

Аннотации рабочих программ дисциплин (профессиональных модулей) по специальности

43.02.15

Поварское и кондитерское дело.

Название дисциплины		ЕН.01 Химия
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.2-1.4., ПК 2.2-2.8., ПК 3.2.-3.7, ПК 4.2.-4.6 ПК 5.2.-5.6
Личностные результаты		ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории
	знать:	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; 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-

		<p>химического анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории
	Содержание:	<p>Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия. Агрегатные состояния веществ, их характеристика. Кинетика и катализ. Свойства растворов. Поверхностные явления. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы. Коллоидные растворы. Грубодисперсные системы. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения. Классификация катионов и анионов. Количественный анализ. Методы количественного анализа. Физико-химические методы анализа.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен
	Название дисциплины	ЕН.02 Экологические основы природопользования
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 02-07; ОК 09-ОК 10; ПК 6.3.; ПК 6.4.
	личностных при воспитании	ЛР.10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<p>анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности
	знать:	<ul style="list-style-type: none"> -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы

		<p>образования;</p> <p>-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;</p> <p>-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</p> <p>-принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;</p> <p>-природоресурсный потенциал Российской Федерации;</p> <p>-охраняемые природные территории.</p>
	Содержание:	<p>Природоохранный потенциал. Природные ресурсы и рациональное природопользование. Загрязнение окружающей среды. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название дисциплины	Основы философии
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 02;ОК 03;ОК 05;ОК 06;ОК 09;
	личностных результатов при воспитании	<p>ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих;</p> <p>ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности; ЛР 11.Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>
	Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:
		<p>Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.</p>
		знать:
		<p>основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и от-</p>

		ветственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности
	Содержание:	Основные понятия и предмет философии. Философия Древнего мира и средневековая философия. Философия Возрождения и Нового времени. Современная философия. Методы философии и ее внутреннее строение. Учение о бытии и теория познания. Этика и социальная философия. Место философии в духовной культуре и ее значение.
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название дисциплины	ОГСЭ.02 История
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 06; ОК 09;
	личностных результатов при воспитании:	ЛР.1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны, ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций; ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. ЛР.8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства; ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры..
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско- патриотическую позицию

	знать:	<p>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; окальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;</p> <p>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности;</p> <p>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</p> <p>ретроспективный анализ развития отрасли</p>
	Содержание:	Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве. Россия и мировые интеграционные процессы. Развитие культуры в России. Перспективы развития РФ в современном мире. Глобализация и ее последствия, международные отношения.
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название дисциплины	.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10;
	личностных результатов при воспитании	ЛР.8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<p>понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности; производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; выполнять письменные простые связные сообщения на</p>

		интересующие профессиональные темы; разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.
	знать:	особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.
	Содержание:	Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества). Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе. Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни. Город, деревня, инфраструктур. Досуг. Новости, средства массовой информации. Природа и человек (климат, погода, экология). Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения). Научно-технический прогресс. Профессии, карьера. Отдых, каникулы, отпуск. Туризм. Искусство и развлечения. Государственное устройство, правовые институты. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания.
	Форма промежуточной аттестации:	в форме экзамена
Название дисциплины		ОГСЭ.04 Физическая культура
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 08
личностных результатов при воспитании		: ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.

	знать:	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.
	Содержание:	Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни. Лёгкая атлетика. Общая физическая подготовка. Спортивные игры. Аэробика (девушки). Атлетическая гимнастика (юноши). Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов.
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название дисциплины	ОГСЭ.05 Психология общения
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
личностных результатов при воспитании		ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. ЛР.9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.; ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	- применять технику и приемы; эффективного общения в профессиональной деятельности;- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.
	знать:	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов
	Содержание	Роль общения в профессиональной деятельности человека. Общение – основа человеческого бытия. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения). Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Общение как обмен инфор-

		мацией (коммуникативная сторона общения). Формы делового общения и их характеристики. Конфликт: его сущность и основные характеристики. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция. Общие сведения об этической культуре.
	Форма промежуточной аттестации:	дифференцированный зачет
	Название дисциплины	ОГСЭ.06 Основы бережливого производства
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1-ОК4, ОК 9.
	личностных результатов при воспитании	ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. ЛР 13 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии и ЛР 14 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	планировать, организовать и проводить мероприятия по реализации принципов бережливого производства; пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; организовывать свое рабочее место, используя принципы визуального контроля; выявить потери в производственном процессе, анализировать причины возникновения и их искоренять; выявить недостатки традиционного подхода, использовать понятия бережливого производства.
	знать:	содержание и формы бережливого производства; основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий; методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности.
Содержание:		Производственная система Тойота. Основные концепции, история возникновения. Основные проблемы внедрения моделей бережливого производства. Методы и инструменты преобразования организации в бережливое производство. Организация внедрения модели бережливого производства на предприятии. Проектирование работ по внедрению бережливого производства на предприятии. Поток создания ценности. Особенности применения принципов бережливого производства в различных сферах деятельности.
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет

Название дисциплины	ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1-ОК4, ОК 9, ОК 11	
личностных результатов при воспитании	ЛР.2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, ЛР 6.Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях, ЛР 13. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии, ЛР 14.Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	оформлять бизнес-план; определять и рассчитывать доходы и расходы личных финансов; рассчитывать простые и сложные проценты по кредитам; рассчитывать страховой платеж и страховое возмещение; рассчитывать финансовые ресурсы предприятий; рассчитывать налоговый вычет; рассчитывать пенсионные накопления; рассчитывать дивиденды и проценты по ценным бумагам	
уметь:		
знать:		
Содержание:	Основные понятия, элементы финансовой грамотности. Правовое регулирование экономических отношений. Ресурсы хозяйствующих субъектов и эффективность их использования. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациями. Система налогообложения предпринимательской деятельности. Пенсионное обеспечение. Планирование и развитие деятельности хозяйствующего субъекта.	
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет	
Название дисциплины	ОГСЭ.08 Основы предпринимательской деятельности	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1-ОК4, ОК 9, ОК 11	

личностных результатов при воспитании	ЛР.2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, ЛР 6.Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях, ЛР 13. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии, ЛР 14.Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	
	<p>уметь:</p> <p>рассчитывать калькуляцию себестоимости продукции, сметы затрат и цены на продукцию, работы (услуги); рассчитывать потребность в финансовых средствах, необходимых для создания конкретного собственного дела и срок его окупаемости; составлять бизнес-план; формулировать цели создания конкретного собственного дела;- обосновывать выбор сферы предпринимательской деятельности, способа начала её осуществления, организационно-правовой формы предприятия в процессе создания конкретного собственного дела; рассчитывать долю продукции на рынке; определять численность персонала, режим труда и отдыха;</p>
	<p>знать:</p> <p>методики расчёта экономических показателей производства продукции общественного питания; - методику бизнес-планирования; - структуру и содержание основных разделов бизнес-плана вновь создаваемой фирмы; - стратегическое планирование; - особенности различных способов начала осуществления предпринимательской деятельности и организационно-правовых форм вновь создаваемой фирмы; - инвестиционное планирование в системе планирования предприятия;- применение автоматизированных систем в разработке бизнес-планов; -методику составления плана маркетинга; - методику составления организационного плана.</p>
Содержание:	Инвестиционная деятельность предприятия и ее планирование. Бизнес-планирование как элемент экономической политики государства. Порядок разработки бизнес-плана. Структура и содержание разделов бизнес-плана. Виды бизнес-планирования. Автоматизация расчётов по составлению бизнес-планов.
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет

Название дисциплины		ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4., ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14
личностных результатов при воспитании		ЛР.10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой, ЛР.13 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии, ЛР 14 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека
	знать:	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологи-

		ческого контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания.
	Содержание:	Морфология микробов. Физиология микробов. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен
	Название дисциплины	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, ЛР 13, ЛР 14
	личностных результатов при воспитании:	ЛР 13. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии; ЛР 14. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

	знать:	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
	Содержание:	Классификация продовольственных товаров. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Товароведная характеристика зерновых товаров. . Товароведная характеристика молочных товаров. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. . Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров. Организация продовольственного и материально - технического снабжения. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно - материальных ценностей. Организация хранения различных видов продовольственных товаров. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания.
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен
	Название дисциплины	ОП.03 Техническое оснащение организации питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ПК 1.1 – ПК 1.4; ПК 2.1 – ПК 2.8; ПК 3.1 – ПК 3.7; ПК 4.1 – ПК 4.6; ПК 5.1 – ПК 5.6; ПК 6.1 – ПК 6.3; ОК 01- 07, ОК 09,10, ЛР 13,14.
	личностных результатов при воспитании	ЛР13 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии, ЛР.14 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
Результаты освоения	уметь:	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборуду-

<p>дисциплины (профессионального модуля)</p>		<p>дования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p>
	<p>знать:</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования;</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>Классификация механического оборудования. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины. Оборудование для обработки овощей, плодов. Оборудование для обработки мяса, рыбы. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование. Жарочное оборудование. Многофункциональное оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для бариста. Посудомоечное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты. Классификация холодильного оборудования. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдо-</p>

