (легкая атлетика, кроссовая подготовка, лыжи, плавание, гимнастика, спортивные игры).
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, сдача контрольных нормативов, зачет
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачёт

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: 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.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Не установлены ФГОС СОО
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать/понимать:</u> 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

	<p>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;</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>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.</p> <p><u>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</u></p> <p>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.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Основными содержательными модулями программы являются: обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья; государственная система обеспечения безопасности населения; основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний и здорового образа жизни. В соответствии с Законом Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе» изучение раздела «Основы обороны государства и воинская обязанность» является обязательным только для лиц мужского пола. Кроме того, в конце учебного года для обучающихся мужского пола проводятся пятидневные учебные сборы (40 часов), сочетающие разнообразные формы организации теоретических и практических занятий. Для девушек в программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний и здорового образа жизни». В итоге, у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения; девушки получают сведения в области медицины, здорового образа жизни, оказания первой медицинской помощи при различных травмах.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, зачет
ФОРМЫ ИТОГОВОГО	дифференцированный зачёт

КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.08 АСТРОНОМИЯ**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: объяснение причин тех астрономических явлений, которые наблюдаются в повседневной жизни (смена дня и ночи, смена времен года, метеоры, солнечные и лунные затмения, движение Луны, Солнца и звезд по небу и пр.); иллюстрация того, как «работают» известные законы физики вне Земли. Знакомство с физической картиной мира, с пространственно-временными масштабами наблюдаемой Вселенной; знакомство с быстро развивающейся «космической» сферой деятельности человечества (наука, экономика, оборона); развитие общей культуры и кругозора учащихся. Представление о месте Земли и Человека во Вселенной; удовлетворение естественной юношеской любознательности, воспитание интереса к науке (не только к астрономии) и уважения к ней.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Не установлены ФГОС СОО
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать/понимать:</u></p> <p>особенности астрономии как науки, решаемые ею задачи; имена выдающихся ученых прошлого, заложивших основу астрономических знаний; специфику астрономических исследований; основные элементы небесной сферы; понятия горизонтальных и экваториальных координат светил; связь смены сезонов года с годовым движением Земли вокруг Солнца; объяснение фаз Луны; принципы, лежащие в основе составления календарей; понятие астрономической единицы; гелиоцентрическую картину строения Солнечной системы; конфигурации внутренних и внешних планет; законы движения планет: форму траекторий искусственных спутников Земли и межпланетных космических аппаратов;</p> <p>возможность использования спектрального анализа для изучения небесных объектов; принцип работы, назначение и возможности телескопов;</p> <p>причины возникновения приливных сил и их влияние на движение тел Солнечной системы; различные характеристики тел Солнечной системы; причины образования кратеров на твердых поверхностях тел Солнечной системы;</p> <p>понятия: звездной величины, параллакса, светимости; понятия солнечной постоянной, конвекции, конвективной зоны, фотосфера, гранул, хромосфера; солнечной короны, протуберанца, солнечных вспышек, солнечных пятен, солнечного ветра; связь между различными физическими характеристиками звезд: температура, светимость, звездная величина, цвет, масса, средняя плотность, размер; связь земных явлений с активностью Солнца; методы определения расстояний до звезд (методы геометрического и спектрального параллакса, метод цефеид); особенности физического состояния вещества</p>

	<p>внутри звезд; источники энергии звезд; наблюдаемые особенности компактных звезд: белых карликов и нейтронных звезд; представление о двойных и кратных звездах и о тесных двойных системах; представление о переменности блеска звезд, о новых и сверхновых звездах; характер и конечную стадию эволюции Солнца и более массивных звезд;</p> <p>понятия Млечного Пути, Галактики, рассеянных и шаровых звездных скоплений, светлых и темных туманностей, космических лучей, конденсации, характер движения звезд и газа в Галактике; общие представления о размере и структуре Галактики, направление на центр Галактики; представление об образовании звезд;</p> <p>понятия эллиптических, спиральных и неправильных галактик; скоплений галактик; радиогалактик; квазаров; реликтового излучения; закон Хаббла; характер расширения Вселенной, о возможностях наблюдения галактик в далеком прошлом (на больших «красных смещениях»);</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>находить на небе ярчайшие звезды; работать со звездной картой (определять координаты звезд, положение Солнца в любой день года, видимую область небесной сферы для данной широты в заданное время года и суток);</p> <p>решать задачи на определение: высоты светила в моменты кульминации; условия видимости звезд с известными экваториальными координатами; географической широты точек земной поверхности по высоте кульминации звезд; условия наступления затмений Луны и Солнца;</p> <p>решать задачи на определение: расстояний до небесных тел и их параллаксов; решать задачи на использование формул: законов Кеплера; закона всемирного тяготения; 1-й (круговой) и 2-й (параболической) космических скоростей;</p> <p>решать задачи на использование эффекта Доплера и закона Вина; оценивать предельную (дифракционную) разрешающую способность телескопов;</p> <p>пользоваться астрономическим календарем для получения сведений о движении и возможностях наблюдения тел Солнечной системы; находить яркие планеты на небе во время наблюдений;</p> <p>решать задачи на определение расстояний до звезд, на связь между светимостью, радиусом и температурой звезды;</p> <p>объяснить смысл понятий «расширяющаяся Вселенная» и «реликтовое излучение».</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	В содержание программы включены 6 разделов: Введение в астрономию; Практические основы астрономии; Строение солнечной системы; Физическая природа тел солнечной системы; Солнце и звезды; Строение и эволюция Вселенной. При отборе содержания использован культурнообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические занятия

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.09 Родная литература

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: воспитание ценностного отношения к родной литературе как хранителю культуры; включение в культурно-языковое поле своего народа; приобщение к литературному наследию своего народа; формирование причастности к свершениям и традициям своего народа, осознание исторической преемственности поколений, своей ответственности за сохранение культуры народа; формирование общего представления об историко-литературном процессе; обогащение активного и потенциального словарного запаса, развитие у обучающихся культуры владения родным языком во всей полноте его функциональных возможностей в соответствии с нормами устной и письменной речи, правилами речевого этикета; получение знаний о родном языке как системе и как развивающемся явлении, о его уровнях и единицах, о закономерностях его функционирования, освоение базовых понятий лингвистики, формирование аналитических умений отношении языковых единиц и текстов разных функционально-смысловых типов и жанров; поиск, систематизация и использование необходимой информации, в том числе в сети Интернет.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Не установлены ФГОС СОО
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать/понимать:</u> образную природу словесного искусства; содержание изученных литературных произведений; основные факты жизни и творчества региональных поэтов и писателей; творчество писателей, произведения которых имеют отношение к Тамбовской области; <u>уметь:</u> воспроизводить содержание литературного произведения; анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности

	<p>композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения; соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы родной литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи; определять род и жанр произведения; сопоставлять литературные произведения; выявлять авторскую позицию; выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения; аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению; писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы.</p> <p><u>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • расширения кругозора, развития речи.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Введение</p> <p>Раздел 1. Родная литература XIX века</p> <p>Тема 1.1. Родная литература первой половины XIX века</p> <p>Тема 1.2. Родная литература второй половины XIX века.</p> <p>Раздел 2. Родная литература XX века</p> <p>Тема 2.1 Родная литература на рубеже веков.</p> <p>Тема 2.2. Родная литература первой половины XX века</p> <p>Тема 2.3 Поэты и писатели Тамбовской области</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.10 ХИМИЯ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: освоение знаний о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях; овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов; развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе
---------------------------------	---

	компьютерных; воспитание убежденности позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде; применение полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, на производстве и в сельском хозяйстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Не установлены ФГОС СОО
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать/понимать</u>:</p> <p>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;</p> <p>основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;</p> <p>основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;</p> <p>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, метanol и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахарины (глюкоза), дисахарины (сахароза), полисахарины (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;</p> <p><u>уметь</u>:</p> <p>называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;</p> <p>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;</p> <p>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;</p>

	<p><u>объяснять</u>: 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;</p> <p>выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;</p> <p><u>проводить</u>: 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;</p> <p><u>связывать</u>: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;</p> <p><u>решать</u>: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</p> <p>для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;</p> <p>определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;</p> <p>экологически грамотного поведения в окружающей среде;</p> <p>оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;</p> <p>безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;</p> <p>приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;</p> <p>критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	В содержание программы включены 2 раздела: Общая и неорганическая химия; Органическая химия. Специфика изучения химии при овладении профессиями и специальностями технического профиля отражена в каждой теме раздела «Содержание учебной дисциплины» в рубрике «Профильные и профессионально значимые элементы содержания». В программе теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными опытами и практическими работами. При изучении химии определенное место отводится химическому эксперименту. Он открывает возможность формировать у обучающихся специальные предметные умения работать с веществами, выполнять простые химические опыты, учит безопасному и экологически грамотному обращению с веществами, материалами и процессами в быту и на производстве.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, лабораторные и практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.11 БИОЛОГИЯ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: освоение знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид); истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; о методах научного познания; овладение умениями обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности, в развитии современных сельскохозяйственных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации; воспитание убежденности в возможности познания живой природы в целях повышения уровня технологий в сельском хозяйстве, интенсификации всех производственных процессов; необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем; использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к здоровью других людей и собственному здоровью; для обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Не установлены ФГОС СОО
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать/понимать:</u> 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;

	<p>биологическую терминологию и символику;</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной 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, изменяемость 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; описывать особенности видов по морфологическому критерию;</p> <p>выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;</p> <p>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;</p> <p>анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;</p> <p>находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;</p> <p><u>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</u></p> <p>для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;</p> <p>оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В содержание программы включены 6 разделов: Учение о клетке; Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов; Основы генетики и селекции; Эволюционное учение; Основы экологии; Бионика. Основу содержания программы составляют следующие ведущие идеи: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера). В рабочей программе отражены важнейшие задачи, стоящие перед биологической наукой, решение которых направлено на рациональное</p>

	<p>природопользование, охрану окружающей среды и здоровья людей.</p> <p>Раздел I. Общие биологические явления и методы их исследования.</p> <p>Тема 1.1. Основные свойства жизни. Общие свойства живых систем.</p> <p>Тема 1.2. Структурные уровни организации жизни. Методы биологических исследований.</p> <p>Раздел 2. Биосферный уровень организации.</p> <p>Тема 2.1. Учение о биосфере.</p> <p>Раздел 3. Биогеоценотический уровень организации жизни.</p> <p>Тема 3.1. Биогеоценоз как особый уровень организации жизни.</p> <p>Тема 3.2. Искусственные биогеоценозы – агробиоценозы.</p> <p>Раздел 4. Популяционно-видовой уровень жизни.</p> <p>Тема 4.1. Вид, его критерии и структура.</p> <p>Тема 4.2. Микроэволюция и факторы эволюции.</p> <p>Тема 4.3. Искусственный отбор и его роль в увеличении биологического разнообразия на Земле</p> <p>Тема 4.4. Изучение результатов искусственного отбора.</p> <p>Тема 4.5. Виообразование – процесс возникновения новых видов на Земле.</p> <p>Происхождение человека.</p> <p>Тема 4.6. Учение об эволюции и его значение.</p> <p>Тема 4.7. Основные направления эволюции.</p> <p>Тема 4.8. Изучение приспособленности растений к среде обитания.</p> <p>Тема 4.9. Изучение ароморфозов у растений.</p> <p>Раздел 5. Организменный уровень жизни.</p> <p>Тема 5.1. Живой организм как биологическая система</p> <p>Тема 5.2. Онтогенез.</p> <p>Тема 5.3. Генетика – наука о наследовании свойств организмов.</p> <p>Тема 5.4. Решение задач на моногибридное скрещивание.</p> <p>Тема 5.6. Наследование признаков при дигибридном и полигибридном скрещивании.</p> <p>Тема 5.7. Решение задач на дигибридное скрещивание.</p> <p>Тема 5.8. Решение задач на анализирующее скрещивание.</p> <p>Тема 5.9. Наследование при взаимодействии генов.</p> <p>Тема 5.10. Решение задач на неполное доминирование признака.</p> <p>Тема 5.11. Генетика пола и наследование, сцепленное с полом.</p> <p>Тема 5.12. Изменчивость – важнейшее свойство организмов.</p> <p>Тема 5.13. Выявление статистических закономерностей модификационной изменчивости.</p> <p>Тема 5.14. Наследственная изменчивость и ее типы.</p> <p>Тема 5.10. Генетические основы селекции.</p> <p>Раздел 6. Клеточный уровень организации жизни.</p> <p>Тема 6.1. Цитоплазма и ее структурные компоненты.</p> <p>Тема 6.2. Ядерная система клетки.</p> <p>Тема 6.3. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.</p> <p>Тема 6.4. Деление клетки.</p> <p>Тема 6.5. Изучение последовательности фаз митоза в клетках кончика корня лука.</p> <p>Раздел 7. Молекулярный уровень организации жизни.</p> <p>Тема 7.1. Основные химические соединения живой материи.</p> <p>Тема 7.2. Биосинтез белка.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, уроки, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование

ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен
--	---------

ДУД. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДУД.00 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: развитие личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации; воспитание гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации; овладение системой знаний об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина; овладение умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства; формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Не установлены ФГОС СОО
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знати/понимать:</u> биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений; тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов; необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования; <u>уметь:</u> характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития; анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя 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

	<p>социальных объектов (включая взаимодействия 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;</p> <p>осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;</p> <p>оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;</p> <p>формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;</p> <p>подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;</p> <p>применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;</p> <p><u>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</u></p> <p>успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;</p> <p>совершенствования собственной познавательной деятельности;</p> <p>критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;</p> <p>решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;</p> <p>ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;</p> <p>предвидения возможных последствий определенных социальных действий;</p> <p>оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;</p> <p>реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;</p> <p>осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В содержание интегрированного курса программы включен материал по основам философии, экономики, социологии, политологии и права. Особое место в программе занимают сведения о современном российском обществе, об актуальных проблемах развития мирового сообщества на современном этапе, о роли морали, религии, науки и образования в жизни человеческого общества, чертах и признаках современной цивилизации. Особенностью данной программы является повышенное внимание к изучению ключевых тем и понятий социальных дисциплин, а также вопросов, тесно связанных с повседневной жизнью. На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как сложные теоретические понятия и</p>

	положения социальных дисциплин, специфические особенности социального познания, законы общественного развития, особенности функционирования общества как сложной динамично развивающейся самоорганизующейся системы.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, анализ газетных или журнальных статей, эссе
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачёт

ОГСЭ. ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: развитие у обучающегося интереса к фундаментальным знаниям, стимулирование интереса к философским оценкам исторических событий и фактов действительности, усвоение идеи единства историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u> : ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста; определить значение философии как отрасли духовной культуры для

	<p>формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;</p> <p>определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей;</p> <p>сформулировать представление об истине и смысле жизни.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>основные категории и понятия философии;</p> <p>роль философии в жизни человека и общества;</p> <p>основы философского учения о бытии;</p> <p>сущность процесса познания;</p> <p>основы научной, философской и религиозной картин мира;</p> <p>об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</p> <p>о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Тема 1 Основные понятия и предмет философии</p> <p>Тема 2 Философия Древнего мира и средневековая философия</p> <p>Тема 3 Философия Возрождения и Нового времени</p> <p>Тема 4 Философия XIX – XXвв.</p> <p>Тема 5 Этика и социальная философия</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, уроки
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, семинар
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмыслиения важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX - начала XXI вв.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды</p>

	(подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u> : ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u> : основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и 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.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	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 века 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.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, семинар
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной); развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному
---------------------------------	--

	изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота; использование иностранного языка для эффективного выполнения поставленных профессиональных задач
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>OK 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>OK 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>OK 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>OK 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>OK 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>OK 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>OK 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>OK 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>OK 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) и иностранных текстов профессиональной направленности.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Раздел 1 Основной курс базовой подготовки</p> <p>Тема 1.1 Здоровье, спорт, здоровый образ жизни</p> <p>Тема 1. 2 Досуг</p> <p>Тема 1.3 Средства массовой информации</p> <p>Тема 1.4 Природа и человек (климат, погода, экология)</p> <p>Тема 1.5 Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование</p> <p>Тема 1.6 Культурные и национальные традиции, обычаи и праздники</p> <p>Тема 1.7 Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)</p> <p>Тема 1.8 Научно-технический прогресс</p> <p>Тема 1.9 Отдых, каникулы</p>

	Тема 1.10 Государственное устройство, правовые институты Тема 1.11 Профессии, карьера Раздел 2 Экономический иностранный язык Тема 2.1 Экономический английский (немецкий) Тема 2.2 Деловая корреспонденция. Работа с текстами профессиональной направленности.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы, зачет
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: 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 специальными-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u> : всесторонне физически укреплять здоровье для достижения жизненных и профессиональных целей. В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u> : особенности сохранения и укрепления здоровья; способы правильного формирования и всестороннего развития организма; поддержание высокой работоспособности в любых условиях.