		генераторы. Классификация организаций питания. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания.
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен
Название дисциплины		ОП.04 Организация обслуживания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 01-07.ОК 09-10,ПК 1.1-1.4,ПК 2.1–2.8,ПК 3.1-3.7,ПК 4.1-4.6,ПК 5.1-5.6,ПК 6.1-6.4,ЛР 13, ЛР 14.
личностных результатов при воспитании:		ЛР 13. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии; ЛР 14. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<p>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов</p> <p>эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>
	знать:	виды, типы и классы организаций общественного питания;

		<p>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>
Содержание:	<p>Услуги общественного питания и требования к ним. Торговые помещения организаций питания. Столовая посуда, приборы, столовое белье. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Организация процесса обслуживания в зале. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания.</p>	
Форма промежуточной аттестации:	дифференцированный зачет	
Название дисциплины	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ЛР 2	
личностных результатов при воспитании:	ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	

<p>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</p>	<p>уметь:</p>	<p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством; рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости; использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>
---	----------------------	---

	<p>знать:</p>	<p>понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) ор-</p>
--	----------------------	--

		<p>ганизаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала, правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>
	Содержание:	<p>Экономика — система общественного воспроизводства. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания. Основы предпринимательства и бизнес – планирования. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления. Коммуникация как функция менеджмента. Понятие маркетинга, его цели и функции. Маркетинговые исследования в общественном питании.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен
	Название дисциплины	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-10, ЛР 3, ЛР 12.
	личностных результатов при воспитании:	ЛР.3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с де-

		структивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	использовать необходимые нормативно- правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения
	знать:	основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.
	Содержание:	Основные положения Конституции РФ. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации. Правовое регулирование хозяйственных отношений. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц. Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение. Правовое регулирование трудовых отношений. Материальная ответственность сторон трудового договора. Защита трудовых прав работников. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы. Административные правонарушения и административная ответственность. Административные наказания. Правовая охрана хозяйственных прав. Судебный порядок разрешения споров.
	Форма промежуточной аттестации:	дифференцированный зачет
	Название дисциплины	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины	ОК 01-07, 09, 10, 11, ПК 6.1-6.4, ЛР 4

(модуля):		
личностных результатов при воспитании:		ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации
	знать:	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
	Содержание	Информация и информационные процессы. Технические средства информационных технологий Информационные системы. Технология обработки текстовой информации. Технология обработки графической информации Компьютерные презентации. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности. Компьютерные сети, сеть Интернет Основы информационной и технической компьютерной безопасности.
Форма промежуточной аттестации:		дифференцированный зачет
Название дисциплины		ОП.08 Охрана труда
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1–2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ЛР 13, ЛР 14
личностных результатов при воспитании		ЛР 13. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии; ЛР 14. Открытый к текущим и перспек-

		тивными изменениям в мире труда и профессий.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.
	знать:	системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.
	Содержание:	Законодательство в области охраны труда. 2 Обеспечение охраны труда. Организация охраны труда в предприятиях. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Электробезопасность. Пожарная безопасность.
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название дисциплины	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09-ОК 10, ЛР 1, ЛР 3, ЛР 9.

личностных результатов при воспитании:	ЛР.1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. ЛР.3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. ЛР.9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	<p>уметь:</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим</p>
	<p>знать:</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; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
Содержание:	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Организация гражданской оборо-

		ны. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации.
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название дисциплины	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09., ОК 10., ОК 11., ПК 1.1., ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	личностные результаты при воспитании	ЛР 15. Ориентированный на работу в команде. ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества. ЛР 17. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
	знать:	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила

		<p>ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>
	Содержание:	<p>Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Обработка, подготовка мяса диких животных. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Обработка и подготовка пернатой дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Обработка сырья и приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название дисциплины	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 01.,ОК 02.,ОК 03.,ОК 04.,ОК 05.,ОК 06.,ОК 07.,ОК 09.,ОК 10.,ОК 11., ПК 2.1.,ПК 2.2,ПК 2.3,ПК 2.4,ПК 2.5,ПК 2.6,ПК 2.7,ПК 2.8
	личностные результаты при воспитании	<p>ЛР 15.Ориентированный на работу в команде. ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества. ЛР 17.Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации</p>
Результаты освоения	уметь:	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответ-

<p>дисциплины (профессионального модуля)</p>		<p>ствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
	<p>знать:</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Приготовление блюд, кулинарных из-</p>