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Раздел 1 Научно-методические основы формирования физической культуры личности</p> <p>Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.</p> <p>Раздел 2 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности</p> <p>Тема 2.1 Общая физическая подготовка</p> <p>Тема 2.2 Лёгкая атлетика.</p> <p>Тема 2.3 Спортивные игры.</p> <p>Тема 2.4 Аэробика (девушки) (одна из двух тем)</p> <p>Тема 2.5 Атлетическая гимнастика (юноши) (одна из двух тем)</p> <p>Тема 2.6 Лыжная подготовка</p> <p>Раздел 3 Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)</p> <p>Тема 3.1 Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</p> <p>Тема 3.2 Военно-прикладная физическая подготовка.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, сдача контрольных нормативов, зачет
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

ЕН. МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ ЦИКЛ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 МАТЕМАТИКА

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики, для которых характерны алгоритмичность, использование точных количественных оценок, сочетание индуктивного и дедуктивного подходов; овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в профессиональной деятельности.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в</p>

	<p>профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</p> <p>решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;</p> <p>основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;</p> <p>основы интегрального и дифференциального исчисления.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Раздел 1 Математический анализ</p> <p>Тема 1.1 Дифференциальное и интегральное исчисление</p> <p>Тема 1.2 Дифференциальные уравнения</p> <p>Тема 1.3 Ряды</p> <p>Раздел 2 Основы дискретной математики</p> <p>Тема 2.1 Множества и отношения</p> <p>Тема 2.2 Основные понятия теории графов</p> <p>Раздел 3 Линейная алгебра</p> <p>Тема 3.1 Матрицы</p> <p>Тема 3.2 Системы линейных уравнений</p> <p>Раздел 4 Теория комплексных чисел</p> <p>Раздел 5 Теория вероятностей и математическая статистика</p> <p>Тема 5.1 Вероятность</p> <p>Тема 5.2 Случайная величина, её функция распределения</p> <p>Тема 5.3 Числовые характеристики случайной величины</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: изучение особенностей взаимодействия общества и природы; природоресурсного потенциала, принципов и методов рационального природопользования; размещения производства и проблемы отходов; понятий мониторинга окружающей среды,
---------------------------------	--

	экологического регулирования, прогнозирования последствий природопользования; правовых и социальных вопросов природопользования; охраняемых природных территорий; концепции устойчивого развития; международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.</p> <p>ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.</p> <p>ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).</p> <p>ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.</p> <p>ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.</p> <p>ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.</p> <p>ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.</p> <p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.</p>

	<p>ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</p> <p>анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</p> <p>соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;</p> <p>особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</p> <p>об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</p> <p>принципы и методы рационального природопользования;</p> <p>методы экологического регулирования;</p> <p>принципы размещения производств различного типа;</p> <p>основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</p> <p>понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</p> <p>правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</p> <p>принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</p> <p>природоресурсный потенциал Российской Федерации;</p> <p>охраняемые природные территории.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Раздел 1 Взаимодействие природы и общества.</p> <p>Тема 1.1 Современное состояние окружающей среды в России.</p> <p>Тема 1.2. Антропогенное воздействие на природу.</p> <p>Тема 1.3. Экологические кризисы и катастрофы.</p> <p>Раздел 2 Природные ресурсы и рациональное природопользование.</p> <p>Тема 2.1 Природные ресурсы и рациональное природопользование</p> <p>Тема 2.2 Принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды</p> <p>Тема 2.3 Источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природных средах</p> <p>Тема 2.4 Мониторинг окружающей среды.</p> <p>Раздел 3 Охрана окружающей среды.</p> <p>Тема 3.1 Рациональное использование и охрана атмосферы.</p> <p>Тема 3.2 Рациональное использование и охрана водных ресурсов.</p> <p>Тема 3.3 Рациональное использование и охрана недр</p> <p>Раздел 4 Нормативно-правовые вопросы.</p> <p>Тема 4.1 Охрана ландшафтов.</p> <p>Тема 4.2 Государственные и общественные мероприятия по охране</p>

	<p>окружающей среды.</p> <p>Тема 4.3 Правовые основы и социальные вопросы защиты среды обитания.</p> <p>Тема 4.4.Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.03 ХИМИЯ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: изучение теории химического строения органических веществ; теоретических основ и сущности методов кислотно-основного, окислительно-восстановительного титрования и метода комплексонометрии; приготовление рабочих растворов; сущности физико-химических методов анализа и их преимущества; теоретические основы и сущность фотометрического, хроматографического, рефрактометрического, поляриметрического и потенциометрического анализов; основ химической термодинамики; приложение законов термодинамики к химическим процессам; свойств растворов неэлектролитов; диффузии и осмоса; фотохимических реакций; катализа; сорбции; адсорбция; дисперсных систем.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.</p>

	<p>ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.</p> <p>ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.</p> <p>ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).</p> <p>ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.</p> <p>ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.</p> <p>ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.</p> <p>ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.</p> <p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</p> <p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p> <p>описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</p> <p>проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реагенты и аппаратуру;</p> <p>проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p>выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>основные понятия и законы химии;</p> <p>теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</p> <p>понятие химической кинетики и катализа;</p> <p>классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p> <p>обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p> <p>окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</p>

	<p>гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Раздел 1 Органическая химия</p> <p>Тема 1.1. Углеводороды</p> <p>Тема 1.2. Производные углеводородов</p> <p>Тема 1.3. Биоорганические соединения</p> <p>Раздел 2. Физическая и коллоидная химия</p> <p>Тема 2.1. Теоретические основы физической и коллоидной химии</p> <p>Тема 2.2. Понятие химической кинетики и катализа</p> <p>Тема 2.3. Тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения</p> <p>Тема 2.4. Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений</p> <p>Тема 2.5. Дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов</p> <p>Тема 2.6. Роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах.</p> <p>Раздел 3 Аналитическая химия</p> <p>Тема 3.1 Теоретические основы аналитической химии</p> <p>Тема 3.2 Качественный анализ</p> <p>Тема 3.3 Количественный анализ</p> <p>Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, лабораторные и практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

ОП. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Цели изучения дисциплины: формирование базовых знаний, необходимых для освоения общепрофессиональных дисциплин: изучение основных правил построения чертежей и схем; способов графического представления пространственных образов; основных положений конструкторской, технологической и другой нормативной документации.</p>
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>OK 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>OK 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>OK 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>OK 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>OK 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>OK 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>OK 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>OK 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>OK 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.</p> <p>ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.</p> <p>ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).</p> <p>ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.</p> <p>ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.</p> <p>ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.</p> <p>ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.</p> <p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных</p>

	<p>напитков.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><u>иметь практический опыт</u>: чтения чертежей отдельных деталей, сборочных чертежей и схем.</p> <p><u>уметь</u>:</p> <p>выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;</p> <p>выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;</p> <p>выполнять чертежи технических деталей в ручной и машинной графике;</p> <p>читать чертежи и схемы;</p> <p>оформлять технологическую и конструкторскую документацию в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.</p> <p><u>знать</u>:</p> <p>законы, методы и приемы проекционного черчения;</p> <p>правила выполнения и чтения конструкторской и технологической документации;</p> <p>правила оформления чертежей, геометрические построения и правила вычерчивания технических деталей;</p> <p>способы графического представления технологического оборудования и выполнения технологических схем;</p> <p>требования стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технической документации (ЕСТД) к оформлению и составлению чертежей и схем.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Введение</p> <p>Раздел 1 Графическое оформление чертежей</p> <p>Тема 1.1 Линии чертежа и выполнение надписей на чертежах.</p> <p>Тема 1.2 Приемы вычерчивания контуров технических деталей.</p> <p>Тема 1.3 Уклон. Конусность. Лекальные кривые.</p> <p>Раздел 2 Основы начертательной геометрии и проекционное черчение</p> <p>Тема 2.1 Метод проекций. Эпюор Монжа. Точка и прямая. Плоскость. Способы преобразования проекций. Аксонометрические проекции плоских фигур и геометрических тел.</p> <p>Тема 2.2 Пересечение геометрических тел плоскостями.</p> <p>Тема 2.3 Взаимное пересечение поверхностей геометрических тел.</p> <p>Тема 2.4 Проекции моделей.</p> <p>Раздел 3 Элементы технического рисования</p> <p>Раздел 4 Машиностроительное черчение</p> <p>Тема 4.1 Общие правила построения чертежей. Чертеж как документ ЕСКД. Виды конструкторских документов.</p> <p>Тема 4.2 Выполнение эскизов и рабочих чертежей деталей.</p> <p>Тема 4.3 Винтовые поверхности и резьбовые изделия. Виды резьб, их изображения и обозначения на чертежах.</p> <p>Тема 4.4 Разъемные и неразъемные соединения.</p> <p>Тема 4.5 Передачи и их элементы.</p> <p>Тема 4.6 Чертеж общего вида. Сборочный чертеж.</p>

	Тема 4.7 Чтение сборочных чертежей. Раздел 5 Чертежи и схемы по специальности
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: ознакомление обучающихся с основными понятиями и аксиомами статики, кинематики, динамики; основами расчетов элементов конструкций на прочность при растяжении, сжатии, кручении и изгибе
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.</p> <p>ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.</p> <p>ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.</p>