		делий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.
Форма промежуточной аттестации:		экзамен
Название: дисциплины		ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 01.,ОК 02.,ОК 03.,ОК 04.,ОК 05.,ОК 06.,ОК 07.,ОК 09.,ОК 10.,ОК 11., ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3,ПК 3.4,ПК 3.5,ПК 3.6,ПК 3.,
личностные результаты при воспитании.		ЛР 15.Ориентированный на работу в команде. ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества. ЛР 17.Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

	знать:	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
Содержание:	Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен	
Название дисциплины	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 01.,ОК 02.,ОК 03.,ОК 04.,ОК 05.,ОК 06.,ОК 07.,ОК 09.,ОК 10.,ОК 11., ПК 4.1.,ПК 4.2,ПК 4.3,ПК 4.4,ПК 4.5,ПК 4.6.	
личностные результаты при воспитании.	ЛР 15.Ориентированный на работу в команде. ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества. ЛР 17.Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию	

		престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	знать:	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.
	Содержание:	Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен.

Название дисциплины.	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 01.,ОК 02.,ОК 03.,ОК 04.,ОК 05.,ОК 06.,ОК 07.,ОК 09., ОК 10.,ОК 11., ПК 5.1.,ПК 5.2,ПК 5.3,ПК 5.4,ПК 5.5,ПК 5.6
личностные результаты при воспитании.	ЛР 15.Ориентированный на работу в команде. ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества. ЛР 17.Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	<p>уметь:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>
	<p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных,</p>

		мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.
		Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. . Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.
Форма промежуточной аттестации.		Экзамен.
Название дисциплины		ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 01.,ОК 02.,ОК 03.,ОК 04.,ОК 05.,ОК 06.,ОК 07.,ОК 09.,ОК 10.,ОК 11., ПК 6.1.,ПК 6.2,ПК 6.3,ПК 6.4,ПК 6.5
личностные результаты при воспитании.		ЛР 15.Ориентированный на работу в команде. ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества. ЛР 17.Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребно-

		<p>стей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.</p>
	знать:	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
	Содержание:	<p>Отраслевые особенности организаций питания. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. Управление персоналом в организациях питания. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха.</p>

	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен.
	Название дисциплины	ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар)
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 01.,ОК 02.,ОК 03.,ОК 04.,ОК 05.,ОК 06.,ОК 07.,ОК 09.,ОК 10.,ОК 11., ПК 7.1,ПК 7.2
	личностные результаты при воспитании.	ЛР 15.Ориентированный на работу в команде. ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества. ЛР 17.Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; своевременно оформлять заявку на склад; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного

		ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	знать:	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
	Содержание:	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. Обработка, нарезка, формовка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. . Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы . Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напит-

		ков. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента. Изготовление и оформление пирожных, тортов.
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
Название профессионального модуля		ПМ.04 Эксплуатация судового электрооборудования и средств автоматики
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 , ОК 10 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)		иметь практический опыт:
	уметь:	
	знать:	ведения технической документации по эксплуатации элементов электроэнергетических систем и технических средств судна (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-III/1; рекомендации модельного курса ИМО 7.04 «Engineer Officer in charge of a watch»); выполнения работ по эксплуатации, техническому обслуживанию судового электрооборудования и автоматики (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-III/1; рекомендации модельного курса ИМО 7.04 «Engineer Officer in charge of a watch»);

		<p>выполнения технических и экономических расчётов по специальности (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-III/1; рекомендации модельного курса ИМО 7.04 «Engineer Officer in charge of a watch»);</p> <p>осуществления анализа электрических схем электрооборудования и автоматики международного и национального исполнения и поиска неисправностей (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-III/1; рекомендации модельного курса ИМО 7.04 «Engineer Officer in charge of a watch»);</p> <p>нахождения неисправностей и причин их возникновения в судовом электрооборудовании и системах автоматики (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-III/1); рекомендации модельного курса ИМО 7.04 «Engineer Officer in charge of a watch»).</p>
<p>Содержание:</p>	<p>МДК 04.01. Эксплуатация судовых электроэнергетических систем, электроприводов и электрических систем автоматики и контроля судовых технических средств. Международные морские нормативные документы, определяющие уровень подготовки судовых механиков в части эксплуатации судового электроэнергетического оборудования (СЭО). Условия работы судового электрооборудования. Требования Правил Регистра к судо-</p>	<p>производить контроль состояния, диагностирование, наладку и испытание судового электрооборудования (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-III/1); рекомендации модельного курса ИМО 7.04 «Engineer Officer in charge of a watch»);</p> <p>находить оптимальные технические решения в условиях стандартных и нестандартных ситуаций;</p> <p>обеспечивать оптимальные режимы и безаварийную работу судового электрооборудования (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-III/1; рекомендации модельного курса ИМО 7.04 «Engineer Officer in charge of a watch»);</p> <p>использовать научно-техническую и справочную литературу по специальности;</p> <p>осуществлять эксплуатацию и техническое обслуживание судовых электроприводов и систем управления ими (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-III/1; рекомендации модельного курса ИМО 7.04 «Engineer Officer in charge of a watch»);</p> <p>разбираться в судовых автоматизированных системах регулирования и контроля, производить их техническое обслуживание и наладку в судовых условиях (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-III/1; рекомендации модельного курса ИМО 7.04 «Engineer Officer in charge of a watch»);</p> <p>проводить анализ эффективности работы средств автоматики и принимать меры по её улучшению;</p> <p>производить техническую эксплуатацию и обслуживание энергетического оборудования, вспомогательных механизмов и систем судна (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-III/1; рекомендации модельного курса ИМО 7.04 «Engineer Officer in charge of a watch»)</p> <p>проводить входной контроль материалов и комплектующих изделий;</p> <p>пользоваться положениями нормативных документов в вопросах взаимоотношений между руководителями и другими членами экипажа (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-III/1; рекомендации модельного курса ИМО 7.04 «Engineer Officer in charge of a watch»).</p>

	<p>вому электрооборудованию. Классификация судового электрооборудования в зависимости от режимов работы. Международная система классификации режимов работы электродвигателей. Продолжительный режим S1. Кратковременный режим S2. Повторно-кратковременный режим S3.. Параметры СЭЭС: род тока, частота переменного тока, напряжение. Качество электроэнергии, производимой СЭЭС. Основные причины отклонения параметров. Методы определения мощности судовых электрических станций: вероятностные, массового обслуживания, статического моделирова-</p>	
--	---	--

	<p>ния, аналитический. Табличный метод определения мощности судовой электростанции (СЭС) Выбор количества и мощности генераторов в режимах работы судна. Требования Правил Регистра. Распределение активной и реактивной нагрузки между генераторами Требования Правил Регистра к распределению активной и реактивной нагрузки при параллельной работе генераторов. Зарядно-питающие устройства аккумуляторов. Зарядно-питающие устройства с автоматическим управлением. Зарядно-питающие устройства с ручным управлением. Коммутационная аппаратура: определение,</p>	
--	--	--

	<p>классификация и параметры. Реле и защитные устройства. Предохранители. Реле тока. Реле обратного тока. Реле обратной мощности типа. Бесконтактное реле обратного активного тока типа. Классификация электрических сетей</p> <p>Электрические сети силовые, аварийные и приемников.</p> <p>Расчет судовых электрических сетей и их защита</p> <p>Расчет кабелей по току нагрузки, их выбор и проверка. Определение расчетных токов кабелей. Выбор площади поперечного сечения жил кабелей</p> <p>Проверка кабелей на потерю напряжения</p> <p>Требования Правил Регистра к значениям падения напряжения в линиях электропередач.</p> <p>Резервирова-</p>	
--	--	--

	<p>ние и переключение питания. Эксплуатация электрических сетей. Простейшие методы контроля сопротивления изоляции. Нормы сопротивления изоляции. Сопротивление изоляции кабелей и проводов. Виды изоляции. Измерение сопротивления изоляции СЭС, не находящегося под напряжением. Правила измерения сопротивления изоляции. Измерение сопротивления изоляции СЭО, находящегося под напряжением. Принципы управления напряжением. Системы возбуждения и автоматического регулирования напряжения синхронных генераторов Судовые синхронные генераторы с бесщеточной системой</p>	
--	--	--

	<p>возбуждения. Особенности конструкции и эксплуатации. Требования международных и национального классификационных обществ к судовым АРН. Тиристорный регулятор с управлением по отклонению Системы АРН, действующие по отклонению. Регулятор с комбинированным управлением. Комбинированные СВАРН 1.</p> <p>Реактивные компенсаторы. Бесщеточные синхронные генераторы</p> <p>Характерные неисправности СВАРН.</p> <p>Автоматизация судовых электроэнергетических систем. Автоматизированные устройства распределения активных нагрузок.</p> <p>Блок измерителя активного тока БИ-АТ. Устрой-</p>	
--	--	--