	<p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).</p> <p>ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.</p> <p>ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.</p> <p>ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.</p> <p>ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.</p> <p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</p> <p>читать кинематические схемы;</p> <p>проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;</p> <p>проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;</p> <p>определять напряжения в конструкционных элементах;</p> <p>производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;</p> <p>определять передаточное отношение.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;</p> <p>типы кинематических пар;</p> <p>типы соединений деталей и машин;</p> <p>основные сборочные единицы и детали;</p> <p>характер соединения деталей и сборочных единиц;</p> <p>принцип взаимозаменяемости;</p> <p>виды движений и преобразующие движения механизмы;</p> <p>виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;</p> <p>передаточное отношение и число;</p> <p>методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Раздел 1 Теоретическая механика</p> <p>Тема 1.1 Основные понятия аксиомы статики</p> <p>Тема 1.2 Плоская система сходящихся сил</p> <p>Тема 1.3 Плоская система произвольно расположенных сил.</p> <p>Тема 1.4 Центр тяжести.</p> <p>Тема 1.5 Кинематика точки. Простейшие движения твердого тела.</p> <p>Тема 1.6 Сложное движение точки и твердого тела</p> <p>Тема 1.7 Основные понятия и аксиомы динамики. Метод кинетостатики.</p> <p>Раздел 2 Сопротивление материалов</p> <p>Тема 2.1 Основные положения сопротивление материалов.</p> <p>Тема 2.2 Растижение и сжатие.</p>

	Тема 2.3 Кручение Тема 2.4 Изгиб Раздел 3 . Детали машин Тема 3.1. Основные положения Тема 3.2 Типы соединений деталей машин. Тема 3.3 Передачи вращательного движения Тема 3.4 Зубчатые передачи Тема 3.5. Червячные передачи. Тема 3.6. Валы и оси. Общие сведения о редукторах.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОННАЯ ТЕХНИКА

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: изучение электрооборудования и электронной техники, применяемых в оборудовании отрасли, методов расчета и измерения основных параметров простых электрических, магнитных и электронных цепей, параметров электрических схем.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.</p> <p>ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных</p>

	<p>изделий.</p> <p>ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.</p> <p>ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).</p> <p>ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.</p> <p>ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.</p> <p>ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.</p> <p>ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.</p> <p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</p> <p>использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;</p> <p>читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;</p> <p>расчитывать параметры электрических, магнитных цепей;</p> <p>пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;</p> <p>подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;</p> <p>собирать электрические схемы.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>способы получения, передачи и использования электрической энергии;</p> <p>электротехническую терминологию;</p> <p>основные законы электротехники;</p> <p>характеристики и параметры электрических и магнитных полей;</p> <p>свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;</p> <p>основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;</p> <p>методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;</p> <p>принцип действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;</p> <p>принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;</p> <p>правила эксплуатации электрооборудования.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Введение</p> <p>Раздел 1 Электротехника</p>

ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 1.1 Электрическое поле Тема 1.2 Электрические цепи постоянного тока Тема 1.3 Электромагнетизм Тема 1.4 Электрические цепи переменного тока Тема 1.5 Трехфазные электрические цепи Тема 1.6 Трансформаторы Тема 1.7 Электрические машины переменного тока Тема 1.8 Электрические машины постоянного тока Тема 1.9 Основы электропривода Тема 1.10 Передача и распределение электрической энергии</p> <p>Раздел 2 Электронная техника</p> <p>Тема 2.1 Полупроводниковые электронные приборы Тема 2.2. Электронные выпрямители и стабилизаторы Тема 2.3 Электронные генераторы и измерительные приборы</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические и лабораторные занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: изучение классификации, морфологии и физиологии микроорганизмов; биохимических процессов, вызываемых микроорганизмами, их использование в пищевых производствах; санитарно-гигиенического контроля производства пищевых продуктов; основ микробиологического и санитарно-гигиенического контроля бродильных производств и виноделия; микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства дрожжей, спирта, ликеро-водочных изделий, пива, безалкогольных напитков, кваса, вина
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и</p>

	<p>личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.</p> <p>ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.</p> <p>ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).</p> <p>ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.</p> <p>ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.</p> <p>ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.</p> <p>ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.</p> <p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</p> <p>работать с лабораторным оборудованием;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>классификацию микроорганизмов;</p> <p>морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p>

	<p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>правила личной гигиены работников пищевых производств.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Раздел 1 Общая микробиология</p> <p>Тема 1.1 Морфология и классификация микроорганизмов</p> <p>Тема 1.2 Метаболизм микроорганизмов.</p> <p>Тема 1.3 Культивирование и рост микроорганизмов.</p> <p>Тема 1.4 Экология микроорганизмов</p> <p>Тема 1.5 Биохимические процессы, используемые в пищевых производствах</p> <p>Раздел 2 Санитария и гигиена</p> <p>Тема 2.1 Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Меры борьбы с насекомыми и грызунами</p> <p>Тема 2.2. Личная гигиена работников предприятий пищевой промышленности</p> <p>Тема 2.3 Понятие об эпидемиологии</p> <p>Тема 2.4 Пищевые отравления, их профилактика</p> <p>Тема 2.5 Санитарно-гигиенические требования к генеральным планам, производственным и бытовым помещениям, размещению и устройству оборудования перерабатывающих предприятий</p> <p>Раздел 3 Специальная микробиология</p> <p>Тема 3.1 Микроорганизмы, используемые в производстве спирта.</p> <p>Тема 3.2. Микробиологические процессы, протекающие при производстве спирта.</p> <p>Тема 3.3 Микроорганизмы – вредители производственных дрожжей, спирта и ликероводочных изделий</p> <p>Тема 3.4 Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль дрожжевого, спиртового, ликерно-водочного и дрожжевого производств</p> <p>Тема 3.5 Микроорганизмы, используемые в производстве пива, кваса.</p> <p>Тема 3.6. Микробиологические процессы, протекающие при сбраживании пивного сусла.</p> <p>Тема 3.7. Микроорганизмы – вредители производства пива, б/а напитков, кваса.</p> <p>Тема 3.8. Микробиологический контроль производства пива, б/а напитков, кваса</p> <p>Тема 3.9. Санитарно-гигиенический контроль производства пива, б/а напитков, кваса</p> <p>Тема 3.10. Микроорганизмы, используемые в производстве вин</p> <p>Тема 3.11. Микроорганизмы- вредители при производстве вин</p> <p>Тема 3.12. Микробиологический контроль производства вин</p> <p>Тема 3.13. Санитарно-гигиенический контроль производства вин.</p>

ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические и лабораторные занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: изучение основ методов измерения средств автоматического контроля технологических процессов; назначение, принцип действия, устройство средств измерения технологических параметров; основ теории регулирования; назначения и принципа действия автоматических регуляторов, регулирующих органов и вспомогательных механизмов; автоматических систем управления технологическими процессами (АСУТП), систем технической диагностики
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.</p> <p>ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.</p>

	<p>ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.</p> <p>ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).</p> <p>ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.</p> <p>ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.</p> <p>ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.</p> <p>ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.</p> <p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</p> <p>использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;</p> <p>проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>понятия о механизации и автоматизации производства, их задачи;</p> <p>принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>классификацию автоматических систем и средств измерений;</p> <p>общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);</p> <p>классификацию технических средств автоматизации;</p> <p>основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;</p> <p>типовые средства измерений, область их применения;</p> <p>типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения;</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Раздел 1 Основы технологических измерений и средства измерения.</p> <p>Тема 1.1 Метрологические основы формирования, обработки и передачи информации</p> <p>Тема 1.2 Основы метрологического обеспечения АСУ ТП</p> <p>Тема 1.3 Средства измерения температуры</p> <p>Тема 1.4 Средства измерения давления</p> <p>Тема 1.5 Средства измерения расхода и количества</p> <p>Тема 1.6 Средства измерения уровня</p>

	<p>Тема 1.7 Средства измерения состава вещества</p> <p>Раздел 2 Основы автоматического регулирования и регуляторы</p> <p>Тема 2.1 Основы теории автоматического регулирования</p> <p>Тема 2.2. Законы регулирования и автоматические регуляторы</p> <p>Тема 2.3 Показатели качества регулирования</p> <p>Тема 2.4 Регулирующие органы (РО) и исполнительные механизмы (ИМ)</p> <p>Тема 2.5 Аппаратные средства микропроцессорной техники</p> <p>Раздел 3 Системы управления технологическими процессами</p> <p>Тема 2.1 Автоматизированные системы управления технологическими процессами</p> <p>Тема 2.2. Функциональные схемы автоматизации</p> <p>Тема 2.3 Принципиальные схемы</p> <p>Тема 2.4 АСУ ТП отрасли.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические и лабораторные занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачёт

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: изучение основных принципов, методов и свойств информационных и телекоммуникационных технологий и приобретение практических умений по их использованию в профессиональной деятельности специалистов.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в</p>

	<p>профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.</p> <p>ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.</p> <p>ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).</p> <p>ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.</p> <p>ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.</p> <p>ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.</p> <p>ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.</p> <p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</p> <p>использовать программное обеспечение в профессиональной деятельности;</p> <p>применять компьютерные и телекоммуникационные средства.</p> <p>работать на компьютере с использованием прикладного программного обеспечения, оценивать возможности его использования.</p> <p>определять задачи, решаемые на АРМ, работать на АРМ и обслуживать его.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>состав, функции и возможности информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>понятие об информации, ее виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве;</p> <p>информационные технологии и отображение в них производственных процессов;</p> <p>экономические затраты на совершенствование информационных систем</p>

	<p>и функционирование информационных технологий; экономический подход к информационным технологиям; назначение, функции и классификацию программного обеспечения компьютера; возможности, основные функции прикладного программного обеспечения офисного приложения современного компьютера; назначение и основные сведения об автоматизированных системах; определение экспертной системы и ее структура. Область эксперта и область пользователя в экспертной системе; проблемно-ориентированные программы; процессы интеграции в информационных системах, их цели, возможности, целесообразность, эффективность.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Введение</p> <p>Раздел 1. Основные принципы, методы и свойства информационных технологий, их эффективность</p> <p>Тема 1.1 Информация и знания</p> <p>Тема 1.2 Информационные технологии</p> <p>Тема 1.3 Телекоммуникационные технологии</p> <p>Раздел 2. Прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в профессиональной деятельности</p> <p>Тема 2.1. Программное обеспечение компьютера</p> <p>Тема 2.2 Прикладное программное обеспечение общего назначения и базы данных.</p> <p>Раздел 3. Автоматизированное рабочее место, их локальные и отраслевые сети.</p> <p>Тема 3.1 Автоматизированные системы</p> <p>Тема 3.2 Автоматизированные рабочие места. АРМ специалистов</p> <p>Раздел 4. Интегрированные информационные системы в профессиональной деятельности</p> <p>Тема 4.1 Интегрированные информационные системы</p> <p>Раздел 5. Проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ по отраслям и сферам деятельности</p> <p>Тема 5.1 Проблемно-ориентированные программы по отраслевым технологиям</p> <p>Раздел 6. Экспертные системы и системы поддержки принятия решений, моделирования и прогнозирования в профессиональной деятельности</p> <p>Тема 6.1 Общие сведения об экспертных системах.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические и лабораторные занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: систематизация у обучающейся системы знаний основ управления качеством объектов промышленности; формирование умений поиска необходимой нормативной документации и работы с ней при решении профессиональных задач.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>OK 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>OK 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>OK 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>OK 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>OK 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>OK 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>OK 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>OK 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>OK 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.</p> <p>ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.</p> <p>ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).</p> <p>ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.</p> <p>ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.</p> <p>ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.</p> <p>ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.</p> <p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и</p>

	<p>безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</p> <p>применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</p> <p>оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</p> <p>приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>основные понятия метрологии;</p> <p>задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</p> <p>формы подтверждения соответствия;</p> <p>основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</p> <p>терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Раздел 1 Метрология</p> <p>Тема 1.1 Основные положения в области метрологии.</p> <p>Тема 1.2 Основы теории измерений.</p> <p>Тема 1.3 Средства измерений.</p> <p>Раздел 2 Стандартизация</p> <p>Тема 2.1 Основные понятия в области стандартизации.</p> <p>Тема 2.2 Допуски и посадки.</p> <p>Тема 2.3 Допуски и посадки резьбовых, шпоночных, шлицевых и зубчатых соединений.</p> <p>Тема 2.4 Нормы геометрической точности. Шероховатость и волнистость поверхности. Размерные цепи.</p> <p>Раздел 3 Качество продукции</p> <p>Тема 3.1 Показатели качества продукции.</p> <p>Тема 3.2 Испытания и контроль продукции.</p> <p>Раздел 4 Сертификация</p> <p>Тема 4.1 Общие сведения о сертификации. Сертификация как процедура подтверждения соответствия.</p> <p>Тема 3.2 Обязательная и добровольная сертификация.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование ,контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО	дифференцированный зачет

КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: формирование у обучающейся системы знаний правовых норм, регулирующих хозяйственную деятельность организаций (предприятий) и правоотношения в процессе профессиональной деятельности
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>OK 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>OK 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>OK 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>OK 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>OK 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>OK 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>OK 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>OK 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>OK 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.</p> <p>ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.</p> <p>ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).</p> <p>ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.</p> <p>ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.</p> <p>ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.</p> <p>ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.</p>

	<p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</p> <p>использовать необходимые нормативно-правовые документы;</p> <p>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</p> <p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>основные положения Конституции Российской Федерации;</p> <p>права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</p> <p>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</p> <p>организационно-правовые формы юридических лиц;</p> <p>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</p> <p>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</p> <p>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</p> <p>право социальной защиты граждан;</p> <p>понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</p> <p>виды административных правонарушений и административной ответственности;</p> <p>нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Тема 1. Основы законодательства Российской Федерации в области информатики.</p> <p>Тема 2. Правовые основы регулирования отношений в сфере информации, информационных технологий и защиты информации.</p> <p>Тема 3. Правовая охрана авторских и смежных прав в сфере информатики.</p> <p>Тема 4. Правовая охрана прав на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации в области информатики.</p> <p>Тема 5. Правовое регулирование отношений, связанных с использованием информационно-коммуникационных сетей.</p> <p>Тема 6. Правовой статус электронного документа. Электронная</p>

	<p>цифровая подпись.</p> <p>Тема 7. Правовое регулирование обеспечения информационной безопасности в сфере информатики.</p> <p>Тема 8. Правовая защита неприкосновенности частной жизни при автоматизированной обработке персональных данных.</p> <p>Информационная безопасность детей.</p> <p>Тема 9. Юридическая ответственность за правонарушения и преступления в информационной сфере.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: ознакомление с теоретическими основами экономического механизма функционирования организаций (предприятий); изучение показателей, характеризующих различные аспекты деятельности организации (предприятия); изучение подходов к оценке эффективности хозяйственной деятельности организации (предприятия).
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.</p>

	<p>ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.</p> <p>ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).</p> <p>ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.</p> <p>ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.</p> <p>ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.</p> <p>ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.</p> <p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</p> <p>рассчитать основные технико-экономические показатели деятельности организаций;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</p> <p>анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>основные положения экономической теории;</p> <p>принципы рыночной экономики;</p> <p>современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</p> <p>механизмы формирования заработной платы;</p> <p>формы оплаты труда;</p> <p>стили управления, виды коммуникаций;</p> <p>принципы делового общения в коллективе;</p> <p>управленческий цикл;</p> <p>особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</p> <p>формы адаптации производства и сбыта к рыночной системе.</p>

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Раздел 1 Введение в современную экономику и общие основы экономических систем</p> <p>Тема 1.1. Экономическая организация производства и типы экономических отношений</p> <p>Тема 1.2 Собственность в системе экономических отношений</p> <p>Тема 1.3 Общая характеристика рыночной экономики</p> <p>Раздел 2 Микроэкономика</p> <p>Тема 2.1 Основы механизма спроса и предложения</p> <p>Тема 2.2. Конкуренция и монополия</p> <p>Тема 2.3 Экономические основы деятельности фирмы и организации бизнеса</p> <p>Тема 2.4 Воспроизведение индивидуального капитала</p> <p>Раздел 3 Введение в макроэкономику</p> <p>Тема 3.1 Национальное хозяйство, его особенности и показатели</p> <p>Раздел 4 Менеджмент и организация работы коллектива исполнителей</p> <p>Тема 4.1 Менеджмент, его сущность характерные черты</p> <p>Раздел 5. Маркетинг в деятельности хозяйственного субъекта</p> <p>Тема 5.1. Маркетинговые исследования</p> <p>Тема 5.2. Механизм инфляции.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ОХРАНА ТРУДА

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: изучение особенностей обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии; формирование умений проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности, использовать экобиозащитную и противопожарную технику
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>

	<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.</p> <p>ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.</p> <p>ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).</p> <p>ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.</p> <p>ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.</p> <p>ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.</p> <p>ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.</p> <p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</p> <p>производить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере своей будущей профессии;</p> <p>разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасные и безвредные условия труда.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>классификацию негативных факторов производственной среды;</p> <p>действие негативных факторов на человека и их нормирование;</p>

	источники негативных факторов и причины их вызывающие; методы и средства защиты от опасных производственных факторов, а именно: физических (вибрация, шум, механического силового действия, инфра- и ультразвука, электромагнитных и ионизирующих излучений); химических и биологических; факторов комплексного характера.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Раздел 1 Индентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды</p> <p>Тема 1.1 Классификация и номенклатура негативных факторов.</p> <p>Тема 1.2 Источники характеристики негативных факторов.</p> <p>Раздел 2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов</p> <p>Тема 2.1 Защита человека от физических негативных факторов.</p> <p>Тема 2.2 Защита человека от химических и биологических факторов.</p> <p>Тема 2.3 Защита человека от опасности механического травмирования.</p> <p>Тема 2.4 Защита человека от опасных факторов комплексного характера.</p> <p>Раздел 3 Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности</p> <p>Тема 3.1 Микроклимат помещений.</p> <p>Тема 3.2 Освещение.</p> <p>Раздел 4 Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда</p> <p>Тема 4.1 Психофизиологические основы безопасности труда.</p> <p>Тема 4.2 Эргономические основы безопасности труда.</p> <p>Раздел 5 Управление безопасностью труда</p> <p>Тема 5.1 Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда.</p> <p>Тема 5.2 Экономические механизмы управления безопасностью труда.</p> <p>Тема 5.3 Первая помощь пострадавшим.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНEDЕЯТЕЛЬНОСТИ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые</p>

ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.</p> <p>ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.</p> <p>ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).</p> <p>ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.</p> <p>ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.</p> <p>ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.</p> <p>ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.</p> <p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>
--------------------------------	--

	ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>принимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>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;</p> <p>основные потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Раздел 1. Гражданская оборона</p> <p>Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.</p> <p>Тема 1.2. Организация гражданской обороны</p> <p>Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.</p> <p>Тема 1.4. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте.</p> <p>Тема 1.5. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах.</p>

	<p>Тема 1.6. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке.</p> <p>Тема 1.7. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке.</p> <p>Раздел 2. Основы военной службы</p> <p>Тема 2.1. Вооружённые Силы России на современном этапе.</p> <p>Тема 2.2. Уставы Вооружённых Сил России.</p> <p>Тема 2.3. Строевая подготовка.</p> <p>Тема 2.4. Огневая подготовка.</p> <p>Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, уроки, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ОСНОВЫ БИОТЕХНОЛОГИИ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: изучение основных свойств и значения углеводов, белков, ферментов и микроорганизмов в бродильных производствах.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u> : составлять уравнения реакции взаимопревращения углеводов. расшифровывать ферменты по классической системе. составлять уравнение спиртового брожения. выбирать вид, род и рассу микроорганизмов для осахаривания

	<p>крахмала, брожения сусла.</p> <p>подбирать дезинфицирующие средства для устранения инфекции на стадиях производства.</p> <p>подбирать нужный вид сырья для производства спирта, пива и вина.</p> <p>рассчитывать количество влаги в зерне и потерю сырья при хранении</p> <p>определять средне-взвешенную сорность и влажность зерна</p> <p>выбирать режим хранения каждого вида сырья.</p> <p>выбирать способ хранения сырья на заводе.</p> <p>выбирать способ исправления воды для каждого вида производства.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>понятие о технологических процессах, их классификацию;</p> <p>роль углеводов в производстве спирта, пива и вина.</p> <p>классификацию углеводов, характеристику всех классов, строение и химический состав, формулы и взаимопревращения.</p> <p>свойства углеводов представителей всех классов.</p> <p>назначение белков в бродильных производствах, классификацию белков, строение простых и сложных белков.</p> <p>роль ферментов в бродильных производствах, классификацию ферментов и ферменты бродильных производств. Свойства ферментов.</p> <p>химизм процессов брожения, роль ферментов при этом.</p> <p>значение микроорганизмов в бродильных производствах, виды используемых микроорганизмов, микроорганизмы, вызывающие инфекцию и борьбу с ними.</p> <p>требования ГОСТа к сырью в бродильных производствах, классификацию сырья, строение, химический состав зерна, картофеля. мелассы, хмеля.</p> <p>требования ГОСТа к сырью безалкогольного производства.</p> <p>требования ГОСТа на солодовое зерно.</p> <p>требования ГОСТа к сырью винодельческого производства.</p> <p>хранение сырья на спиртовых, пивоваренных, винодельческих заводах, режимы, способы.</p> <p>роль воды в бродильных производствах, виды воды, требования к воде технической и питьевой, способы исправления воды.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Раздел 1 Превращение углеводов и белков, ферменты и микроорганизмы бродильных производств.</p> <p>Тема 1.1. Углеводы</p> <p>Тема 1.2 Белковые вещества</p> <p>Тема 1.3 Ферменты</p> <p>Тема 1.4. Химизм спиртового брожения</p> <p>Тема 1.5. Характеристика микроорганизмов</p> <p>Раздел 2 Сырье бродильных производств</p> <p>Тема 2.1 Сырье для спиртового и ликероводочного производства</p> <p>Тема 2.2. Сырье пивоваренного и безалкогольного производства</p> <p>Тема 2.3 Сырье винодельческого производства</p> <p>Тема 2.4 Вода</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольная работа

ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет
--	--------------------------

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТРАСЛИ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся умений ориентироваться в действующем на производстве технологическом оборудовании; пользоваться монтажным и ремонтным инструментом, средствами и приспособлениями; выполнять расчеты: технико-экономические, технологические, кинематические, прочностные и тепловые; анализировать основные неисправности, устанавливать их причины и разрабатывать мероприятия по их устраниению.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</p> <p>составлять схему поточных линий;</p> <p>определять производительность поточных линий;</p> <p>выбирать материалы в зависимости от условий работы;</p> <p>определять состав и свойства материалов по маркировке;</p> <p>выбирать защитные покрытия и методы их нанесения;</p> <p>составлять схемы пароводяного тракта;</p> <p>определять топливный эквивалент;</p> <p>расчитывать производительность и мощность на привод конвейеров, элеваторов, насосов;</p> <p>выбирать системы вентиляции, канализации и водоснабжения промышленных зданий.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>классификацию машин, типы поточных линий с жесткой и гибкой связью, компоновку поточных линий, методику расчета производительности и мощности.</p> <p>металлические конструкционные материалы на основе железа, меди,</p>

	<p>алюминия, олова; коррозию металлов и защиту от нее.</p> <p>энергетическое топливо, топливный эквивалент; технологическую схему получения электроэнергии и теплоты.</p> <p>основные типы котлов, элементы котла; водный режим паровых котлов, накипеобразование и борьба с ним.</p> <p>основные типы компрессоров; холодопроизводительность, холодильные агенты;</p> <p>кожухотрубные и элементные конденсаторы, секционные и панельные испарители; сухой амиачный воздухоохладитель; туннельные и шахтные холодильные камеры;</p> <p>назначение, устройство и применение грузоподъемных машин.</p> <p>ленточные, цепные, шнековые конвейеры, элеваторы, аэрозвольные установки; шестеренные, центробежные, лопастные, плунжерные, винтовые насосы; назначение и область применения; явление электризации элементов аэрозвольтранспортных установок;</p> <p>системы вентиляции и кондиционирования воздуха промышленных зданий; основные элементы и оборудование;</p> <p>систему водоснабжения промышленного предприятия, водопроводные сети, горячее водоснабжение, канализационные сети, обратное водоснабжение.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Раздел 1 Основные сведения о машинах и поточных линиях</p> <p>Тема 1.1. Общие сведения об оборудовании</p> <p>Тема 1.2 Поточные линии</p> <p>Тема 1.3 Конструкционные материалы</p> <p>Раздел 2 Котельные и холодильные установки</p> <p>Тема 2.1 Котельные установки</p> <p>Тема 2.2. Холодильные установки</p> <p>Раздел 3 Подъемно-транспортное оборудование</p> <p>Тема 3.1 Грузоподъемное оборудование</p> <p>Тема 3.2 Транспортирующее оборудование</p> <p>Раздел 4. Санитарно-техническое оборудование.</p> <p>Тема 4.1. Вентиляционная система.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: формирование умений осуществлять контроль технологических процессов начальных этапах производства; использовать результаты контроля сырья, технологического процесса, для оптимизации производства основных видов продуктов бродильных производств и виноделия
---------------------------------	--

КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</p> <p>осуществлять контроль технологических процессов начальных этапах производства;</p> <p>проводить испытания по определению органолептических, физико-химических показателей качества зерна;</p> <p>использовать результаты контроля сырья, технологического процесса, для оптимизации производства основных видов продуктов бродильных производств и виноделия;</p> <p>использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности при работе в технохимической лаборатории.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>организацию работы лаборатории;</p> <p>документацию и отчет лаборатории, основные лабораторные журналы, правила их оформления, ведение и хранение;</p> <p>организацию технохимического контроля на начальных стадиях производства;</p> <p>назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>общие методы и технику выполнения химических анализов; обработку и оценку результатов анализа;</p> <p>приемы безопасной работы в технохимической лаборатории.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Раздел 1 Организация работы в лаборатории, ее задачи и техника безопасности</p> <p>Тема 1.1. Организация работы лаборатории</p> <p>Тема 1.2 Функции и задачи стандартизации и метрологической службы на заводах</p> <p>Тема 1.3 Техника безопасности при работе в лаборатории</p> <p>Раздел 2 Общие методы контроля</p> <p>Тема 2.1 Определение массовой доли влаги зерна</p>