	<p>ство разгрузки генераторов. Коммутационные устройства и система возбуждения автоматического регулирования напряжения (СВАРН) аварийных электростанций. Автоматический пуск аварийного дизель-генератора, включение нагрузки. Принципиальные схемы пуска Техническая эксплуатация автоматизированных устройств. Судовое электроосвещение. Основы светотехники. Источники света. Лампы накаливания. Люминесцентные лампы низкого давления. Люминесцентные лампы высокого давления. Схемы подключения люминесцентных ламп. Светильники и прожекторы.</p>	
--	--	--

	<p>Устройство и принцип работы судовой светоимпульсной отмашки.</p> <p>Световая сигнализация.</p> <p>Судовые электронагревательные приборы.</p> <p>Приборы сопротивления.</p> <p>Индукционные нагревательные устройства.</p> <p>Радиационные нагревательные устройства.</p> <p>Техническое обслуживание электронагревательных приборов.</p> <p>Механика электропривода.</p> <p>Классификация электроприводов</p> <p>Силы и моменты, действующие в системе электропривода</p> <p>Виды статических моментов.</p> <p>Электрическое торможение</p> <p>Динамическое торможение двигателя параллельного возбуждения.</p> <p>Способы пуска судовых электропри-</p>	
--	---	--

	<p>водов переменного тока Прямой пуск короткозамкнутых асинхронных двигателей нормального исполнения Прямой пуск короткозамкнутых асинхронных двигателей специального исполнения Реостатный пуск асинхронных двигателей с фазным ротором Пуск при пониженном напряжении на обмотке статора. Способы торможения и реверса судовых электроприводов переменного тока Рекуперативное торможение асинхронных двигателей Рекуперативное торможение при переходе с большей скорости на меньшую Рекуперативное торможение при спуске тяжелого груза. Контактная аппаратура и особенности ее эксплуатации</p>	
--	--	--

	<p>Классификация электрических аппаратов. Комплексные устройства управления. Кнопочные посты управления Командоконтроллеры Конечные и путевые выключатели Контроллеры Силовые контроллеры Контактторы. Автоматизация электроприводов с использованием контактной аппаратуры. Автоматизация пуска. Автоматизация торможения. Защита электродвигателей и систем управления. Защита от короткого замыкания. Защита от перегрузок. Нулевая защита. Защита при цепи возбуждения. Защитные электрические блокировки. Автоматизация электроприводов с использование логических элементов</p>	
--	---	--

	<p>Схемы подключения линейного контактора в контактном и бесконтактном варианте. Релейно-контактная схема пуска АД и ее бесконтактный аналог. Общая характеристика и основные элементы рулевого электропривода</p> <p>Принцип действия руля</p> <p>Состав рулевого электропривода</p> <p>Классификация рулевых электроприводов</p> <p>Насосы гидравлических рулевых машин</p> <p>Нагрузочные диаграммы рулевых электроприводов. Электроприводы судовых нагнетателей.</p> <p>Схема управления электроприводом масляных насосов.</p> <p>Схема автоматического управления электроприводом топливоподкачивающих насосов. Ха-</p>	
--	--	--

	<p>рактеристика электропривода якорно-швартовых устройств и особенности эксплуатации. Требования Правил Регистра к якорным и швартовым механизмам. Электроприводы швартовно-якорных механизмов. Особенности эксплуатации якорно-швартовых устройств (ЯШУ). Нагрузочные диаграммы электропривода Якорно-швартовых устройств. Система управления якорно-швартового устройства (ЯШУ) с 3-скоростным асинхронным двигателем Контроллерная схема управления 3-скоростным якорно-швартовым электроприводом. Система управления электроприводом шпиля фирмы «Сименс»</p>	
--	---	--

	<p>Подготовка схемы к ра- боте Защита от токов ко- роткого за- мыкания За- щита от об- рыва поля. Защита по снижению напряжения Техническая эксплуатация электропри- водов ЯШУ. Контактор- ные схемы электропри- вода грузо- вых лебедок. Схема элек- тропривода грузовой ле- бедки с трех- скоростным двигателем типа МАП. Электропри- воды лифтов. Кинематиче- ская схема лифта. Осо- бенности эксплуатации электропри- водов лифтов. Классифика- ция гребных электриче- ских устано- вок (ГЭУ). Назначение и типы ГЭУ. Выбор ос- новных пара- метров ГЭУ. Системы воз- буждения, управления и защиты ГЭУ. Система ге- нератор-</p>	
--	---	--