	<p>Тема 2.2. Определение массовой доли сухих веществ в растворах.</p> <p>Тема 2.3 Определение объемной и массовой доли этилового спирта в водно-спиртовом растворе.</p> <p>Тема 2.4 Методы определения массовой доли углеводов</p> <p>Тема 2.5 Методы определения содержания азотистых веществ</p> <p>Тема 2.6 Методы определения кислотности</p> <p>Тема 2.7 Колориметрические методы контроля.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, лабораторные занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели изучения дисциплины: изучение основных закономерностей технологических процессов; методов расчёта и проектирования процессов и аппаратов; физических свойств сырья, продуктов и полуфабрикатов пищевых производств; механических процессов; основных законов гидростатики и гидродинамики; гидромеханические процессы; основ теплопередачи и тепловые процессы; основ массопередачи и массообменные процессы.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ	В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u> : составлять схемы аппаратов с материальными и тепловыми потоками, по которым составляются уравнения материальных и тепловых балансов;

ДИСЦИПЛИНЫ	<p>производить расчёты аппаратов с использованием технической литературы по данным, полученным в производственных условиях; изменять регулируемые параметры рабочего оборудования; выполнять экспериментально-исследовательские работы; обрабатывать и оформлять данные, полученные экспериментальным путём;</p> <p>выбирать наиболее рациональные технологические схемы и типы аппаратов при проектировании новых производств;</p> <p>производить мониторинг новейших научных разработок и принимать активное участие в их скорейшем внедрении в производство;</p> <p>рассчитывать наилучшие технологические режимы действующих производств, добиваться высокой производительности аппаратов и повышения качества продукции.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <p>понятие о технологических процессах, их классификацию;</p> <p>понятие о машине, аппарате, их сравнительную характеристику;</p> <p>основные характеристики сырья и продуктов;</p> <p>требования к аппаратам;</p> <p>основы теории подобия и моделирования;</p> <p>физико-химическую сущность основных процессов пищевых производств (ПП);</p> <p>принцип устройства аппаратов и методы их расчёта;</p> <p>устройство и принцип действия оборудования отрасли и правила его эксплуатации.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Содержание дисциплины:</p> <p>Раздел 1 Основные положения и научные основы дисциплины</p> <p>Тема 1.1 Основные закономерности технологических процессов.</p> <p>Тема 1.2 Технические свойства (ТС) сырья и продуктов.</p> <p>Тема 1.3 Основы теории подобия (ТП) и рационального построения аппаратов</p> <p>Раздел 2 Механические процессы</p> <p>Тема 2.1 Измельчение.</p> <p>Тема 2.2 Сортирование.</p> <p>Тема 2.3 Обработка металлов давлением. Прессование.</p> <p>Раздел 3 Гидромеханические процессы</p> <p>Тема 3.1 Основы гидравлики.</p> <p>Тема 3.2 Разделение жидких неоднородных систем (ЖНС).</p> <p>Тема 3.3 Очистка воздуха и промышленных газов.</p> <p>Тема 3.4 Перемешивание и смешивание.</p> <p>Раздел 4 Тепловые процессы</p> <p>Тема 4.1 Основы теплопередач.</p> <p>Тема 4.2 Нагревание, охлаждение, пастеризация и стерилизация.</p> <p>Тема 4.3 Выпаривание.</p> <p>Тема 4.4 Конденсация.</p> <p>Тема 4.5 Основы холодильной техники.</p> <p>Раздел 5 Массообменные процессы</p> <p>Тема 5.1 Теоретические основы массопередачи.</p> <p>Тема 5.2 Абсорбция.</p> <p>Тема 5.3 Адсорбция.</p> <p>Тема 5.4 Перегонка и ректификация.</p> <p>Тема 5.5 Экстрагирование.</p> <p>Тема 5.6 Кристаллизация.</p>

	Тема 5.7 Сушка. Тема 5.8 Электрофизические методы обработки пищевых продуктов (ЭФМО). Тема 5.9 Мембранные процессы в пищевых производствах.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические и лабораторные занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

ПМ. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ СПИРТОВОГО И ЛИКЕРОВОДОЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Цели изучения профессионального модуля: овладение видом профессиональной деятельности ВПД.1 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.</p> <p>ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического</p>

	<p>производства спирта и ликероводочных изделий.</p> <p>ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><u>иметь практический опыт:</u></p> <p>эксплуатации оборудования спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>выполнение основных ручных и механизированных технологических операций спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией;</p> <p>определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;</p> <p>проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества, выпускаемой продукции;</p> <p>соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</p> <p>производить расчеты производительности оборудования;</p> <p>осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>об основных направлениях и перспективах спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>основные виды спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>сущность технологических процессов спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</p> <p>виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила её маркирования;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;</p> <p>назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ	Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение междисциплинарного курса МДК 01.01. Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства и

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>производственную практику ПП.01.01. Производственная практика проводится на предприятиях концентрированно после освоения теоретических разделов профессионального модуля. После изучения модуля и прохождения практики проводится квалификационный экзамен.</p> <p>Содержание междисциплинарного курса «Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства»:</p> <p>Раздел 1 Реализация технологии спиртового и ликероводочного производства</p> <p>Тема 1.1. Основные виды спиртового и ликероводочного производства</p> <p>Тема 1.2. Требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции</p> <p>Тема 1.3. Сущность технологических процессов спиртового и ликероводочного производства</p> <p>Тема 1.4. Виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования.</p> <p>Тема 1.5. Утилизация отходов спиртового и ликероводочного производства.</p> <p>Раздел 2 Эксплуатация оборудования при реализации технологии спиртового и ликероводочного производства</p> <p>Тема 2.1. Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства</p> <p>Тема 2.2. Оборудование для хранения сырья</p> <p>Тема 2.3. Оборудование для подготовки сырья</p> <p>Тема 2.4 . Оборудование для производства солода</p> <p>Тема 2.5. Оборудование для культивирования плесневых грибов</p> <p>Тема 2.6. Оборудование для разваривания, осахаривания и брожения крахмалосодержащего сырья</p> <p>Тема 2.7. Оборудование для перегонки и ректификации спирта</p> <p>Тема 2.8. Оборудование для производства спирта из мелассы</p> <p>Тема 2.9. Оборудование для производства жидкой двуокиси углерода</p> <p>Тема 2.10. Оборудование для производства хлебопекарных и кормовых дрожжей</p> <p>Тема 2.11. Оборудование для производства ликероводочных изделий</p> <p>Тема 2.12. Оборудование линий упаковки.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические и лабораторные занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен, зачет, квалификационный экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ	Цели изучения профессионального модуля: овладение видом
----------------------	---

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	профессиональной деятельности ВПД.2 Ведение технологических процессов винодельческого производства
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.</p> <p>ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).</p> <p>ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.</p> <p>ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.</p> <p>ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><u>иметь практический опыт:</u> эксплуатации оборудования винодельческого производства; выполнения основных ручных и механизированных технологических операций винодельческого производства; оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;</p> <p><u>уметь:</u> вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией; определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции; проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и</p>

	<p>производственных линий; производить расчеты производительности оборудования; осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>об основных направлениях и перспективах винодельческого производства;</p> <p>основные виды винодельческого производства;</p> <p>сущность технологических процессов винодельческого производства;</p> <p>требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</p> <p>виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции винодельческого производства;</p> <p>принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;</p> <p>назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий винодельческого производства;</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</p>	<p>Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение междисциплинарного курса МДК 02.01. Технология и оборудование винодельческого производства и производственную практику ПП.02.01. Производственная практика проводится на предприятиях концентрированно после освоения теоретических разделов профессионального модуля. После изучения модуля и прохождения практики проводится квалификационный экзамен.</p> <p>Содержание междисциплинарного курса «Технология и оборудование винодельческого производства»:</p> <p>Раздел 1 Реализация технологии винодельческого производства</p> <p>Тема 1.1 Основные направления и перспективы развития винодельческого производства.</p> <p>Тема 1.2 Основные виды винодельческого производства.</p> <p>Тема 1.3 Требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции.</p> <p>Тема 1.4 Сущность технологических процессов винодельческого производства.</p> <p>Тема 1.5 Виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования.</p> <p>Раздел 2. Эксплуатация оборудования при реализации технологии винодельческого производства</p> <p>Тема 2.1 Оборудование для доставки, приема и переработки сырья.</p> <p>Тема 2.2 Оборудование для производства виноматериалов и вин различных типов.</p> <p>Тема 2.3 Оборудование для хранения и транспортировки виноматериалов и вин.</p> <p>Тема 2.4 Оборудование для переработки вторичных продуктов</p>

	<p>Виноделия.</p> <p>Тема 2.5 Оборудование для физико-механической обработки.</p> <p>Тема 2.6 Оборудование для теплофизической обработки технологических продуктов виноделия.</p> <p>Тема 2.7 Оборудование для подготовки посуды, фасование, оформление продукции</p> <p>Тема 2.8 Оборудование для механизации ПРТС работ электронасосные агрегаты</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические и лабораторные занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен, зачет, квалификационный экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПИВОВАРЕННОГО И БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Цели изучения профессионального модуля: овладение видом профессиональной деятельности ВПД.3 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.</p> <p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и</p>

	<p>безалкогольных напитков.</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><u>иметь практический опыт:</u></p> <p>эксплуатации оборудования производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией;</p> <p>определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;</p> <p>проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</p> <p>производить расчеты производительности оборудования;</p> <p>осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>об основных направлениях и перспективах производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>основные виды производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>сущность технологических процессов производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</p> <p>виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;</p> <p>назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</p>	<p>Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение междисциплинарного курса МДК 03.01. Технология и оборудование пивоваренного и безалкогольного производства и производственную практику ПП.03.01. Производственная практика проводится на предприятиях концентрированно после освоения</p>

	<p>теоретических разделов профессионального модуля. После изучения модуля и прохождения практики проводится квалификационный экзамен.</p> <p>Содержание междисциплинарного курса «Технология и оборудование пивоваренного и безалкогольного производства»:</p> <p>Раздел 1 Реализация технологии производства пива и безалкогольных напитков</p> <p>Тема 1.1. Об основных направлениях и перспективах производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>Тема 1.2. Основные виды производства пива и безалкогольных напитков</p> <p>Тема 1.3. Требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции</p> <p>Тема 1.4. Сущность технологических процессов производства пива и безалкогольных напитков</p> <p>Тема 1.5. Виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования</p> <p>Тема 1.6. Режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пива и безалкогольных напитков.</p> <p>Раздел 2. Эксплуатация оборудования при реализации технологии пивоваренного и безалкогольного производства</p> <p>Тема 1.1 Оборудование для производства солода</p> <p>Тема 1.2 Оборудование для приготовления пивного суса</p> <p>Тема 1.3. Оборудование для охлаждения и осветления пивного сусла</p> <p>Тема 1.4 Оборудование для главного брожения и дображивания</p> <p>Тема 1.5 Оборудование для осветления и фильтрования пива</p> <p>Тема 1.6 Оборудование для производства безалкогольных напитков</p> <p>Тема 1.7 Оборудование для розлива пива и безалкогольных напитков</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические и лабораторные занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен, зачет, квалификационный экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Цели изучения профессионального модуля: овладение видом профессиональной деятельности ВПД.4 Организация работы структурного подразделения
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации,</p>

	<p>необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><u>иметь практический опыт:</u> планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;</p> <p><u>уметь:</u> расчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения и организаций; организовать работу коллектива исполнителей; оформлять документы на различные операции с сырьем, продуктами его переработки и готовой продукцией;</p> <p><u>знать:</u> 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; основные приемы организации работы исполнителей; формы документов, порядок их заполнения.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение междисциплинарного курса МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации и производственную практику ПП.04.01. Производственная практика проводится на предприятиях концентрированно после освоения теоретических разделов профессионального модуля. После изучения модуля и прохождения практики проводится квалификационный экзамен.</p> <p>Содержание междисциплинарного курса «Управление структурным подразделением организации»:</p>

	<p>Раздел 1 Организация производства и ресурсы предприятия.</p> <p>Тема 1.1.Предприятие как хозяйственный субъект.</p> <p>Тема 1.2.Организация производства.</p> <p>Тема 1.3.Производственные ресурсы: основной капитал.</p> <p>Тема 1.4.Производственные ресурсы : оборотный капитал.</p> <p>Тема 1.5.Производственная мощность.</p> <p>Тема 1.6.Персонал предприятия и его структура.</p> <p>Тема 1.7.Организация оплаты труда на производстве.</p> <p>Раздел 2. Результаты деятельности предприятия, бизнес-планирование хозяйственной деятельности предприятия.</p> <p>Тема 2.1.Издержки производства</p> <p>Тема 2.1.2.Калькулирование себестоимости продукции</p> <p>Тема 2.2.Ценовая политика субъекта хозяйствования</p> <p>Тема 2.3.Финансовые результаты деятельности предприятия</p> <p>Тема 2.3.1.Рентабельность продукции</p> <p>Тема 2.4.Планирование хозяйственной деятельности структурного подразделения. Бизнес планирование и работы структурных подразделений</p> <p>Тема 2.5.Бизнес планирование инвестиционной деятельности хозяйственного объекта</p> <p>Тема 2.6.Планирование маркетинговой деятельности хозяйственного объекта</p> <p>Тема 2.7.Планирование фонда оплаты труда структурного подразделения</p> <p>Тема 2.7.1.Управление финансовыми рисками предприятия</p> <p>Тема 2.7.2.Управление затратами предприятия и финансовыми ресурсами</p> <p>Раздел 3. Учет основного производства.</p> <p>Тема 3.1.Характеристика хозяйственного учета.</p> <p>Тема 3.2.Учет основных средств предприятия.</p> <p>Тема 3.3.Учет материально-производственных запасов.</p> <p>Тема 3.4.Учет труда и заработной платы.</p> <p>Тема 3.5.Учет затрат на производство продукции.</p> <p>Тема 3.6.Учет готовой продукции и ее реализация.</p> <p>Тема 3.7.Учет денежных средств.</p> <p>Тема 3.8.Учет финансовых результатов и использование прибыли.</p> <p>Тема 3.9.Отчетность предприятия.</p> <p>Раздел 4. Менеджмент и организация работы коллектива исполнителей.</p> <p>Тема 4.1.Модели менеджмента.</p> <p>Тема 4.2.Управленческое решение.</p> <p>Раздел 5. Маркетинг в деятельности хозяйственного субъекта.</p> <p>Тема 5.1.Маркетинговые исследования.</p> <p>Тема 5.1.1.Конъюнктура рынка и сегментация рынка.</p> <p>Тема 5.2.Маркетинговые следования.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен, зачет, квалификационный экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Цели изучения профессионального модуля: овладение видом профессиональной деятельности ВПД.5 Выполнение работ по профессии Аппаратчик химводоочистки.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии. ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: <u>иметь практический опыт:</u> использования методов химической очистки воды; эксплуатации оборудования химической очистки воды. <u>уметь:</u> вести процессы химической очистки воды, согласно технологической инструкции; определять качество воды, согласно требованиям нормативной документации; пользоваться нормативными документами, регламентирующими качество воды; использовать весовой и объёмный анализ в приготовлении растворов для контроля воды; проводить мероприятия по предупреждению профессионального травматизма, заболеваний и загрязнения окружающей среды; соблюдать правила эксплуатации оборудования подготовки воды; <u>знать:</u> значение качества воды для технологических целей бродильного производства;

	нормативную документацию по контролю качества воды; принцип работы обслуживаемого оборудования водоподготовки; основные процессы, применяемые при химводоочистке, способы экономии материальных и энергетических ресурсов; назначение и условия применения контрольно-измерительных приборов; порядок и правила пуска и остановки оборудования в нормальных и аварийных условиях.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение междисциплинарного курса МДК 05.01. Технология обработки воды в пищевом производстве и учебную практику УП.04.01. Учебная практика проводится концентрированно после освоения теоретических разделов профессионального модуля на базе колледжа с использованием кадрового и методического потенциала цикловой методической комиссии специальностей «Агрономия», «Земельно-имущественные отношения», «Технология бродильных производств и виноделие». После изучения модуля и прохождения практики проводится квалификационный экзамен. Содержание междисциплинарного курса «Технология обработки воды в пищевом производстве»:</p> <p>Тема 1. Гигиена труда, производственная санитария и профилактика травматизма</p> <p>Тема 2. Нормы водопотребления и водоотведения по видам производства</p> <p>Тема 3. Солевой состав воды и его влияние на технологический процесс</p> <p>Тема 4. Характеристика воды, используемой в технологических целях</p> <p>Тема 5. Основные химические анализы</p> <p>Тема 6. Характеристика природных вод</p> <p>Тема 7. Лабораторные приборы химического контроля.</p> <p>Тема 8. Характеристика технологических процессов химводоочистки.</p> <p>Тема 9. Использование методов очистки воды.</p> <p>Тема 10. Оборудование химводоочистки</p> <p>Тема 11. Охрана окружающей среды</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	урок, практические и лабораторные занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен, зачет, квалификационный экзамен