	<p>двигатель с трехобмоточным возбудителем. Система Г-Д с автоматическим регулированием мощности. Гребные электрические установки двойного рода тока. Особенности ГЭУ двойного рода тока. ГЭУ с неуправляемыми выпрямителями. ГЭУ с управляемыми выпрямителями. Устройство, принцип действия и работа современных винторулевых комплексов «Azipod» и других фирм-производителей. Неисправности в схемах управления электроприводов. Техническое обслуживание судовых электроприводов. Безопасность труда при техническом обслуживании судовых электроприводов. Высо-</p>	
--	--	--

	<p>ковольтное электрооборудование судов с электродвижением и электробезопасность. Основные понятия и определения автоматики. Принципы построения, функциональные схемы и законы управления. Классификация САР. Система стабилизации. Система программного управления. Следящая система. Адаптивная система. Состав и функциональная схема САР. Режимы работы САР. Омические датчики. Контактные элементы. Реостатные и потенциометрические элементы. Датчики солености, состава и расхода. Назначение и функции систем дистанционного автоматизированного управления (ДАУ) судо-</p>	
--	--	--

	<p>выми силовыми установками</p> <p>Процессы управления судовыми техническими средствами.</p> <p>Назначение и функции систем дистанционного автоматизированного управления судовыми силовыми установками.</p> <p>Назначение и функции системы ДАУ СДГ. Структурная схема СЭЭС "ИЖОРА-М" и её составные блоки.</p> <p>Принципиальная схема блока измерителя активного тока.</p> <p>Блок контроля загрузки генераторов. Функциональная схема блока синхронизации генераторов. Автоматическая система управления судовым вспомогательным паровым котлоагрегатом.</p> <p>Ручное, полуавтоматическое и авто-</p>	
--	---	--

	<p>матическое управление котлом. Аварийная сигнализация и защита котла. Автоматическая система управления судовой швартовной лебёдкой. Устройство грузового реле. Ручной и автоматический режимы работы. Аварийная сигнализация и защита. Виды ремонтов судового электрооборудования. Техническое использование электрооборудования и средств автоматики на судах. Техническое обслуживание (ТО) электрооборудования. Периодичность ТО. Техническая документация по эксплуатации электрооборудования. Электротехнический журнал. Журнал замеров изоляции. Судовой формуляр. Формуляр электрообо-</p>	
--	--	--

	<p>рудования. Основные сведения о надёжности. Понятие о надёжности, отказ. Безотказность. Интенсивность отказов. Цели и задачи технической диагностики. Виды обслуживания судового электрооборудования и средств автоматики. Обслуживание аккумуляторов. Правила технического обслуживания кислотных и щелочных аккумуляторных батарей. Правила безопасности при обслуживании. Обслуживание систем сигнализации и контроля судовых установок. ТО систем ДАУ, телеграфов, систем авральной, пожарной и аварийно-предупредительной сигнализации. Сдаточные испытания электрообо-</p>	
--	--	--

	рудования. Виды испытаний. Швартовные и ходовые испытания. Наладочные и испытательные работы. Ремонт обмоток, пропитка и сушка обмоток. Балансировка вращающихся частей машины. Сборка электрических машин	
Форма промежуточной аттестации:	Курсовой проект, Экзамен	
Название профессионального модуля	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 , ОК 10 ПК 5.1, ПК 5.2.	
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	иметь практический опыт:	
	уметь:	
	знать:	Эксплуатации судового энергетического оборудования и обслуживающих его систем; Работы с судовой документацией.
Содержание:	МДК 05.01. Основы устройства и эксплуатации судовых главных и вспомогательных механизмов. Нормативно-правовые документы по эксплуатации судна, права и обязанности членов экипажа.	обеспечивать безопасность судна при несении машинной вахты в различных условиях обстановки (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-III/1; рекомендации модельного курса ИМО 7.04 «Engineer Officer in charge of a watch»); производить техническое обслуживание судовых механизмов (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-III/1; рекомендации модельного курса ИМО 7.04 «Engineer Officer in charge of a watch»); эксплуатировать главные и вспомогательные механизмы судна и их системы управления (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-III/1; рекомендации модельного курса ИМО 7.04 «Engineer Officer in charge of a watch»); эксплуатировать насосы и их системы управления (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-III/1; рекомендации модельного курса ИМО 7.04 «Engineer Officer in charge of a watch»); использовать ручные инструменты, измерительное оборудова-

	<p>Изучение Устава службы на судах флота рыбной промышленности. Изучение расписаний по тревогам. Изучение структуры машинной команды. Изучение документации машинного отделения. Обеспечение технической эксплуатации главных энергетических установок судна и связанных с ними систем управления. Изучение устройства остова главного двигателя. Изучение устройства коленвала дизеля. Изучение конструкции подшипников. Замер и регулировка масляных зазоров подшипников. Изучение устройства механизма газораспределения. Регулировка тепловых зазоров клапанов. Определение момен-</p>	<p>ние, токарные, сверлильные и фрезерные станки для изготовления деталей и ремонта, выполняемого на судне (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-Ш/1); использовать ручные инструменты и измерительное оборудование для разборки, технического обслуживания, ремонта и сборки судовой энергетической установки и другого судового оборудования (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-Ш/1); производить разборку, осмотр, ремонт и сборку судовой силовой установки и другого судового оборудования (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-Ш/1); соблюдать меры безопасности при проведении ремонтных работ на судне (МК ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-Ш/1); читать и понимать значения показаний приборов (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-Ш/1); вести наблюдение за эксплуатацией механического оборудования и систем в процессе несения машинной вахты (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-Ш/1).</p>
--	--	--

	<p>тов открытия и закрытия клапанов.</p> <p>Изучение способов холодной регулировки газораспределения дизеля.</p> <p>Изучение системы охлаждения главного двигателя. Изучение системы смазки главного двигателя. Изучение системы топливоподачи дизеля. Подготовка, проведение бункеровки и несение вахты при бункеровочных операциях.</p> <p>Разборка и регулировка топливных насосов высокого давления. Изучение системы пуска и реверса главного двигателя.</p> <p>Подготовка главного двигателя к пуску. Несение вахты в машинном отделении.</p> <p>Пуск и вывод дизеля на режим. Несение вахты при пуске дизеля. Наблюдение за ра-</p>	
--	--	--

	<p>ботой дизеля, регулировка параметров. Маневрирование главным двигателем. Ознакомление с лабораториями СКЛАМТ и СКЛАВ. Проверка технического состояния дизеля. Ознакомление с устройством главного и аварийного распределительных щитов. Подготовка и пуск дизельгенераторов. Ввод генераторов в параллельную работу. Обеспечение технической эксплуатации судовых вспомогательных механизмов и связанных с ними систем управления. Обеспечение технической эксплуатации судовых вспомогательных механизмов и связанных с ними систем управления. Ознакомление с общим расположением судовых</p>	
--	--	--

	<p>помещений. Ознакомле- ние с распо- ложением па- лубных меха- низмов. Ознакомле- ние с распо- ложением механизмов в машинном отделении (МО). Озна- комление со схемами су- довых си- стем. Изуче- ние устройств судовых насосов. Осушение отсека судна с помощью эжектора Перекачка балласта, вы- полнение балластиро- вочных ра- бот. Изучение холодильной установки и технологиче- ского обору- дования. Несение вах- ты в рефот- делении. Ознакомле- ние с доку- ментацией по предотвра- щению за- грязнения моря (ПЗМ). Изучение ап- паратуры очистки нефтесодер- жащих лья- льных вод. Выполнение</p>	
--	--	--

	<p>технологическое оборудование и его эксплуатация. Теоретические основы получения низких температур. Холодильные агенты. Холодильные машины двухступенчатого сжатия. Компрессоры судовых холодильных машин. Теплообменные аппараты холодильных машин. Вспомогательные аппараты. Трубопроводы и арматура. Автоматика судовых холодильных установок. Судовая изоляция. Системы охлаждения на судах и правила их размещения. Системы кондиционирования воздуха на судах. Эксплуатация судовых холодильных установок. Технологическое оборудование. Вспомогательные су-</p>	<p>лы; (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-III/1; рекомендации модельного курса ИМО 7.04 «Engineer Officer in charge of a watch»); эксплуатировать и обслуживать водоопреснительные установки различных типов; соблюдать меры безопасности при обслуживании вспомогательного судового оборудования (Кодекс ПДМНВ-78 с поправками согласно раздела А-III/1; рекомендации модельного курса ИМО 7.04 «Engineer Officer in charge of a watch»)</p>
--	--	---

	<p>довые паровые котлы и водоопреснительные установки и их эксплуатация. Основные сведения о котельных установках. Топливо парового котла. Системы котельных установок, арматура, КИП. Основы технической эксплуатации котельной установки. Организация водоопреснения на судах. Методы опреснения морской воды, применяемой на судах флота рыбной промышленности. Типы испарителей. Общая классификация судовых ВОУ. Основные понятия о водоопреснительных установках кипящего и адиабатического типа. Выбор и поддержание оптимальных режимов работы. Контроль за чистотой поверхностей</p>	
--	---	--

	испарителя. Возможные причины не- исправностей ВОУ, меры по их устра- нению. Уход за водопрес- нительными установками	
Форма промежуточной аттестации:	Дифференциальный зачет Экзамен	